

EUROPESE ECONOMISCHE GEMEENSCHAP

COMMISSIE

VERORDENINGEN

VERORDENING No. 58 VAN DE COMMISSIE

met betrekking tot de vaststelling van gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor de produkten van bijlage I B van Verordening no. 23, houdende de geleidelijke totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE ECONOMISCHE GEMEENSCHAP,

Gelet op de bepalingen van het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op de bepalingen van Verordening no. 23, houdende de geleidelijke totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit, en met name op artikel 2, lid 3,

Gezien het advies van het Comité van Beheer voor groenten en fruit,

Overwegende dat artikel 2 van Verordening no. 23 bepaalt dat de kwaliteitsnormen voor de produkten vermeld in Bijlage I B van genoemde verordening, uiterlijk op 30 juni 1962 moeten worden vastgesteld,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De kwaliteitsnormen voor de volgende produkten:

Nummer van het gemeenschappelijk douanetarief	Benaming
07.01 C	spinazie
ex 07.01 D II	witlof
07.01 F I	erwten
07.01 F II	snijbonen en slabonen
ex 07.01 G II	wortelen
07.01 L	artisjokken
ex 08.04 A	tafeldruiven
08.07 C	kersen
08.08 A	aardbeien

zijn opgenomen in de bijlagen van deze verordening en worden met ingang van 1 juli 1962 toegepast.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de dag volgende op haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Brussel, 15 juni 1962.

Voor de Commissie
De Voorzitter
W. HALLSTEIN

BIJLAGE I/1

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor spinazie

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op spinazie van de variëteiten van *Spinacia oleracea*, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de voor de verwerking bestemde produkten.

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die bladspinazie en winterspinazie na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

B. Minimumeisen

De spinazie moet zijn:

- gezond,
- vers van uiterlijk,
- zuiver, praktisch geheel ontdaan van aarde, vrij van zichtbare resten van meststoffen of bestrijdingsmiddelen,
- niet geschoten,
- vrij van vreemde geur of smaak,
- vrij van parasieten.

Het gewassen produkt moet voldoende droog zijn.

Bij winterspinazie moet de wortel onmiddellijk onder de buitenste kroonbladeren zijn afgesneden.

Het produkt moet in zodanige staat verkeren dat het bestand is tegen vervoer en behandeling, en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoet.

C. Indeling in klassen

Spinazie wordt in de twee hieronder vastgestelde kwaliteitsklassen ingedeeld.

i) Klasse „I”

Bladspinazie en winterspinazie kunnen in deze klasse worden ingedeeld.

De bladeren moeten zijn:

- intact,
- normaal van kleur en uiterlijk voor de variëteit en het tijdstip waarop zij worden geoogst,
- vrij van vorstschade, schade door dierlijke parasieten en ziekten die het uiterlijk of de eetbaarheid nadelig kunnen beïnvloeden.

Bij bladspinazie mag de lengte van de bladsteel ten hoogste 10 cm bedragen.

ii) *Klasse „II”*

Tot deze klasse behoren bladspinazie en winterspinazie van handelskwaliteit, die niet in klasse „I” kunnen worden ingedeeld, doch die aan de hierboven onder II B vermelde minimumeisen voldoen.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

Sortering naar grootte is voor spinazie niet verplicht.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten, die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit toegestaan:

- i) *Klasse „I”*: 10% van het gewicht aan spinazie, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan de eisen van klasse „II”,
- ii) *Klasse „II”*: 10% van het gewicht aan spinazie, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar welke spinazie wel geschikt is voor consumptie.

Ten aanzien van winterspinazie is bovendien toegestaan dat 10% van de spinazie, gerekend naar het gewicht, een wortel bezit. Deze mag niet langer zijn dan ten hoogste 1 cm, te rekenen vanaf de buitenste kroonbladeren.

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn; zij mag slechts produkten van dezelfde variëteit en kwaliteit bevatten.

In een zelfde verpakkingseenheid mogen bladspinazie en winterspinazie niet gemengd voorkomen.

B. Verpakking

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt. Het voor de verpakking gebruikte papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met het produkt.

