

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 920/89

af 10. april 1989

## om fastsættelse af kvalitetsnormer for gulerødder, citrusfrugter og spiseæbler og -pærer og om ændring af forordning nr. 58

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<sup>(1)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 789/89<sup>(2)</sup>, særlig artikel 2, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

I Kommissionens forordning nr. 58<sup>(3)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1730/87<sup>(4)</sup>, er der i bilag I/5 fastsat fælles kvalitetsnormer for gulerødder;

i Kommissionens forordning (EØF) nr. 379/71<sup>(5)</sup> er der fastsat kvalitetsnormer for citrusfrugter;

i Kommissionens forordning (EØF) nr. 1641/71<sup>(6)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1653/87<sup>(7)</sup>, er der fastsat kvalitetsnormer for spiseæbler og -pærer;

produktionen og handelen med disse produkter er undergået en udvikling, navnlig hvad angår de krav, som stilles af engrosmarkedet og forbrugsmarkedet; kvalitetsnormerne bør derfor ændres, således at der tages hensyn til disse nye krav;

normerne gælder for alle handelsled; transport over en længere afstand, oplagring af en vis varighed eller de forskellige former for behandling, produkterne underkastes, kan medføre en række forandringer på grund af produkternes biologiske udvikling og deres mere eller mindre letfordærlige karakter; der bør tages hensyn til disse forandringer, når normerne anvendes i de handelsled, som følger efter forsendelsen; da produkterne i klassen Ekstra skal underkastes en særlig omhyggelig sortering og emballering, bør der for denne classes vedkommende kun tages hensyn til forringelse af friskhedstilstand og fasthed;

af hensyn til den retlige klarhed og retssikkerheden og for at lette anvendelsen for brugerne bør der i forbindelse med nye ændringer af bestemmelserne på dette område foretages en ny affattelse af de pågældende bestemmelser;

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

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

## Artikel 1

Kvalitetsnormerne for:

- gulerødder henhørende under KN-kode ex 0706 10 00
- citrusfrugter henhørende under KN-kode ex 0805 10, ex 0805 20 og ex 0805 30
- spiseæbler og -pærer henhørende under KN-kode ex 0808 10 og ex 0808 20

er anført i henholdsvis bilag I, II og III.

Normerne gælder for alle handelsled på de i forordning (EØF) nr. 1035/72 fastsatte betingelser.

Dog kan produkterne i de handelsled, som følger efter forsendelsen, have følgende fejl i forhold til de i normerne indeholdte krav:

- en lettere forringelse af friskhedstilstand og fasthed
- for produkter i andre klasser end klasse Ekstra: lettere forandringer på grund af deres udvikling og deres mere eller mindre letfordærlige karakter.

## Artikel 2

I forordning (EØF) nr. 58 foretages følgende ændringer:

- i skemaet i artikel 1 udgår linjen »ex 0701 G II« og »gulerødder«
- bilag I/5 ophæves.

## Artikel 3

Forordning (EØF) nr. 379/71 og (EØF) nr. 1641/71 ophæves.

## Artikel 4

Denne forordning træder i kraft den 1. juli 1989.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 118 af 20. 5. 1972, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 85 af 30. 3. 1989, s. 3.

<sup>(3)</sup> EFT nr. 56 af 7. 7. 1962, s. 1606/62.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 163 af 23. 6. 1987, s. 25.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 45 af 24. 2. 1971, s. 1.

<sup>(6)</sup> EFT nr. L 172 af 31. 7. 1971, s. 1.

<sup>(7)</sup> EFT nr. L 153 af 13. 6. 1987, s. 34.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. april 1989.

*På Kommissionens vegne*  
Ray MAC SHARRY  
*Medlem af Kommissionen*

---

## BILAG I

## KVALITETSNORMER FOR GULERØDDER

## I. DEFINITION

Normerne gælder for gulerødder af sorter (cultivarer) af arten *Daucus carota* L., der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugerne; de omfatter ikke gulerødder til industriel forarbejdning.

## II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Ved normerne fastsættes de kvalitetskrav, som gulerødder skal opfylde efter klargøring og emballering.

## A. Mindstekrav

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

- sunde; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes
- rene, dvs. følgende:
  - for vaskede gulerødder: praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer
  - for andre gulerødder: praktisk taget fri for grove urenheder
  - faste
- praktisk taget fri for skadedyr
- praktisk taget fri for skadedyrangreb
- fri for træthed
- fri for stokløbning
- ugrenede og fri for sekundær rodvækst
- fri for unormal ydre fugtighed, dvs. tilstrækkeligt afdrænet efter eventuel vask
- fri for fremmed lugt og/eller smag.

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

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

## B. Klasseinddeling

Gulerødder inddeles i følgende tre klasser:

i) *Klasse Ekstra*

Gulerødder i denne klasse skal være af fineste kvalitet og vaskede. De skal være:

- hele
- glatte
- friske af udseende
- af regelmæssig form
- uden sprækker
- fri for stødpletter og revner
- fri for frostskeer.

De skal endvidere have alle de sortstypiske kendetegn. Grøn eller violet/purpurrod farve ved toppen er ikke tilladt.

ii) *Klasse I*

Gulerødder i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være:

- hele
- friske af udseende
- sortstypiske.

De må have følgende lette fejl, såfremt disse ikke forringer produkterne generelle udseende, kvalitet og holdbarhed eller præsentation :

- lettere fejl ved formen
- lettere farvefejl
- små helede sprækker
- små revner eller sprækker, som skyldes håndtering eller vask.

En grøn eller violet/purpurrød farve ved toppen, begrænset til 1 cm for gulerødder, som ikke er over 8 cm lange, og til 2 cm for andre gulerødder, er tilladt.

iii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter gulerødder, som ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor anførte mindstekrav. De kan dog have :

- fejl ved form og farve
- helede revner, som ikke går ind til marven
- revner eller sprækker, som skyldes håndtering eller vask.

