

## RÅDETS FORORDNING Nr. 10/65/EØF

af 26. januar 1965

om fastsættelse af fælles kvalitetsnormer for hvidløg

RÅDET FOR DET EUROPÆISKE ØKONOMISKE  
FÆLLESSKAB HAR

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det euro-  
pæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning nr. 23 om den  
gradvise oprettelse af en fælles markedsordning for frugt  
og grønsager<sup>1)</sup>, særlig artikel 4, stk. 1,

under henvisning til forslag fra Kommissionen, og

ud fra følgende betragtninger:

Hvidløg er genstand for en betydelig intern handel i flere  
producentmedlemsstater og for en anseelig handel inden  
for Fællesskabet;

det er derfor nødvendigt at anvende alle bestemmelserne  
i forordning nr. 23 på hvidløg og med henblik herpå at  
optage hvidløg i fortegnelsen i bilag I til nævnte forord-

ning samt at fastlægge fælles kvalitetsnormer herfor. Det  
er endvidere vigtigt, at de varer, for hvilke der således  
fastsættes normer, liberaliseres i overensstemmelse med  
forordning nr. 23, artikel 9, stk. 2,

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

1. I bilag I til forordning nr. 23 optages yderligere:

*BILAG I D*

ex 07.01 H hvidløg

2. Kvalitetsnormerne for hvidløg (position nr. ex. 07.01  
i den fælles toldtarif) er anført i bilaget til denne forord-  
ning.

*Artikel 2*

Denne forordning anvendes fra 1. juni 1965.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. januar 1965.

*På Rådets vegne*

M. COUVE de MURVILLE

*Formand*

<sup>1)</sup> EFT nr. 30 af 20.4.1962, s. 965/62.

## BILAG

## Fælles kvalitetsnormer for hvidløg

## I. DEFINITION

Disse normer omfatter de dyrkede sorter af hvidløg »Allium sativum L.« til levering i frisk<sup>1)</sup>, halvtør<sup>2)</sup> eller tør<sup>3)</sup> tilstand til forbrugeren. Hvidløg til industriel forarbejdning omfattes ikke heraf.

## II. KVALITETSKRAV

## A. Almindelige bestemmelser

Standardiseringen har til formål at fastsætte de normer, som hvidløg skal opfylde på forsendelsestidspunktet.

## B. Mindstekrav

Hvidløg skal være:

- sunde,
- faste,
- rene, herunder fri for jord og synlige rester af kunstgødning og bekæmpelsesmidler,
- fri for frostskafer eller solskold,
- fri for spor af skimmel,
- fri for udvendigt synlige kim,
- fri for fremmed lugt eller smag,
- fri for unormal ydre fugtighed.

Varens tilstand skal være således, at den tillader transport og behandling og opfylder markedets krav på bestemmelsesstedet.

## C. Klasseinddeling

## i) Klasse Ekstra

Hvidløg i denne klasse skal være af fineste kvalitet og have handelstypens typiske farve.

Hvidløg i Klasse Ekstra skal være:

- hele,
- af regelmæssig form,
- godt rensat,
- frie for fejl.

Feddene skal sidde tæt sammen.

Rødderne skal være skåret glat af ved løget.

## ii) Klasse I

Hvidløg i denne klasse skal være af god kvalitet.

De skal:

- være hele,
- have en temmelig regelmæssig form og en normal farve, der er typisk for handelstypen.

Tilladt er:

- opsvulmninger, som er opstået ved en unormal vegetativ udvikling,
- små revner på løgenes yderskæl.

Feddene skal sidde rimeligt tæt sammen.

## iii) Klasse II

Hvidløg i denne klasse skal være af markeds-kvalitet.

De skal opfylde de nævnte mindstekrav, dog er følgende fejl tilladt:

- revner på løgenes yderskæl,
- heled mekaniske skader og lette tryk, for så vidt holdbarheden ikke herved forringes og for så vidt ikke mere end to fed pr. løg er blevet trykket.

Tilladt er:

- uregelmæssig form,
- hele hvidløg, hvor maksimalt tre fed mangler.

## III. STØRRELSESSORTERING

Størrelsessorteringen foretages efter den største diameter.

i) Den mindste diameter for hvidløg fastsættes til:

- 45 mm for Klasse Ekstra,
- 30 mm for klasserne I og II.

ii) For hvidløg udbudt til salg uden top løst i emballage eller i bundter må forskellen i diameter mellem det mindste og det største hvidløg i samme pakning ikke overstige:

- 15 mm, såfremt det mindste løgs diameter er under 40 mm,
- 20 mm, såfremt det mindste løgs diameter er 40 mm eller derover.