Het produkt moet na verpakking vrij zijn van alle vreemde substanties met inbegrip van losse bloemstelen, gele bladeren en onkruid.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. Identificatie

Verpakker }
Afzender } Naam en adres of code

B. Aard van het produkt

„Bladspinazie” of „winterspinazie” (bij gesloten verpakking)

C. Oorsprong van het produkt

Productiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. Handelskenmerken

Klasse

E. Officieel controlemerk voor het produkt (facultatief)**BIJLAGE I/2****Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor witlof****I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN**

Deze norm heeft betrekking op witlof getrokken uit de wortels van de witlofplant (behorend tot de *Cichorium intybus L.*), bestemd voor levering in verse toestand aan de consument.

II. KWALITEITSEISEN**A. Algemeen**

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die het witlof na opmaak en verpakking bij de verzending moet hebben.

B. Minimumeisen**i) Het witlof moet zijn:**

- intact,
- gezond d.w.z. zonder roest- en verbrandingsvlekken, niet aangestoken, zonder kneuzingen en zonder schade door knaagdieren, ziekten, insecten of andere parasieten (behoudens de bijzondere bepalingen voor iedere klasse),
- vers van uiterlijk,
- zuiver, in het bijzonder ontdaan van alle verontreinigde bladeren en vrij van resten van meststoffen of bestrijdingsmiddelen,
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij van vreemde geur of smaak,
- helder, d.w.z. met een witte tot geelachtige kleur,
- glad afgesneden, onmiddellijk onder de kraag.

ii) Het witlof moet een voldoende en regelmatige ontwikkeling vertonen, en in een zodanig verse toestand verkeren dat het bestand is tegen vervoer en behandeling, in goede staat blijft tot op de plaats van bestemming en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoet.

C. Indeling in klassen**i) Klasse „Extra”**

Het in de klasse „Extra” ingedeelde witlof moet van voortreffelijke kwaliteit zijn. Het moet in het bijzonder:

- een regelmatige vorm vertonen,
- stevig zijn,
- intact zijn,
- goed gevormd zijn, d.w.z. een spitse en gesloten top hebben,
- geen groenachtige of glazige kleur vertonen,
- in het midden geen begin van een bloemsteel vertonen.

ii) Klasse „I”

Het in deze klasse ingedeelde witlof moet van goede kwaliteit zijn. Het moet in het bijzonder:

- voldoende stevig zijn,
- geen groenachtige kleur vertonen.
- in het midden geen begin van een bloemsteel vertonen,

Het mag een minder regelmatige vorm hebben, en een minder goed gesloten en afgewerkte top hebben, die echter niet open mag zijn.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

Het witlof wordt naar grootte gesorteerd en daartoe gemeten, enerzijds naar de maximale middellijn van de grootste doorsnede loodrecht op de lengte-as, en anderzijds naar zijn lengte.

De middellijn van het witlof moet bij een lengte van minder dan 14 cm ten minste 2,5 cm bedragen. De middellijn mag nooit minder zijn dan 3 cm, wanneer het witlof een lengte heeft van 14 cm of meer.

Het in de klasse „Extra” ingedeelde witlof mag een middellijn van ten hoogste 6 cm vertonen. Voor het in de klasse „I” ingedeelde witlof mag de middellijn ten hoogste 8 cm zijn.

De lengte van het witlof mag variëren van 9 cm tot 17 cm voor de klasse „Extra”, en van 9 cm tot 20 cm voor de klasse „I”.

In een zelfde verpakkingseenheid:

- i) is het maximale verschil in lengte van het witlof beperkt tot 5 cm voor de klasse „Extra”, en tot 8 cm voor de klasse „I”,
- ii) is het maximale verschil van de middellijn van het witlof 2,5 cm voor de klasse „Extra”, en 4 cm voor de klasse „I”.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse, waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

- i) Klasse „Extra”: 5 % van het aantal kroppen, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse „I”,
- ii) Klasse „I”: 10 % van het aantal kroppen, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar welke kroppen wel geschikt zijn voor consumptie.

B. Toleranties in grootte

Voor een zelfde verpakkingseenheid: 10 % van het aantal kroppen, waarvan lengte en middellijn ten hoogste een centimeter naar boven of naar beneden afwijken van de onder III voor de grootte en de uniformiteit vastgestelde uiterste afmetingen, behoudens het voor de middellijn bepaalde minimum.