Brækkede gulerødder er tilladt indtil 25 % efter vægt. En grøn eller violet/purpurrød farve ved toppen, begrænset til 2 cm for gulerødder, som ikke er over 10 cm lange, og til 3 cm for andre gulerødder, er tilladt.

### III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen bestemmes efter rodens største diameter eller vægten pr. stk. (uden top).

i) **Tidlige gulerødder<sup>(1)</sup> og sorter med små rødder**

Minimumsstørrelse : 10 mm i diameter eller 8 g.

Maksimumsstørrelse : 40 mm i diameter eller 150 g.

ii) **Sene gulerødder og sorter med store rødder**

Minimumsstørrelse : 20 mm i diameter eller 50 g.

For gulerødder i klasse Ekstra gælder følgende maksimumsstørrelse :

45 mm i diameter eller 200 g, og forskellen i diameter eller vægtforskellen mellem den mindste og den største rod i samme pakning må ikke overstige 20 mm eller 150 g.

For gulerødder i klasse I må diameteren eller vægtforskellen mellem den mindste og den største rod i samme pakning ikke overstige 30 mm eller 200 g.

Gulerødder i klasse II skal kun opfylde kravene til minimumsstørrelse.

### IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende kvalitets- og størrelsetolerancer for gulerødder, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, gælder for hver pakning eller for hvert parti ved forsendelse i løs afladning :

#### A. Kvalitetstolerancer

i) *Klasse Ekstra*

- 5 % efter vægt af gulerødder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I eller, undtagelsesvis, falder inden for tolerancerne for denne klasse
- 5 % efter vægt af gulerødder med lette spor af grøn eller violet/purpurrød farve ved toppen.

ii) *Klasse I*

- 10 % efter vægt af gulerødder, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller, undtagelsesvis, falder inden for tolerancerne for denne klasse. Gulerødder, der er knækket og/eller mangler spidsen, er dog udelukket fra denne tolerance
- 10 % efter vægt af gulerødder, der er knækket og/eller mangler spidsen.

iii) *Klasse II*

10 % efter vægt af gulerødder, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum.

#### B. Størrelsetolerancer

For alle klasser : 10 % efter vægt af gulerødder, der ikke svarer til den mærkede størrelse.

## V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

## A. Ensartethed

Indholdet af hver pakning eller i hvert parti ved forsendelse i løs afladning skal være ensartet og må kun bestå af gulerødder af samme oprindelse, sort, kvalitet og størrelse (såfremt produktet skal størrelsessorteres).

Den synlige del af pakningens eller partiets indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

## B. Præsentation

Gulerødder kan præsenteres således :

1. *I bundter*

Gulerødderne præsenteres med toppen, som skal være frisk, grøn og sund. Bundterne i samme pakning skal være stort set ensartede og være regelmæssigt pakket i lag i emballagen.

2. *Uden top*

Toppen skal være skåret af tæt ved rodhalsen, uden at roden er beskadiget.

Gulerødderne kan præsenteres :

- i små pakninger
- lagpakket eller pakket løst i emballagen
- i løs afladning (læsset direkte på et transportmiddel eller i et rum i et transportmiddel) for så vidt angår klasse II.

## C. Emballering

Gulerødder skal emballeres således, at produkterne er rimeligt beskyttede.

Materialerne, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye, rene og af en kvalitet, der ikke kan fremkalde ydre eller indre forringelser af produkterne.

Anvendelse af materialer, såsom papir eller mærkater med handelsmæssige oplysninger, er tilladt, hvis der er anvendt giftfri farve eller lim til påtrykning eller mærkning.

Pakningerne eller partierne, ved forsendelse i løs afladning, skal være fri for ethvert fremmedlegeme.

## VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

1. Når gulerødder præsenteres i emballage, skal hver engroseemballage være forsynet med følgende oplysninger, som er læselig, som ikke kan udvaskes og er synlige udefra :

## A. Identifikation

Pakker og/eller afsender : navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke.

## B. Produktets art

- »bundtede gulerødder« eller »gulerødder«
  - »tidlige gulerødder« eller »sene gulerødder«
  - sortens navn for klasse Ekstra.
- } hvis indholdet ikke er synligt udefra

## C. Produktets oprindelse

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

## D. Handelsmæssige oplysninger

- klasse
- såfremt der er fastsat størrelsessortering : størrelse udtrykt ved største og mindste diameter eller vægt
- antal bundter for gulerødder præsenteret i bundter.

## E. Officielt kontrolmærke (valgfrit)

2. For gulerødder i løs afladning (læsset direkte på et transportmiddel eller i et rum i et transportmiddel) skal ovennævnte angivelser være anført i et dokument, som ledsager varen, eller på en seddel, der er anbragt synligt i transportmidlet.

## BILAG II

## KVALITETSNORMER FOR CITRUSFRUGTER

## I. DEFINITION

Normerne gælder for følgende frugter klassificeret under betegnelsen »citrusfrugter«, der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren, idet citrusfrugter til industriel forarbejdning ikke er omfattet af normen :

- citroner : frugter af sorter (cultivarer) af arten *Citrus limon* (L.) Burnif.
- mandariner, tangeriner, satsumas, clementiner, wilkings og andre frugter af sorter (cultivarer) af arten *Citrus reticulata* (Blanco) eller hybrider heraf
- appelsiner : frugter af sorter (cultivarer) af arten *Citrus sinensis* (Osbeck).

## II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET

Normerne fastsætter de kvalitetskrav, som citrusfrugter skal opfylde efter klargøring og emballering.

## A. Mindstekrav

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

- hele
- sunde ; produkter, der er angrebet af råd eller er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes
- fri for skader og/eller ydre forringelser som følge af frost
- rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer
- fri for unormal ydre fugtighed
- fri for fremmed smag og/eller lugt<sup>(1)</sup>.

