

Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

**KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1292/81
af 12. maj 1981
om fastsættelse af kvalitetsnormer for porrer, auberginer og courgetter**

(EFT nr. L 129 af 15. 5. 1981, s. 38)

Ændret ved:

	nr.	Tidende side	dato
Kommissionens forordning (EØF) nr. 1076/89 af 26. april 1989	L 114	14	27. 4. 1989
Kommissionens forordning (EF) nr. 888/97 af 16. maj 1997	L 126	11	17. 5. 1997

KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1292/81
af 12. maj 1981
om fastsættelse af kvalitetsnormer for porrer, auberginer og courgetter

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER
HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1035/72 af 18. maj 1972 om den fælles markedsordning for frugt og grønsager⁽¹⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1116/81⁽²⁾, særlig artikel 2, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

Bilag I til forordning (EØF) nr. 1035/72, hvori opregnes de produkter, der skal leveres til forbrugeren i frisk tilstand, og som er undergivet kvalitetsnormer, er blevet suppleret ved forordning (EØF) nr. 1208/79⁽³⁾ og ved forordning (EØF) nr. 1315/80⁽⁴⁾, hvorved dels porrer, dels auberginer og courgetter tilføjes;

det er derfor nødvendigt at fastsætte kvalitetsnormer for disse produkter;

normerne gælder i alle afsætningsled; transport over stor afstand, oplagring af en vis varighed eller de forskellige behandlinger, som produkterne undergår, kan medføre visse forandringer, som skyldes produkternes biologiske udvikling eller deres mere eller mindre letfordærlige karakter; ved anvendelsen af normerne i de afsætningsled, som følger efter forsendelsesledet, bør der derfor tages hensyn til disse forandringer;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteen for Frugt og Grønsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

⁽¹⁾ EFT nr. L 118 af 20. 5. 1972, s. 1.

⁽²⁾ EFT nr. L 118 af 30. 4. 1981, s. 1.

⁽³⁾ EFT nr. L 153 af 21. 6. 1979, s. 1.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 134 af 31. 5. 1980, s. 20.

Artikel 1

1. Kvalitetsnormerne for _____ auberginer og courgetter (pos. ex 07.01 T i den fælles toldtarif) er anført i bilag I, II og III.

2. Disse normer gælder i alle afsætningsled på de betingelser, der er fastsat i forordning (EØF) nr. 1035/72.

Varene kan imidlertid i de led, der følger efter forsendelsesledet, i forhold til forskrifterne i normerne udvise:

- en lettere forringelse af friskhedstilstand og saftspænding,
- lettere forandringer som følger af deres udvikling og deres mere eller mindre letfordærlige karakter.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den finder anvendelse

- fra den 1. juli 1981 for auberginer og courgetter.

1292/81

1076/89 – udgået

1076/89 – udgået

1292/81

~~BILAG I~~

1076/89 – udgæt

BILAG II

1292/81

KVALITETSNORM FOR AUBERGINER

I. DEFINITION

Normen gælder for sorter (cultivarer) af auberginer af arten *Solanum melongena* L. (var. *esculentum*, var. *insanum* og var. *ovigerum*), som er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren; den omfatter ikke auberginer til industriel forarbejdning.

Der skelnes efter formen mellem

- aflange auberginer,
- runde auberginer.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som auberginer skal opfylde efter klargøring og emballering.

A. **Mindstekrav:**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte klasser, at auberginerne skal være:

- hele,
- friske af udseende,
- faste,
- sunde; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes,
- rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer,
- forsynet med bæger og stilk, som kan være let beskadigede,
- tilstrækkeligt udviklede, uden at kødet er trævlet eller træet, og uden at kernerne er for langt fremme i udvikling (jf. dog de særlige bestemmelser for klasse III),
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt og/eller smag.

Auberginerne skal have nået en sådan udvikling og være i en sådan tilstand, at de kan:

- tåle transport og håndtering, og
- ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling:**

Auberginer inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse I:*

Auberginer i denne klasse skal være af god kvalitet og udvise sortens typiske kendetegn. De skal være praktisk taget fri for solskold. De kan dog have følgende fejl, såfremt disse ikke forringer produktets generelle udseende, kvalitet, holdbarhed eller præsentation:

- let fejl ved formen,
- let fejl ved farven ved stilkenden,
- mindre trykpletter og/eller små helede revner, der dog højst må udgøre 3 cm² i alt.

- ii) *Klasse II:*
- Denne klasse omfatter auberginer, der ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav. Under forudsætning af at de bevarer deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet og præsentation, kan de udvise:
- fejl ved formen,
 - fejl ved farven,
 - let solskold, der højst må udgøre 4 cm² i alt,
 - udvise helede overfladefejl, der højst må udgøre 4 cm².