C. Cumulatie van toleranties

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit en grootte samen meer bedragen dan:

- 10 % voor de klasse „Extra”,
- 15 % voor de klasse „I”.

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. Uniformiteit

Iedere verpakkingseenheid mag slechts witlof van dezelfde variëteit, kwaliteit en sortering bevatten.

In een zelfde verpakkingseenheid moeten de lagen uit witlof van dezelfde kwaliteit en sortering bestaan.

B. Verpakking

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt. De verpakking moet schoon en reukloos zijn. Binnen de verpakkingseenheid gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn, en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met het produkt. Het witlof moet na verpakking vrij zijn van alle vreemde substanties.

Het witlof mag worden verpakt:

- i) in kisten en dozen,
- ii) in kleinverpakking.

De verpakking dient in horizontale lagen te geschieden, waarbij het witlof in iedere laag zorgvuldig gerangschikt moet zijn. Kleinverpakking mag slechts één laag witlof bevatten.

Het witlof moet door beschermend materiaal van de bodem, de zijkanten en het deksel van de kist gescheiden zijn.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. Identificatie

Verpakker }
 Afzender } Naam en adres of code

B. Aard van het produkt

„Witlof” (bij gesloten verpakking)

C. Oorsprong van het produkt

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. Handelskenmerken

Klasse

E. Officieel controlemerk (facultatief)

BIJLAGE I/3

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor doperwten

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op doperwten van de variëteiten van *Pisum sativum L.*, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de voor verwerking bestemde erwten.

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die de doperwten na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

B. Minimumeisen

i) De peulen moeten zijn:

- intact,
- gezond, behoudens de bijzondere bepalingen voor iedere klasse,
- zuiver,
- zonder abnormale uitwendige vochtigheid,
- zonder vreemde geur of smaak.

ii) De erwten moeten zijn:

- fris,
- goed gevormd,
- gezond, d.w.z. vrij van schade door insecten of ziekten,
- normaal ontwikkeld.

iii) Het produkt moet in een zodanige staat verkeren dat het bestand is tegen vervoer en behandeling en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoet.

C. *Indeling in klassen*

Doperwten worden in de hieronder vastgestelde twee kwaliteitsklassen ingedeeld:

i) *Klasse „I”*

De in deze klasse ingedeelde doperwten moeten van goede kwaliteit zijn.

De peulen moeten:

- de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit vertonen,
- een steel hebben,
- vrij zijn van hagelschade,
- fris en turgescient zijn,
- goed gevuld zijn en ten minste 5 erwten bevatten,
- geen achteruitgang in kwaliteit vertonen ten gevolge van broei.

De erwten moeten zijn:

- goed gevormd,
- mals,
- sappig en voldoende stevig, d.w.z. zij moeten tussen twee vingers kunnen worden fijngedrukt zonder te breken,
- zij mogen niet melig zijn,
- zij moeten ten minste de helft van hun ontwikkeling hebben bereikt, doch mogen nog niet volledig ontwikkeld zijn,
- zij moeten de kenmerkende kleur van de variëteit vertonen.

ii) *Klasse „II”*

Deze doperwten mogen rijper zijn dan de in klasse „I” ingedeelde.

De peulen mogen:

- een geringe kleurafwijking vertonen, mits zij niet de kenmerkende kleur van de variëteit hebben verloren,
- enige zeer lichte, zich niet verder ontwikkelende beschadigingen aan de oppervlakte vertonen, waardoor de erwten niet kunnen worden aangetast.

Minder frisse peulen zijn toegestaan; verlepte peulen zijn echter uitgesloten.

De peulen moeten ten minste 3 erwten bevatten.

De erwten mogen zijn:

- minder goed gevormd,
- enigszins minder gekleurd,
- iets steviger.

Overrijpe erwten zijn niet toegestaan.

III. *SORTERING NAAR GROOTTE*

Sortering naar grootte van doperwten is niet verplicht.