Citrusfrugterne skal være omhyggeligt plukkede og have nået en passende udvikling om modningsgrad efter kriterierne for sorten og produktionsområdet. Modningsgraden skal være således, at frugterne kan :

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

Farvningsgraden skal desuden være således, at citrusfrugternes udvikling gør det muligt at opnå den for sorten normale farve på bestemmelsesstedet (med forbehold af de for hver enkelt klasse fastsatte bestemmelser) under hensyn til plukningstidspunktet, produktionsområdet og transportens varighed.

Citrusfrugter, der opfylder det ovenfor angivne modningskriterium, kan være »degreened«. Denne behandling er kun tilladt, dersom de øvrige naturlige smagsegenskaber ikke ændres.

Behandlingen skal foretages efter de af forvaltningsmyndighederne i de enkelte medlemsstater udstedte bestemmelser og under deres kontrol.

Citrusfrugterne skal være fri for begyndende indre udtørring som følge af frost og fri for stød- og tryk-skader og større helede beskadigelser.

## B. Minimumssaftindhold og farve

(minimumsindhold i forhold til frugtens samlede vægt, idet udpresningen foretages med håndpresse).

## i) CITRONER

- minimumssaftindhold :
  - Verdelli og Primofiore : 20 %
  - øvrige citroner : 25 %
- farve :

Farven skal være den for sorten normale farve. Citroner af lysegrøn farve, der har det fastsatte minimumssaftindhold, er tilladt under hensyn til plukningstidspunktet og produktionsområdet. Citroner af typen Verdelli kan være grønne, dog ikke mørkegrønne.

<sup>(1)</sup> Denne bestemmelse gælder ikke lugt, der måtte forårsages af et overfladekonserveringsmiddel, som anvendes i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne herom.

ii) *CLEMENTINER, ELLENDALES, MONREALS OG SATSUMAS*

- minimumssaftindhold :
  - monreals og satsumas : 33 %
  - clementiner og ellendales : 40 %

→ farve :

Farven skal være sortstypisk på mindst en tredjedel af frugtens overflade.

iii) *WILKINGS, TANGERINER, ØVRIGE MANDARINER OG HYBRIDER DERAFT*

- minimumssaftindhold : 33 %
- farve :

Farven skal være sortstypisk på mindst to tredjedele af frugtens overflade.

iv) *APPELSINER*

- minimumssaftindhold :
  - Thomson Navels og Tarocco : 30 %
  - Washington Navels : 33 %
  - andre sorter : 35 %

— farve :

Farven skal være sortstypisk ; dog er en lysegrøn farve, der ikke må overstige en femtedel af frugtens samlede overflade tilladt under hensyn til plukningstidspunktet og produktionsområdet.

**C. Klasseinddeling**

Citrusfrugter inddeles i følgende fire klasser :

i) *Klasse Ekstra*

Citrusfrugter i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske i form, udseende, udvikling og farve. De skal være fri for fejl, idet dog små fejl i overfladen er tilladt; såfremt disse ikke er til skade for kvaliteten, produktets generelle udseende eller præsentationen i emballagen.

ii) *Klasse I*

Citrusfrugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal have de for sorten eller typen typiske egenskaber under hensyn til plukketidspunktet og produktionsområdet.

Følgende fejl er dog tilladt, såfremt de ikke forringer frugtens generelle udseende eller holdbarheden i partiet :

- lette fejl ved formen
- lette farvefejl
- mindre fejl i skrællen opstået i forbindelse med frugtens vækst som f.eks. sølvskurv, rustdannelse osv.
- helede mindre fejl, der skyldes mekaniske årsager som f.eks. grengnav, haglskader, stødpletter påført under håndtering osv.

iii) *Klasse II*

Denne klasse indbefatter citrusfrugter, der som helhed ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav.

Fejl i form, udvikling og farve er tilladt under forudsætning af, at de ikke i væsentlig grad skader frugternes generelle udseende eller holdbarheden i partiet :

- fejl ved formen
- farvefejl
- grov skræl
- helede overfladiske småskader
- lettere og delvis løsnen af skrællen for appelsiner (løs skræl er normal for mandariner, clementiner, satsumas, wilkings og tangeriner).

iv) *Klasse III<sup>(1)</sup>*

Denne klasse indbefatter citrusfrugter, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder kravene til klasse II. De må dog gerne mangle »knappen« (bægerresten).

<sup>(1)</sup> Supplerende klasse i henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1035/72. Anvendelsen af denne kvalitetsklasse eller visse af klassens specifikationer må kun ske, såfremt der træffes beslutning herom på grundlag af artikel 4, stk. 1, i samme forordning.

## III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen fastsættes som største diameter i tværsnit.

## A. Mindstestørrelse

Frugter, der ikke opfylder følgende mindstemål, udelukkes:

- citroner: 45 mm for klasse Ekstra, I og II  
42 mm for klasse III
- appelsiner: 53 mm
- satsumas, tangeriner, wilkings, andre mandarin  
riner og hybrider heraf: 45 mm
- clementiner og monreals: 35 mm.

## B. Størrelsesskalaer

Følgende størrelsesskalaer anvendes:

Appelsiner		Citroner		Clementiner, monreals, satsumas, tangeriner, wilkings og andre mandarin samt hybrider heraf <sup>(2)</sup>	
Størrelse	Diameter i mm	Størrelse	Diameter i mm	Størrelse	Diameter i mm
0	100 og derover <sup>(1)</sup>	0	83 og derover <sup>(1)</sup>	1	63 og derover
1	87 - 100	1	72 - 83	2	58 - 69
2	84 - 96	2	68 - 78	3	54 - 64
3	81 - 92	3	63 - 72	4	50 - 60
4	77 - 88	4	58 - 67	5	46 - 56
5	73 - 84	5	53 - 62	6 <sup>(2)</sup>	43 - 52
6	70 - 80	6	48 - 57	7 <sup>(2)</sup>	41 - 48
7	67 - 76	7	45 - 52	8	39 - 46
8	64 - 73	8	42 - 49 <sup>(1)</sup>	9	37 - 44
9	62 - 70			10	35 - 42
10	60 - 68				
11	58 - 66				
12	56 - 63				
13	53 - 60				

<sup>(1)</sup> Udelukkende for klasse III.