1292/81

888/97 – udgået

III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØTTELSESSORTERING

1292/81

Størrelsen bestemmes:

- enten ved at måle største diameter i tværsnit
 - eller ved vejning.
- A. **Ved størrelsessortering efter diameter** fastsættes mindste diameter til 40 mm for aflange auberginer og til 70 cm for runde auberginer.
- Forskellen mellem mindste og største aubergine må i samme pakning ikke overstige:
- 20 mm for aflange auberginer,
 - 25 mm for runde auberginer.
- B. **Ved størrelsessortering efter vægt** fastsættes minimumsvægten til 100 g. Nedenstående skala skal overholdes:
- 100 til 300 g med en forskel på højst 75 g mellem mindste og største aubergine i samme pakning,
 - 300 til 500 g med en forskel på højst 100 g mellem mindste og største aubergine i samme pakning,
 - over 500 g med en forskel på højst 250 g mellem mindste og største aubergine i samme pakning.

Størrelsesskalaerne er obligatoriske for klasse I.

Desuden skal aflange auberginer have en mindstelængde på 80 mm, stilken ikke medregnet.

IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, gælder for den enkelte pakning.

A. **Kvalitetstolerancer:**

- i) *Klasse I:*
- 10 % efter antal eller vægt af auberginer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.
- ii) *Klasse II:*
- 10 % efter antal eller vægt af auberginer, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser, uhelede revner eller andre forringelser der gør dem uegnede til konsum.

888/97 – udgået

<p>B. Størrelsetolerancer:</p> <p>i) <i>Klasse I:</i></p> <p>10 % efter antal eller vægt af auberginer, der ikke har størrelsen umiddelbart under eller over den på pakningen angivne størrelse.</p> <p>ii) <i>Klasse II</i> _____:</p> <p>10 % efter antal eller vægt af auberginer, der ikke har den krævede mindstestørrelse.</p> <p>Tolerancen omfatter under ingen omstændigheder auberginer, hvis diameter er over 5 mm mindre end mindstediameteren, eller ved størrelsessortering efter vægt auberginer med en vægt på under 90 g.</p>	<p>1292/81</p> <p>888/97 – udgået</p>
<p>V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION</p>	
<p>A. Ensartethed:</p> <p>Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af auberginer af samme oprindelse, handelstype, kvalitet og størrelse (såfremt der for sidstnævnte kriteriums vedkommende er fastsat størrelsessortering) samt praktisk taget af samme udviklingsgrad og farve.</p> <p>_____</p> <p>Af lange auberginer skal i samme pakning være af rimelig ensartet længde.</p> <p>Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.</p>	<p>888/97 – udgået</p>
<p>B. Emballering:</p> <p>Auberginerne skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.</p> <p>Materialer, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produkterne. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige angivelser, er tilladt, hvis påtrykning eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.</p>	
<p>VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING</p>	
<p>Hver pakning skal på samme side være forsynet med følgende angivelser, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:</p>	
<p>A. Identifikation:</p> <p>Pakker og/eller afsender: Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke. Hvis en kode (eller et mærke) anvendes, skal udtrykket »pakker og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) dog anføres i nærheden af koden (eller mærket).</p>	<p>888/97</p>
<p>B. Produktets art:</p> <p>— »Auberginer«, hvis indhold ikke er synligt udefra,</p> <p>— Sortsnavn (valgfrit).</p>	<p>1292/81</p>
<p>C. Produktets oprindelse:</p> <p>Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.</p>	
<p>D. Handelsmæssige karakteristika:</p> <p>— Klasse,</p> <p>— Størrelse (ved størrelsessortering) udtrykt ved:</p>	

- Mindste og største diameter, hvis det drejer sig om sortering efter diameter, 1292/81
 - Mindste og største vægt, hvis det drejer sig om sortering efter vægt.
- E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)

BILAG III

1292/81

KVALITETSNORM FOR COURGETTER

I. DEFINITION

Normen gælder for courgetter, der er høstet i ung og sprød tilstand inden kernerne er blevet faste, og som stammer fra de sorter (cultivarer) af arten *Cucurbita pepo* L. ⁽¹⁾, der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren; den omfatter ikke courgetter til industriel forarbejdning.

II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normen fastsætter de kvalitetskrav, som courgetter skal opfylde efter klargøring om emballering.

A. **Mindstekrav:**

Generelt for klasserne gælder under hensyn til tolerancer og særlige bestemmelser for de enkelte (SIC! enkelte) klasser, at courgetterne skal være:

- hele og forsynet med stilk; stilken kan dog være lettere beskadiget,
- friske af udseende,
- faste,
- sunde; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes,
- fri for skader forårsaget af insekter eller andre skadedyr,
- fri for hulheder,
- fri for revner,
- rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer,
- tilstrækkeligt udviklede, men uden at kernerne er blevet faste —————
- fri for unormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt og/eller smag.