IV. *TOLERANTIES*

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten, die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit toegestaan:

- i) *Klasse „I”*: 10 % van het gewicht aan doperwten, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, doch wel aan die van klasse „II”.

- ii) *Klasse „II”*: 10 % van het gewicht aan doperwten dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, doch welke doperwten wel geschikt zijn voor consumptie.

In geen geval hebben deze toleranties betrekking op schade door ontwikkelende ziekten, zoals *Ascochyta pisi*, *Ascochyta pinodella*.

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn; zij mag slechts doperwten van dezelfde oorsprong, variëteit en kwaliteit bevatten.

B. Verpakking

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Binnen de verpakkingseenheid gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met het produkt. De verpakkingseenheden moeten na verpakking vrij zijn van bladeren, takjes en alle vreemde substanties.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. Identificatie

Verpakker }
Afzender } Naam en adres of code

B. Aard van het produkt

„Doperwten” (bij gesloten verpakking)

C. Oorsprong van het produkt

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. Handelskenmerken

Klasse

E. Officieel controlemerk (facultatief)

BIJLAGE I/4

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor snijbonen en slabonen

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op snijbonen en slabonen van de variëteiten van *Phaseolus vulgaris* L. en van *Ph. coccineus* L., bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de peulen die gedopt worden, alsmede de voor verwerking bestemde snijbonen en slabonen.

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doele de kwaliteit te omschrijven die snijbonen en slabonen na opmaak en verpakking bij verzending moeten hebben.

B. Minimumeisen

- i) De snijbonen en slabonen moeten zijn:
 - intact,
 - gezond (behoudens de bijzondere bepalingen voor iedere klasse),
 - vers van uiterlijk,
 - zuiver, in het bijzonder vrij van iedere onzuiverheid en van iedere zichtbare rest van bestrijdingsmiddelen,
 - vrij van vreemde geur of smaak,
 - vrij van abnormale, uitwendige vochtigheid.
- ii) De snijbonen en slabonen moeten een voldoende ontwikkeling hebben bereikt. Het produkt moet in zodanige staat verkeren, dat het bestand is tegen vervoer en behandeling, in goede staat blijft tot op de plaats van bestemming, en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoet.

C. Indeling in klassen**a) Naaldbonen**

Naaldbonen worden in de volgende drie klassen ingedeeld:

i) Klasse „Extra”

De in deze klasse ingedeelde bonen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit hebben. Zij moeten zijn:

- turgescient,
- zeer mals,
- zonder boontjes en draad,
- vrij van alle gebreken.

ii) Klasse „I”

De in deze klasse ingedeelde bonen moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten turgescient en mals zijn, en de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit hebben.

Zij mogen een geringe kleurafwijking vertonen, weinig ontwikkelde boontjes en niet taaie, korte draden hebben.

iii) Klasse „II”

Tot deze klasse behoren de naaldbonen van handelskwaliteit, die niet in hogere klassen kunnen worden ingedeeld, doch aan de bovenvermelde minimumeisen voldoen.

De naaldbonen moeten voldoende mals zijn. Zij mogen geen te grote boontjes bevatten.

Zij mogen zeer lichte afwijkingen aan de buitenzijde vertonen.

b) Andere snijbonen en slabonen

De andere snijbonen en slabonen worden in de volgende twee klassen ingedeeld:

i) Klasse „I”

De in deze klasse ingedeelde snijbonen en slabonen moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit vertonen.

De snijbonen en slabonen moeten zijn:

- in een zodanige staat dat zij gemakkelijk met de hand kunnen worden gebroken (uitsluitend voor slabonen),
- jong en mals,
- zonder draad, behalve bij snijbonen,
- praktisch geheel vrij van door de wind veroorzaakte vlekken en vrij van alle gebreken.

De boontjes mogen slechts weinig ontwikkeld zijn en moeten voor de variëteit mals zijn. De peulen moeten gesloten zijn.

ii) Klasse „I”

Tot deze klasse behoren snijbonen en slabonen van handelskwaliteit, die niet in de hierboven vermelde klasse kunnen worden ingedeeld, doch die aan de hierboven vastgestelde minimumeisen voldoen. De snijbonen en slabonen van deze klasse moeten zijn:

— voldoende jong en mals.