<sup>(2)</sup> For satsumas, tangeriner, wilkings, andre mandarin og hybrider heraf, hvis diameter overstiger 63 mm, gælder følgende størrelsessortering:

- nr. 1 - X 63 - 74
- nr. 1 - XX 67 - 78
- nr. 1 - XXX 78 og derover.

<sup>(3)</sup> For satsumas, tangeriner, wilkings, andre mandarin og hybrider heraf er mindstestørrelsen 45 mm.

## C. Ensartethed i størrelse

Ensartethed i størrelse kræves som følger:

- i) For frugter, der præsenteres lag- eller rækkepakket, må forskellen mellem den mindste og den største frugt i samme pakning ikke være større end:

## — APPELSINER:

- størrelse 0- 2: 11 mm
- størrelse 3- 6: 9 mm
- størrelse 7-13: 7 mm

## — CLEMENTINER, MONREALS, SATSUMAS, TANGERINER, WILKINGS, ANDRE MANDARINER OG HYBRIDER HERAF:

- størrelse 1- 4: 9 mm
- størrelse 5- 6: 8 mm
- størrelse 7-10: 7 mm

## — CITRONER:

- alle størrelser: 7 mm.



- ii) For alle citrusfrugter, der præsenteres som løst i kasser, må forskellen mellem den mindste og den største frugt i samme pakning, ikke overskride den størrelsesvariation, der er givet i den anvendte størrelsesgruppe i størrelsesskalaerne ovenfor i afsnit B. Med hensyn til citroner kan hver producerende medlemsstat for dens egen produktion og under hensyntagen til kravene på modtagerlandets marked anvende de kriterier om ensartethed, der er fastsat for frugt, der præsenteres lag- eller rækkepakket.
- iii) For frugt, der forsendes i løs afladning i et transportmiddel eller rum i et transportmiddel, gælder, at de enten blot opfylder kravet om mindstestørrelse, eller at den største forskel svarer til det største udsving ved gruppering af tre på hinanden følgende størrelser i størrelsesskalaen.

#### IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for citrusfrugter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, gælder for den enkelte pakning eller det enkelte parti, når citrusfrugterne forsendes i løs afladning.

##### A. Kvalitetstolerancer

###### i) Klasse Ekstra

5 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I eller, undtagelsesvis, falder inden for tolerancerne for denne klasse. Endvidere kan højst 5 % efter antal eller vægt af frugter mangle »knappen« (bægerresten).

###### ii) Klasse I

10 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller, undtagelsesvis, falder inden for tolerancerne for denne klasse. Endvidere kan højst 20 % efter antal eller vægt af frugter mangle »knappen« (bægerresten).

###### iii) Klasse II

10 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, og heraf højst 5 % frugter med uhelede og tørre overfladebeskadigelser eller bløde og indtørrede frugter, med spor af råd, frembyder tydelige beskadigelser eller andre fejl, der gør dem uegnede til konsum er dog udelukket. Endvidere må højst 35 % frugter efter antal eller vægt mangle »knappen« (bægerresten).

###### iv) Klasse III

15 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra produkter der er angrebet af råd, eller har andre fejl, der gør dem uegnede til konsum.

For klasse Ekstra, I og II kan »degreened« frugter mangle »knappen« (bægerresten), såfremt de dokumenter, der ledsager varen, forsynes med særlig påtegning herom.

##### B. Størrelsetolerancer

For alle klasser uanset præsentationsform :

10 % efter antal eller vægt af citrusfrugter, der svarer til størrelsen umiddelbart under eller over den størrelse (eller størrelser, såfremt tre størrelser forsendes samlet), som er angivet på pakningen eller i forsendelsesdokumenterne.

Ved forsendelse i løs vægt i et transportmiddel eller rum i et transportmiddel, hvor kun kravet om mindstestørrelse gælder, omfatter tolerancen på 10 % kun frugter, hvis diameter ikke er under følgende mindstestørrelser :

— citroner :	43 mm for klasse II
	40 mm for klasse III
— appelsiner :	50 mm
— satsumas, tangeriner, wilkings, andre mandarinere og hybrider heraf :	43 mm
— clementiner og monreals :	34 mm.

## V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

## A. Ensartethed

Indholdet af hver pakning eller hvert parti ved forsendelse i løs afladning må kun bestå af citrusfrugter af samme oprindelse, sort, kvalitet, størrelse (såfremt der kræves størrelsessortering) og praktisk taget af samme udvikling og modningsgrad.

For klasse Ekstra kræves desuden ensartethed i farve. For citrusfrugter i klasse III kræves der ikke ensartet udvikling og modningsgrad.

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet af pakningen.

## B. Præsentation

Citrusfrugter kan præsenteres således :

a) *Lag- og rækkepakket* i overensstemmelse med størrelsesskalaerne i lukket eller åben emballage. Denne præsentationsform er obligatorisk for klasse Ekstra og valgfri for klasse I, II og III.

b) *Løst pakket* i lukket eller åben emballage, i overensstemmelse med størrelsesskalaerne — *i løs afladning* i et transportmiddel eller rum i et transportmiddel med en største forskel mellem frugterne svarende til gruppering af tre på hinanden følgende størrelser i størrelsesskalaerne.

Disse præsentationsformer er kun tilladt for klasse I, II og III.

c) *I løs afladning* i et transportmiddel eller rum i et transportmiddel, idet kun kravet om mindstestørrelse kræves opfyldt.

Denne præsentationsform er kun tilladt for klasse II og III.

d) I detailsalgspakninger med en vægt på højst 5 kg :

i) når pakningerne er fremstillet efter antallet af frugter, er det obligatorisk at anvende størrelsesskalaerne for alle klasserne

ii) når pakningerne er fremstillet efter frugtens vægt, skal den maksimale afvigelse mellem frugterne svare til det udsving, der følger af grupperingen af tre størrelser i størrelsesskalaen.