888/97 – udgæet

Courgetterne skal have nået en sådan udvikling og være i en sådan tilstand, at de kan:

- tåle transport og håndtering, og
- ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

B. **Klasseinddeling:**

Courgetter inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse I:*

Courgetter i denne klasse skal være af god kvalitet og udvise sortens typiske kendetegn.

De kan dog have følgende fejl, såfremt disse ikke forringer produktets generelle udseende, kvalitet, holdbarhed eller præsentation:

- let fejl ved formen,
- let fejl ved farven,
- helede, lette overfladefejl.

Courgetterne skal være forsynet med stilk, der dog højst må være 3 cm lang.

⁽¹⁾ Normen gælder ikke for courgetter med betydeligt udviklede kerner, benævnt »Marrow« i Det forenede Kongerige og Irland.

<p>ii) <i>Klasse II:</i></p> <p>Denne klasse omfatter courgetter, der ikke kan placeres i klasse I, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav.</p> <p>Under forudsætning af at de bevarer deres væsentlige kendetegn med hensyn til kvalitet og præsentation, kan de udvise:</p> <ul style="list-style-type: none"> — fejl ved formen, — fejl ved farven, — let solskold, — helede overfladefejl, såfremt disse ikke skader holdbarheden. 	1292/81
<hr style="width: 20%; margin: 10px auto;"/>	888/97 – udgæet
<p style="text-align: center;">III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING</p> <p>Størrelsen bestemmes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — efter længden — efter vægten. <p>a) Bestemmes størrelsen efter længden, måles denne fra stilkens forbindelsespunkt til frugten, idet følgende skala anvendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 7 cm til 14 cm (inkl.), — 14 cm (ekskl.) til 21 cm (inkl.), — 21 cm (ekskl.) til 30 cm. <p>b) Bestemmes størrelsen efter vægt, anvendes følgende skala:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 50 og til 100 g (inkl.), — 100 g (ekskl.) til 225 g (inkl.), — 225 g (ekskl.) til 450 g. 	1292/81
<hr style="width: 20%; margin: 10px auto;"/>	888/97 – udgæet
<p style="text-align: center;">IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER</p> <p>Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, er tilladt i hver pakning.</p> <p>A. Kvalitetstolerancer:</p> <p>i) <i>Klasse I:</i></p> <p>10 % efter antal eller vægt af courgetter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller undtagelsesvis falder inden for tolerancerne for denne klasse.</p> <p>ii) <i>Klasse II:</i></p> <p>10 % efter antal eller vægt af courgetter, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra frugter, der er angrebet af råd, har tydelige beskadigelser, uhelede revner eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.</p>	888/97 – udgæet
<hr style="width: 20%; margin: 10px auto;"/>	888/97 – udgæet
<p>B. Størrelsetolerancer:</p> <p>i) <i>Klasse I og II:</i></p> <p>10 % efter antal eller vægt af courgetter, der ikke har størrelsen umiddelbart under eller over den på pakningen angivne størrelse. Dog gælder denne tolerance kun for produkter, hvis længde eller vægt højst afviger 10 % fra de fastsatte grænser.</p>	1292/81

	888/97 – udgået
V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION	1292/81
<p>A. Ensartethed:</p> <p>Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af courgetter af samme oprindelse, kvalitet og størrelse (såfremt der for sidstnævnte kriteriums vedkommende er fastsat størrelsessortering) samt praktisk taget af samme udviklingsgrad og farve.</p>	
<p>Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.</p>	888/97 – udgået
<p>B. Emballering:</p> <p>Courgetter skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.</p> <p>Materialer, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produkterne. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige angivelser, er tilladt, hvis påtrykning eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.</p> <p>Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme.</p>	
VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING	
Hver pakning skal på samme side være forsynet med følgende angivelser, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra:	
<p>A. Identifikation:</p> <p>Pakker og/eller afsender: Navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke. Hvis en kode (eller et mærke) anvendes, skal udtrykket »pakker og/eller afsender« (eller en tilsvarende forkortelse) dog anføres i nærheden af koden (eller mærket).</p>	888/97
<p>B. Produktets art:</p> <p>— »Courgetter«, hvis indhold ikke er synligt udefra.</p>	1292/81
<p>C. Produktets oprindelse:</p> <p>Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.</p>	
<p>D. Handelsmæssige karakteristika:</p> <p>— Klasse,</p> <p>— Størrelse (ved størrelsessortering) udtrykt ved:</p> <p>— mindste og største længde, hvis det drejer sig om sortering efter længde,</p> <p>— mindste og største vægt, hvis det drejer sig om sortering efter vægt.</p>	
<p>E. Officielt kontrolmærke (valgfrit).</p>	