## IV. TOLERANCER

Kvalitets- og størrelsetolerancer er tilladt for varer, der ikke opfylder kravene til klassen.

## A. Kvalitetstolerancer

## i) Klasse Ekstra

5 vægtprocent af hvidløg, der ikke opfylder kravene til klassen, men kravene til klasse I.

## ii) Klasse I

10 vægtprocent af hvidløg, der ikke opfylder kravene til klassen, men kravene til klasse II. Inden for rammerne af denne tolerance må højst 1 vægtprocent af hvidløgene have synlige svampesporer.

## iii) Klasse II

Højst 5 vægtprocent af hvidløgene må have synlige svampesporer. Denne tolerance tages ikke med ved beregningen af de samlede tolerancer,

- 10 vægtprocent af hvidløg, som ikke opfylder kravene til klassen, men dog er egnet til spisebrug. Dette gælder dog ikke for hvidløg med frostskafer eller solskold.

## B. Størrelsetolerancer

10 vægtprocent af hvidløg, der er større eller mindre end den på pakningen angivne løgstørrelse, i hvilken forbindelse ikke mere end 3% af hvidløgene må være mindre end den fastsatte mindstestørrelse, dog ikke mindre end 25 mm.

## C. Samlet tolerance

Kvalitets- og størrelsetolerancer tilsammen må under ingen omstændigheder overstige:

- 10% i Klasse Ekstra,
- 15% i Klasserne I og II.

## V. PAKNING OG PRÆSENTATION

## A. Ensartethed

Hver pakning, transportbeholder eller hvert rum i en transportbeholder må kun indeholde hvidløg af samme type, samme kvalitetsklasse og samme størrelse, for så vidt en størrelsessortering er foreskrevet.

<sup>1)</sup> Ved »frisk« forstås hvidløg, hvor toppen er grøn og yderskællene endnu friske.

<sup>2)</sup> Ved »halvtør« forstås hvidløg, hvor toppen og løgenes yderskæl endnu ikke er fuldstændig.

<sup>3)</sup> Ved »tør« forstås hvidløg, hvor toppen, løgenes yderskæl samt skællene, der omgiver hvert fed, er helt tørre.

**B. Udstyr**

Hvidløg kan præsenteres på tre måder:

i) *løst i emballage med afskåret top*, hvor toppen ikke må være længere end:

- 10 cm for friske og halvtørre hvidløg;
- 3 cm for tørre hvidløg.

ii) *i bundter*

- af mindst 6 hvidløg for friske og halvtørrede varer, hvor toppen ikke må være længere end 25 cm
- af mindst 12 hvidløg, tørrede løg.

Hvidløg i bundter skal være bundet med sejlgarn, bast eller andet egnet materiale. Toppen skal oven for den sidste binding være af samme længde.

iii) *i fletninger* med mindst 24 hvidløg; kun for tørre og halvtørre løg.

Hvidløg, præsenteret i fletninger, skal være flettet med egen top og bundet med sejlgarn, bast eller andet egnet materiale.

Toppen skal uanset præsentationsmåden være glat afskåret.

**C. Emballage**

Hvidløgene skal emballeres. Dette gælder ikke for tørrede, i fletninger markedsførte hvidløg, der kan sendes løst (direkte indfadet i et transportmiddel).

Inden i pakningen, i transportbeholderen eller i et rum i transportbeholderen anvendt papir eller andet materiale skal være nyt og uskadeligt for mennesker. Eventuelle påtryk må kun anbringes udvendigt på materialet, således at de ikke kommer i berøring med varen.

Ved pakningen skal varen være fri for alle fremmedlegemer.

**VI. MÆRKNING**

1. For pakkede varer skal den enkelte pakning uden på emballagen i læselige bogstaver, der ikke kan udviskes, forsynes med følgende oplysninger:

**A. Identifikation**

**Pakker** navn og adresse eller mærke  
**Afsender**

**B. Varens art**

- friske, halvtørre eller tørre hvidløg (kun for lukkede pakninger)
- sort eller type («hvide hvidløg», «rosa hvidløg» ...)

**C. Varens oprindelse**

Produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

**D. Handelsmæssige normer**

- klasse,
- størrelse (i tilfælde af en størrelsessortering) angivet ved hvidløgenes mindste- og størstediameter).

**E. Officielt kontrolstempel (valgfrit).**

2. Med hensyn til hvidløg i fletninger, der sendes løst (direkte indfadet i et transportmiddel), skal disse oplysninger gives på en følgeseddel.