Denne præsentationsform er kun tilladt for klasse Ekstra, I og II.

Dersom frugterne svøbes enkeltvis, skal der anvendes papir, der er tyndt, tørt, nyt og lugtfrit (<sup>1</sup>).

Det er forbudt at anvende stoffer, der kan ændre citrusfrugternes naturlige egenskaber, særlig deres lugt (<sup>1</sup>) eller smag.

## C. Emballering

Citrusfrugter skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

Materiale, og navnlig papir, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nyt og rent og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af produkterne. Anvendelse af materialer, herunder papir eller stempler med handelsmæssige oplysninger, er tilladt, hvis påtrykning eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Pakningerne, eller partiet ved forsendelse i løs indladning, skal være fri for fremmedlegemer, undtagen i tilfælde af en speciel præsentationsform tilladt af importlandet, hvor en stilk med grønne blade bliver siddende på frugten.

## VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING

1. For emballerede citrusfrugter skal hver pakning på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra :

## A. Identifikation

Pakker og/eller afsender : navn og adresse eller et af en officielt myndighed udstedt eller anerkendt mærke.

(<sup>1</sup>) Denne bestemmelse hindrer ikke anvendelse af overfladekonserveringsmidler i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne herom.

**B. Produktets art**

- artsbetegnelse, dersom produktet ikke er synligt udefra; dette gælder dog ikke clementiner, mandariner, tangeriner, satsumas og andre småfrugter, hvor artsbetegnelsen i alle tilfælde er obligatorisk
- sortsnavn for appelsiner
- typebetegnelse:
  - for citroner: eventuelt angivelserne »Verdelli» og »Primofiore»
  - for clementiner:
    - »clementiner uden kerner»
    - »clementiner (en til ti kerner)»
    - efter omstændighederne »monreal-clementiner» eller »clementiner med kerner» (over ti kerner).

**C. Produktets oprindelse**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

**D. Handelsmæssige oplysninger**

- i) Klasse.
- ii) Størrelse uanset præsentationsform udtrykt i overensstemmelse med størrelsesskalaen ved skalaens referencenummer og antallet af frugter, når disse er lag- eller rækkepakket.
- iii) Efter omstændighederne oplysning om anvendelse af overfladekonserveringsmiddel i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne herom.
- iv) »Degreening» Såfremt det efter anvendelse af »degreening» proces konstateres, at de normalt tilladte procentdele af frugter uden »knap» (bærgerrest) overskrides eller kan forventes overskredet, skal angivelsen »degreening» eller »degreened frugter» være anført på de dokumenter, der ledsager varen.

**E. Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

2. For citrusfrugter, der forsendes i løs afladning (læsset direkte på et transportmiddel eller i et rum i et transportmiddel), skal ovennævnte oplysninger være anført i et dokument, der ledsager varen, eller på en seddel, der anbringes på et synligt sted inde i transportmidlet. Med hensyn til størrelsesangivelse for partier af frugter, der består af tre på hinanden følgende størrelser, anføres denne ved brug af det største og mindste referencenummer i størrelsesskalaen.

**BILAG III****Kvalitetsnormer for æbler og pærer****I. DEFINITION**

Normerne gælder for æbler og pærer af de sorter (cultivarer) af arten *Malus domestica* Boruh og arten *Pyrus communis* L, der er bestemt til levering i frisk tilstand til forbrugeren; den omfatter ikke æbler og pærer til industriel forarbejdning.

**II. BESTEMMELSER VEDRØRENDE KVALITET**

Normerne fastsætter de kvalitetskrav, som æbler og pærer skal opfylde efter klargøring og emballering.

**A. Mindstekrav :**

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

- hele
- 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.
- praktisk taget fri for skadedyr
- praktisk taget fri for skade forårsaget af skadedyr
- fri for unormal ydre fugtighed
- fri for fremmed lugt og/eller smag.

De skal endvidere være omhyggeligt plukket.

Frugterne skal være tilstrækkeligt udviklet til, at de kan :

- fortsætte modningsprocessen, således at de kan nå den modningsgrad, der er hensigtsmæssig for de forskellige sorter
- tåle en transport og en behandling
- ankomme til bestemmelsesstedet i tilfredsstillende stand.

**B. Klasseinddeling :**

Æbler og pærer inddeles i følgende fire klasser :

**i) Klasse Ekstra**

Æbler og pærer i denne klasse skal være af fineste kvalitet. De skal være sortstypiske af form, udvikling og farve, og stilken skal være hel (!).

De skal være fri for fejl bortset fra ubetydelige ændringer i huden, såfremt disse ikke forringer kvaliteten, frugtens generelle udseende og/eller helhedsindtrykket af pakningen.

Pærer med sten er ikke tilladt.

**ii) Klasse I**

Æbler og pærer i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal være sortstypiske (!). Følgende er dog tilladt :

- en lettere fejl ved formen
- lettere fejl ved udviklingen
- lettere farvefejl.

Stilken kan være beskadiget i lettere grad.

Frugtkødet må ikke være forringet på nogen måde. Ubetydelige fejl, som ikke forringer helhedsindtrykket eller holdbarheden, er dog tilladt for den enkelte frugt inden for følgende grænser :

- aflange fejl må ikke være over 2 cm i længde
- i tilfælde af andre fejl må det totale areal af disse ikke overstige 1 cm<sup>2</sup>, hvoraf skurv højest må udgøre 0,25 cm<sup>2</sup>.

Pærer med sten er ikke tilladt.

(!) Kriterierne for æblers farvning og rustdannelse fremgår af skema 1 og 2, der er knyttet til disse normer.

## iii) Klasse II

Denne klasse indbefatter æbler og pærer, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder de ovenfor angivne mindstekrav<sup>(1)</sup>.