De boontjes mogen iets groter zijn dan die van klasse „I”, doch moeten niettemin mals zijn overeenkomstig de variëteit.

Sporen van ziekten of verbrandingen zijn verboden. Toegestaan zijn echter lichte beschadigingen aan de buitenkant, alsmede lichte door de wind veroorzaakte vlekken. Snijbonen en slabonen met draad zijn toegestaan.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

Sortering naar grootte is slechts verplicht voor naaldbonen. Zij worden naar grootte gesorteerd en daartoe gemeten naar de maximale breedte van de peul overeenkomstig de volgende indeling:

- zeer fijn: breedte van de peul ten hoogste 6 mm,
- fijn: breedte van de peul ten hoogste 9 mm,
- middelfijn: breedte van de peul kan meer dan 9 mm bedragen.

„Fijne” en „middel”-fijne naaldbonen mogen niet in de klasse „Extra” worden ingedeeld.

„Middel”-fijne naaldbonen mogen niet in klasse „I” worden ingedeeld.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten, die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijken in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

- i) Klasse „Extra”: 5% van het gewicht aan snijbonen en slabonen, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van de daaropvolgende lagere klasse (Klasse „I”).
- ii) Klasse „I”: 10% van het gewicht aan snijbonen en slabonen, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van de daaropvolgende lagere klasse (Klasse „II”, waarvan ten hoogste 5% voor snijbonen en slabonen met draad voor de variëteiten die geen draad zouden moeten hebben).
- iii) Klasse „II”: 10% van het gewicht aan snijbonen en slabonen, dat niet beantwoordt aan de minimumeisen, maar die wel geschikt is voor consumptie. In ieder geval zijn snijbonen en slabonen met sporen van de ziekte *Colletotrichum (Gloeosporium) lindemuthianum* van deze toleranties uitgesloten.

B. Toleranties in grootte (naaldbonen)

Voor alle klassen: 10% van het gewicht per verpakkingseenheid aan produkten dat niet aan de vastgestelde grootte beantwoordt.

C. Cumulatie van toleranties (naaldbonen)

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit en grootte samen meer bedragen dan:

- 10% voor de klasse „Extra”,
- 15% voor de klassen „I” en „II”.

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en mag slechts snijbonen en slabonen van gelijke oorsprong, variëteit en kwaliteit bevatten.

B. Verpakking

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Het voor de verpakking gebruikte papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben.

Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met de producten. De verpakkingseenheden moeten na verpakking vrij zijn van alle vreemde substanties.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. Identificatie

Verpakker }
Afzender } Naam en adres of code

B. Aard van het produkt

Aanduiding van de soort („slabonen, „snijbonen“, „naaldbonen“) of van de variëteit (bij gesloten verpakking)

C. Oorsprong van het produkt

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. Handelskenmerken

- Klasse,
- facultatief de sortering voor naaldbonen aan te duiden door: zeer fijn, fijn en middelfijn

E. Officieel controlemerk (facultatief)

BIJLAGE I/5

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor wortelen

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op de wortelen van *Daucus carota L.*, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de voor verwerking bestemde wortelen.

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kwaliteiten te omschrijven die wortelen na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

B. Minimumeisen

- i) De wortelen moeten zijn:
 - gezond, in het bijzonder vrij van onregelmatigheden die de consumptie en de houdbaarheid nadelig kunnen beïnvloeden,
 - zuiver, d.w.z.:
 - voor gewassen wortelen, geheel ontdaan van aarde en andere vreemde substanties,
 - voor de overige wortelen, praktisch geheel ontdaan van iedere grove verontreiniging,
 - stevig, d.w.z. met name zonder enig spoor van verweking,
 - niet geschoten, houtig of gevorkt,
 - zonder vreemde geur of smaak,
 - zonder abnormale uitwendige vochtigheid, d.w.z. weer voldoende droog, nadat de wortelen eventueel gewassen zijn.
- ii) Het produkt moet in een zodanige staat verkeren dat het bestand is tegen vervoer en behandeling, en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoet.

C. Indeling in klassen

i) Klasse „Extra”

De in deze klasse ingedeelde wortelen moeten van voortreffelijke kwaliteit, en gewassen zijn.