Fejl ved form, udvikling og farve er tilladt, såfremt frugterne bevarer deres sortspræg. Stilken må mangle, forudsat at frugtens overflade ikke derved er beskadiget.

Frugtkødet skal være fri for væsentlige fejl. Overfladefejl er dog tilladt for den enkelte frugt inden for følgende grænser:

- 4 cm i længden for aflange fejl
- øvrige fejl må højst udgøre et totalt areal på 2,5 cm<sup>2</sup>, heraf skurv, der højst må udgøre 1 cm<sup>2</sup>.

iv) Klasse III<sup>(2)</sup>

Denne klasse indbefatter æbler og pærer, der ikke kan placeres i de højere klasser, men som opfylder kravene til klasse II<sup>(1)</sup>, dog bortset fra overfladefejl, som kan være større, forudsat at de ikke overstiger:

- 6 cm i længden for aflange fejl
- 5 cm<sup>2</sup> i total areal, for så vidt angår øvrige fejl, hvoraf skurv højst må udgøre 2,5 cm<sup>2</sup>.

## III. BESTEMMELSER VEDRØRENDE STØRRELSESSORTERING

Størrelsen fastsættes som den største diameter i tværsnit. Forskellen i diameter mellem frugter i samme pakning må ikke overstige 5 mm<sup>(3)</sup>:

1. for frugter i klasse Ekstra
2. for frugter i klasse I og II, der er lag- eller rækkepakket<sup>(4)</sup>.

Forskellen i diameter må være 10 mm for frugter i klasse I, der er pakket løst i emballagen<sup>(5)</sup>.

Der er ikke fastsat størrelsesgrænser for frugter i klasse II, der er pakket løst i emballagen, eller for frugter i klasse III, uanset hvordan disse er pakket.

Mindstestørrelserne for frugter i samtlige klasser er anført nedenfor:

Æbler	Ekstra	I	II	III
Sorter med store frugter <sup>(6)</sup>	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Andre sorter	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Pærer	Ekstra	I	II	III
Sorter med store frugter <sup>(6)</sup>	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Andre sorter	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

Som undtagelse herfra er der ikke fastsat mindstestørrelse for visse sorter af sommerpærer, der markedsføres hvert år i tiden mellem 10. juni og 31. juli. De pågældende sorter er anført i den begrænsede liste i skema 4, der er knyttet til disse normer.

<sup>(1)</sup> Kriterierne for æblers farvning og rustdannelse fremgår af skema 1 og 2, der er knyttet til disse normer.

<sup>(2)</sup> Supplerende klasse i henhold til artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1035/72. Anvendelsen af denne kvalitetsklasse eller visse af klassens specifikationer må kun ske, såfremt der træffes beslutning herom på grundlag af artikel 4, stk. 1, i samme forordning.

<sup>(3)</sup> For en given frugt tages der dog ikke hensyn til afvigelser på 1 mm over eller under den valgte størrelse, såfremt det kun drejer sig om afvigelser, der skyldes normal brug af sortermaskiner, og om et antal, der ikke forringer helhedsindtrykket.

<sup>(4)</sup> For æbler af sorter Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) og Horneburger er der dog tilladt en forskel i diameteren på 10 mm.

<sup>(5)</sup> For æbler af sorter Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) og Horneburger er der dog tilladt en forskel i diameteren på 20 mm.

<sup>(6)</sup> Jf. listen i skema 3, der er knyttet til disse normer.

#### IV. BESTEMMELSER VEDRØRENDE TOLERANCER

Følgende tolerancer for kvalitet og størrelse for produkter, der ikke opfylder kravene til den angivne klasse, er tilladt i hver enkelt pakning.

##### A. Kvalitetstolerancer

###### i) Klasse Ekstra

5 % efter antal eller vægt af æbler og pærer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse I eller, undtagelsesvis, falder inden for tolerancerne for denne klasse.

###### ii) Klasse I

— 10 % efter antal eller vægt af æbler og pærer, der ikke opfylder kravene til klassen, men som opfylder kravene til klasse II eller, undtagelsesvis, falder inden for tolerancerne for denne klasse

— for æbler 25 % efter antal eller vægt af frugter uden stilk, såfremt huden i stilkhulen ikke er beskadiget. Begrænsningen med hensyn til frugter uden stilk gælder dog ikke for sorten Granny Smith, såfremt huden i stilkhulen ikke er beskadiget.

###### iii) Klasse II og III

10 % efter antal eller vægt af æbler og pærer, der hverken opfylder kravene til klassen eller mindstekravene, dog bortset fra frugter, der er synligt angrebet af råd, har tydelige beskadigelser eller andre forringelser, der gør dem uegnede til konsum.

Inden for tolerancer for klasserne II og III tillades højst 2 % efter antal eller vægt af frugter, der er ormstukne eller har følgende fejl:

- omfattende angreb af priksyge eller glasvæv
- lettere beskadigelser eller uhelede revner
- meget lette spor af råd.

##### B. Størrelsetolerancer

###### i) Klasse Ekstra, I og II:

- a) for frugter, der omfattes af reglerne om ensartethed, bortset fra den i kapitel III tilladte afvigelse på 1 mm mere eller mindre: 10 % efter antal eller vægt af frugter, der svarer til størrelsen umiddelbart under eller over den på pakningen angivne størrelse, idet der for frugter af den mindste tilladte størrelse accepteres en afvigelse på højst 5 mm under mindstestørrelsen
- b) for frugter, der ikke omfattes af reglerne om ensartethed: 10 % efter antal eller vægt af frugter, der ikke har den fastsatte mindstestørrelse, idet der højst tillades en afvigelse på 5 mm under denne størrelse.

###### ii) Klasse III

Bestemmelserne er identiske med bestemmelserne i foregående stykke for frugter, der ikke omfattes af reglerne om ensartethed. Procentdelen forhøjes dog til 15.

#### V. BESTEMMELSER VEDRØRENDE PRÆSENTATION

##### A. Ensartethed

Indholdet af hver pakning skal være ensartet og må kun bestå af æbler og pærer af samme oprindelse, sort og kvalitet samt modningsgrad.

For klasse Ekstra kræves det tillige, at farven er ensartet.

For så vidt angår frugter i klasse III kan ensartetheden begrænses til kun at gælde oprindelse og sort.

Den synlige del af pakningens indhold skal være repræsentativ for hele indholdet.

##### B. Præsentation

Æbler og pærer i klasse Ekstra skal emballeres lag- eller rækkepakket.

**C. Emballering**

Æbler og pærer skal emballeres således, at produktet sikres passende beskyttelse.

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 oplysninger, er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme.

**VI. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MÆRKNING**

Hver engroseballage skal på samme side være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er let læselige, ikke kan udviskes og er synlige udefra :

**A. Identifikation**

Pakker og/eller afsender : navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke.

**B. Produktets art**

- »æbler» eller »pærer», hvis indholdet ikke er synligt udefra
- sortsnavn for klasse Ekstra og I.

**C. Produktets oprindelse**

Oprindelsesland og eventuelt produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

**D. Handelsmæssige oplysninger**

- klasse
- størrelse, eller for frugter, der er lag- eller rækkepakket, stykantal.

Hvis størrelsen er anført, skal denne angives :

- a) for frugter, der omfattes af reglerne om ensartethed, ved mindste og største diameter
- b) for frugter, der ikke omfattes af reglerne om ensartethed, ved mindste diameter eventuelt efterfulgt af den største diameter eller udtrykket »og op».

**E. Officielt kontrolmærke (valgfrit)**

## SKEMA 1

## FARVEKRITERIER FOR ÆBLER

Æblesorter inddeles efter farven i fire grupper:

**Gruppe A — Røde sorter**

Klasse Ekstra:	mindst $\frac{3}{4}$ af frugtens overflade skal være rødfarvet.
Klasse I:	mindst $\frac{1}{2}$ af frugtens overflade skal være rødfarvet.
Klasse II og III:	mindst $\frac{1}{4}$ af frugtens overflade skal være rødfarvet.

*Sorter:*

- Black Ben Davis
- Black Stayman
- Carmio
- Democrat
- Jonagored
- King David
- Red Delicious og mutationer heraf (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief og Royal Red)
- Red Dougherty
- Red Rome
- Red Stayman (Staymared)
- Red York
- Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina)
- Royal Gala (Tenroy)
- Stark Delicious
- Spartan
- Rose de Berne
- Reinette étoilée
- Winesap (Winter Winesap).

**Gruppe B — Delvis røde sorter (kraftig farvning af den røde del)**

Klasse Ekstra:	mindst $\frac{1}{2}$ af frugtens overflade skal være rødfarvet.
Klasse I:	mindst $\frac{1}{3}$ af frugtens overflade skal være rødfarvet.
Klasse II og III:	mindst $\frac{1}{10}$ af frugtens overflade skal være rødfarvet.

*Sorter:*

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3)
- Bellavista (Vista bella)
- Belfort (Pella)
- Boskoop rouge
- Cardinal
- Cherry Cox
- Cortland
- Delicious ordinaire
- Discovery
- Delicious Pilafa
- Gloster 69
- Idared
- Ingrid Marie
- Jersey mac
- Jonathan
- Katy (Katja)
- Lobo
- Mc Intosh
- Morgenduft (Rome Beauty)
- Nueva Orleans
- Stayman Winesap
- Tydeman's early Worcester (Tydeman's early)
- Wealthy
- York
- Gravensteiner rouge.
- James Grieve rouge
- Odin
- Ontario
- Ortell
- Paula Red
- Rambour Franc
- Red Berlepsch



- Reineta Encarnada
- Reineta Roja del Canada
- Stalapfel
- Summerred
- Wagener
- Worcester Pearmain.

#### Gruppe C — Stribede sorter, svagt farvede

- Klasse Ekstra :           mindst  $\frac{1}{3}$  af frugtens overflade skal være rødtribet.  
Klasse I :                 mindst  $\frac{1}{10}$  af frugtens overflade skal være rødtribet.

#### Sorter :

- Abbondanza
- Alkmene
- Arlet
- Berlepsch
- Braeburn
- Casanova de Alcobaca
- Cunha (Riscadinha)
- Chata Encarnada
- Commercio
- Cox's orange pippin (cox orange) og mutationer heraf (1)
- Ellison's orange
- Elstar
- Fuji
- Gala
- Imperatore (Emperor Alexander)
- Jamba
- Jonagold (2)
- Karmijn de Sonnaville
- Kidd's orange red
- Laxton's Superb
- Lord Lambourne
- Mantet rouge
- Maigold
- Melrose
- Normanda
- Nueva Europa
- Oldenburg
- Pomme raisin
- Reine des Reinettes (Goldparmäne)
- Rose de Caldarò (Kalterer)
- Stark's Earliest
- Winston.

#### Gruppe D

Andre Sorter.

(1) Undtagen Cherry Cox.

(2) For sorten Jonagold kræves det dog, at mindst  $\frac{1}{10}$  af overfladen på frugt i klasse II skal være rødtribet.

## SKEMA 2

## KRITERIER FOR RUSTDANNELSE HOS ÆBLER

Æblesorter, hvor rustdannelse på frugtens overflade er karakteristisk for sorten og ikke betragtes som en fejl, dersom den svarer til det for sorten typiske udseende.

## Restriktiv liste :

- Ashmead's Kernel
- Egremont Russet
- Dunns Seedling
- Groupe des Boskoop
- Golden Russet
- Groupe des Cox's orange
- Ingrid Marie
- Karmijn de Sonnaville
- Kent
- Kidd's Orange red
- Fortune
- Laxton's Superb
- Mingan (Peromangan, Mingana)
- Reinette du Canada
- Reinette grise
- St. Edmund's Pippin
- Sturmer Pippin
- Suntan
- Sunset
- Toreno
- Yellow Newton (Albemarle Pippin).