Zij moeten zijn:

- intact,
- glad,
- vers van uiterlijk,
- goed gevormd,
- niet gespleten,
- zonder scheuren,
- zonder vorstschade.

Zij moeten eveneens alle kenmerken van de variëteit bezitten en de typerende kleur van de variëteit vertonen, met uitsluiting van elke groenkleuring op het bovenste deel.

ii) Klasse „I”

De in deze klasse ingedeelde wortelen moeten van goede kwaliteit zijn.

Zij moeten:

- intact zijn,
- vers van uiterlijk zijn,
- alle kenmerken van de variëteit bezitten en de typerende kleur van de variëteit vertonen.

Zij mogen de volgende gebreken vertonen:

- een lichte vervorming,
- een geringe kleurafwijking,
- kleine dichtgegroeide scheuren,
- kleine kloven als gevolg van de behandeling of het wassen,
- het onderste puntje van de wortel mag ontbreken.

Op het bovenste deel van de wortel is een groene kleur toegestaan tot 1 cm voor wortelen, waarvan de lengte ten hoogste 8 cm bedraagt, en 2 cm voor de overige wortelen.

iii) Klasse „II”

Tot deze klasse behoren de wortelen van handelskwaliteit die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, doch die aan de hierboven vastgestelde minimumeisen voldoen.

Wortelen met dichtgegroeide scheuren, welke niet tot het hart doorlopen, zijn in deze klasse toegestaan.

Boven aan de wortel is een groene of violetachtige kleur toegestaan tot 1,5 cm voor wortelen, waarvan de lengte ten hoogste 10 cm bedraagt en tot 3 cm voor de overige wortelen.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

De wortelen worden naar grootte gesorteerd en daartoe gemeten:

- hetzij naar de middellijn bij de grootste dwarsdoorsnede,
- hetzij naar het nettogewicht per stuk (zonder lof)

i) Vroege wortelen (1) en fijne variëteiten, met of zonder lof

De minimumgrootte is vastgesteld op een middellijn van 10 cm of een gewicht van 8 gram.

De maximumgrootte is vastgesteld op een middellijn van 40 mm of een gewicht van 150 gram.

ii) Bewaarwortelen en grove variëteiten

De minimumgrootte is vastgesteld op een middellijn van 20 mm of een gewicht van 50 gram.

(1) Wortelen waarvan de groei niet onderbroken is geweest.

Voor de klasse „Extra” is de maximumgrootte vastgesteld op een middellijn van 40 mm of een gewicht van 150 gram.

Voor alle kwaliteitsklassen mag het verschil in grootte of het verschil in gewicht tussen de fijnste en de grofste wortel in een zelfde verpakkingseenheid ten hoogste 30 mm respectievelijk 200 gram bedragen.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse „Extra”:

- 5% van het gewicht aan wortelen met een lichte groenkleuring op het bovenste deel, welke tolerantie niet in aanmerking wordt genomen bij de berekening van de cumulatie van toleranties;
- 5% van het gewicht aan wortelen dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, doch wel aan die van de daaropvolgende lagere klasse (klasse „I”).

ii) Klasse „I”:

10% van het gewicht aan wortelen, dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, doch wel aan die van de daaropvolgende lagere klasse (klasse „II”).

iii) Klasse „II”:

10% van het gewicht aan wortelen dat niet beantwoordt aan de minimum-eisen, doch welke wortelen wel geschikt zijn voor consumptie.

B. Toleranties in grootte

In een zelfde verpakkingseenheid mag ten hoogste 10% van het gewicht bestaan uit wortelen die niet aan de eisen ten aanzien van de grootte voldoen.

C. Cumulatie van toleranties

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit en grootte meer bedragen dan:

- 10% voor de klasse „Extra”,
- 15% voor de klassen „I” en „II”.

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn; zij mag slechts wortelen van dezelfde variëteit en kwaliteit bevatten.

B. Verpakking

De wortelen mogen op de volgende manieren worden gepresenteerd:

i) *in bossen* (voor vroege wortelen en fijne variëteiten)

De wortelen worden gepresenteerd met hun lof, dat vers, groen en gezond dient te zijn.

In een zelfde verpakkingseenheid moet het gewicht van de bossen praktisch gelijk zijn; deze bossen dienen regelmatig in een of meer lagen te zijn gerangschikt.

ii) *zonder lof*

Het lof dient vlak boven de kraag te zijn verwijderd, zonder dat de wortel wordt beschadigd.

De wortelen mogen worden gepresenteerd:

- a) in kleinverpakking voor directe verkoop aan de consument,
- b) in verscheidene lagen gelegd of niet in lagen,
- c) los (direct geladen in een vervoermiddel) voor de klasse „II”.

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt. Binnen de verpakkingseenheid gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag

deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat deze niet in aanraking komt met het produkt. De wortelen moeten na verpakking vrij zijn van aarde (indien zij zijn gewassen) en van alle vreemde substanties.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. Identificatie

Verpakker }
Afzender } Naam en adres of code

B. Aard van het produkt

- „Vroege wortelen“, wortelen van fijne variëteiten“ of „bewaarwortelen“ (bij gesloten verpakking),
- voor de klasse „Extra“: naam van de variëteit

C. Oorsprong van het produkt

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. Handelskenmerken

Klasse

E. Officieel controlemerk (facultatief).

BIJLAGE I/6

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor artisjokken

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op de bloemhoofden van de *Cynara scolymus L.*, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de voor verwerking bestemde.

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die artisjokken na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

B. Minimumeisen

De artisjokken moeten zijn:

- vers van uiterlijk; zij mogen met name geen enkel spoor van verwelking vertonen,
- intact,
- gezond, in het bijzonder vrij van beschadiging die de eetbaarheid en de houdbaarheid nadelig kan beïnvloeden,
- zuiver, in het bijzonder vrij van vuil en alle resten van bestrijdingsmiddelen,
- zonder vreemde geur of smaak.

C. Indeling in klassen

De artisjokken worden overeenkomstig hun kwaliteitseigenschappen in de hieronder vastgestelde drie klassen ingedeeld:

i) *Klasse „Extra”*

De in deze klasse ingedeelde artisjokken moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten alle kenmerkende eigenschappen bezitten (in het bijzonder moeten de middelste bloemschubben goed gesloten zijn) en de kenmerkende kleur van de variëteit vertonen. Zij moeten vrij zijn van alle gebreken. Bovendien mogen de vruchtbodems geen begin van houtvorming vertonen.

ii) *Klasse „I”*

De in deze klasse ingedeelde artisjokken moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende vorm van de variëteit hebben en de middelste bloemschubben moeten goed gesloten zijn, naargelang van de variëteit; bovendien mogen de vruchtbodems geen begin van houtvorming vertonen.

Zij mogen uitsluitend de volgende gebreken vertonen:

- lichte vorstschade (kloofje)
- zeer lichte kneuzingen.

iii) *Klasse „II”*

De in deze klasse ingedeelde artisjokken kunnen van handelskwaliteit zijn. Zij mogen enigszins open zijn.

Bovendien mogen zij de volgende gebreken vertonen:

- kleine afwijking in vorm,
- vorstschade,
- geringe kneuzing,
- kleine vlekken op de buitenste bloemschubben,
- een begin van houtvorming van de vruchtbodems.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

De artisjokken worden naar grootte gesorteerd en worden daartoe gemeten naar de grootste middellijn bij dwarsdoorsnede.

Toepassing van de hieronder vastgestelde schaal is verplicht voor de in de klassen „Extra” en „I” ingedeelde artisjokken, en facultatief voor de in klasse „II” ingedeelde artisjokken.