For andre end ovenfor nævnte sorter er rustdannelse tilladt inden for følgende grænser :

	Klasse Ekstra	Klasse I	Klasse II og III	Tolerance i klasse II og III
i) Naturlig rust i stilk- og blomsterhulen	— ikke uden for stilkhulen — ikke ru	— lidt uden for stilkhulen eller blomsterhulen — ikke ru	— også uden for stilkhulen eller blomsterhulen — lidt ru	— frugter, der ikke alvorligt forringer pakningens udseende og kondition
Tilladt maksimum på frugtens overflade				
ii) Rustdannelse				
— fintnettet (ikke i stærk kontrast med frugtens almindelige farve)	— enkelte lette rustspor, der ikke påvirker frugtens eller pakningens helhedsindtryk	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	— frugter, der ikke alvorligt forringer pakningens udseende og kondition
— kraftig	— uden	$\frac{1}{20}$	$\frac{1}{3}$	— frugter, der ikke alvorligt forringer pakningens udseende og kondition
— samlet (bortset fra den på ovenstående betingelser tilladte naturlige rust); under alle omstændigheder må den fintnettede og kraftige rustdannelse sammenlagt ikke overstige	—	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	— frugter, der ikke alvorligt forringer pakningens udseende og kondition

## SKEMA 3

## LISTE OVER ÆBLE- OG PÆRESORTER MED STORE FRUGTER (\*)

## 1. Æbler

- Altländer
- Arlet
- Belle de Boskoop og mutationer heraf
- Belle fleur double
- Bismarck
- Black Ben Davis
- Black Stayman
- Blenheim
- Braeburn
- Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel)
- Brettacher
- Charden
- Charles Ross
- Cortland
- Cox pomona
- Crimson Bramley
- Delicious Pilafa
- Democrat
- Elan
- Ellison's orange (Ellison)
- Empire
- Finkenwerder
- Fortuna Delicious
- Fuji
- Garcia
- Gelber Edel
- Glorie von Holland
- Gloster 69
- Golden Delicious og mutationer heraf
- Graham (Graham Royal Jubilé)
- Granny Smith
- Gravensteiner
- Greensleeves
- Großherzog Friedrich von Baden
- Groupe des Calvilles
- Honey gold
- Horneburger
- Howgate wonder
- Idared
- Imperatore
- Ingrid Marie
- Jacob Fisher
- Jacques Lebel
- Jamba
- James Grieve og mutationer heraf
- Jester
- Jonagold
- Jonagored
- Jupiter
- Karmijn de Sonnaville
- Koningin (The Queen)
- Lane's Prince Albert
- Lemoen Apfel (Lemoenappel)
- Maigold
- Melrose
- Morgenduft (Rome Beauty)
- Museh
- Mutsu (Crispin)

(\*) Som sådanne anses ligeledes æbler og pærer, der frembydes i klasse II og i klasse III uden sortsangivelse.

- Normanda
- Notarapfel (Notaris, Notarisappel)
- Nueva Orleans
- Orleans Reinette
- Ontario
- Ozargold
- Pater v. d. Elsen
- Pero del Cirio
- Pero Mingan
- Rambour d'hiver
- Red Chief
- Red Delicious og mutationer heraf
- Red Dougherty
- Red Ingrid Marie
- Reinette d'Orléans
- Reineta roja del Canada
- Reinette blanche og Reinette grise du Canada
- Reinette de France
- Reinette de Landsberg
- Royal Red
- Saure Gamerse (Gamerse zure)
- Septer
- Signe Tillisch
- Staymanred
- Stayman Winesap
- Starkrimson
- Transparente de Croncels (Concels)
- Triomphe de Luxembourg
- Tydeman's Early Worcester
- Winter Banana
- Zabergau
- Zigeunerin

## 2. Pærer

- Abbé Fétel
- Alexandrine Douillard
- Beurré Alexandre Lucas (Lucas)
- Beurré de Aremberg
- Beurré Clairgeau
- Beurré Diel
- Beurré Lebrun
- Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse)
- Curé (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana)
- Devoe
- Don Guido
- Doyenné d'hiver
- Doyenné du comice
- Duchesse d'Angoulême
- Empereur Alexandre (Beurré Bose, Beurré d'Apremont, Bose)
- Flor de invierno
- General Leclerc
- Grand champion
- Jeanne d'Arc
- Marguerite Marillat
- Packham's Triumph (Williams d'Automne)
- Passe Crassane
- Président Drouart
- Souvenir du Congrès (Kongress, Congress)
- Triomphe de Vienne
- William's Duchess (Pitmaston).

## SKEMA 4

SOMMERPÆRESORTER FOR HVILKE MINDSTESTØRRELSE IKKE KRÆVES FOR FRUGTER, DER  
MARKEDSFØRES HVERT ÅR I PERIODEN FRA 10. JUNI TIL 31. JULI

- Abugo o Siete en Boca
  - André Desportes
  - Azucar Verde (de confitar)
  - Bergamotten
  - Beurré Giffard
  - Beurré Gris
  - Beurré précoce Morettini
  - Blanca de Aranzue (Agua de Aranzue, Espadona)
  - Buntrocks
  - Carapineira
  - Carusella
  - Castell (Castell de Verano)
  - Claude Blanchet
  - Colorée de Juillet (Bunte Juli)
  - Condoula
  - Coscia (Ercolini)
  - D. Joaquina (Doyenné de Juillet)
  - Gentile
  - Gentile Bianca di Firenze
  - Gentilona
  - Giardina
  - Gramshirtle
  - Hartleffs
  - Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon)
  - Moscatella
  - Oomskinderen
  - Perita de San Juan
  - Pérola
  - Précoce de Trévoux
  - Précoce di Altedo
  - Santa Maria (Santa Maria Morettini)
  - Spadoncina (Agua de Verano, Agua de Agosto)
  - Wilder
  - Witthöftsbirne.
-