Middellijn van 13	cm en meer
Middellijn van 11	cm tot 13 cm
Middellijn van 9	cm tot 11 cm
Middellijn van 7,5	cm tot 9 cm
Middellijn van 6	cm tot 7,5 cm

Voor de in de klasse „II” ingedeelde artisjokken die niet aan de maten van de bovenvermelde schaal beantwoorden, is sortering naar grootte als volgt verplicht:

Middellijn van 13	cm en meer
Middellijn van 9	cm tot 13 cm
Middellijn van 6	cm tot 9 cm

Tenslotte is een middellijn van 3,5 cm tot 6 cm toegestaan voor de met „Poivrade” of „Bouquet” aangeduide artisjokken.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. *Toleranties in kwaliteit*

- i) *Klasse „Extra”*: 5 % van het aantal artisjokken dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse maar wel aan die van klasse „I”.
- ii) *Klasse „I”*: 10 % van het aantal artisjokken dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse maar wel aan die van klasse „II”.
- iii) *Klasse „II”*: 10 % van het aantal artisjokken dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse maar welke artisjokken wel geschikt zijn voor consumptie.

B. Toleranties in grootte

Voor een zelfde verpakkingseenheid is een tolerantie toegestaan van ten hoogste 10 % van het aantal artisjokken dat niet beantwoordt aan de eisen van de sortering. Zij moeten echter kunnen worden ingedeeld in de daaropvolgende hogere of daaraan voorafgaande lagere sortering, met een minimummiddellijn van 5 cm voor in de kleinste sortering ingedeelde artisjokken (6 × 7,5 cm).

Ten aanzien van de met „Poivrade” of „Bouquet” aangeduide artisjokken is geen tolerantie toegestaan.

C. Cumulatie van toleranties

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit en grootte samen meer bedragen dan:

- 10 % voor de klasse „Extra”
- 15 % voor de klassen „I” en „II”

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE**A. Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid mag slechts bloemhoofden van dezelfde variëteit, kwaliteit en sortering bevatten.

B. Verpakking

Het produkt moet normaal verpakt zijn, waarbij rekening dient te worden gehouden met de sortering en met de aard van de verpakking; het produkt mag niet te los of te vast verpakt zijn.

De lengte van de stelen mag niet meer dan 10 cm bedragen. Zij moeten recht zijn afgesneden.

Wanneer gebruik wordt gemaakt van houten verpakking moeten de produkten door papier of ander passend beschermend materiaal van de bodem, de lange zijkanen en eventueel van het deksel gescheiden zijn. Binnen de verpakkingseenheid gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met het produkt.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. Identificatie

Verpakker	}	Naam en adres of code
Afzender		

B. Aard van het produkt

- „Artisjokken” (bij gesloten verpakking),
- voor de klasse „Extra”: de naam van de variëteit,
- voor artisjokken met een middellijn van 3,5 cm tot 6 cm: de aanduiding „Poivrade” of „Bouquet”

C. Oorsprong van het produkt

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. Handelskenmerken

- Klasse,
- aantal bloemhoofden of netto-gewicht,
- aanduiding van de sortering door vermelding van de minimum- en maximum-middellijn van de artisjokken.

E. Officieel controlemerk (facultatief).

BIJLAGE I/7

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor tafeldruiven

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op de druiven van de variëteiten van de *Vitis vinifera L.*, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, en behorende tot de variëteiten van tafeldruiven opgesomd in de aangehechte lijst.

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die de tafeldruiven na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

B. Minimumeisen

i) De trossen en de bessen moeten zijn:

- gezond,
- zuiver, in het bijzonder vrij van zichtbare resten van bestrijdingsmiddelen,
- vrij van schade door insecten of ziekten,
- vrij van zichtbare schimmelsporen,
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij van vreemde geur of smaak.

ii) Bovendien moeten de bessen zijn:

- goed gevormd,
- normaal ontwikkeld,
- behoorlijk vast aan de steel.

De verkleuring door de zon wordt niet als een gebrek beschouwd. (Het verwijderen van opengesprongen of beschadigde bessen dient door uitsnijden te geschieden, waarbij geen overmatige openingen mogen ontstaan).

iii) De trossen moeten zorgvuldig zijn geplukt. De rijpheid moet zodanig zijn dat de produkten bestand zijn tegen vervoer en behandeling en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoen.

C. Indeling in klassen

i) Klasse „Extra”

De in deze klasse ingedeelde tafeldruiven moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn.

De trossen moeten de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit bezitten, waarbij rekening dient te worden gehouden met het produktiegebied, en vrij zijn van alle gebreken.

De bessen moeten stevig zijn, behoorlijk vast zitten, gelijkmatig verdeeld zijn over de steel, en vrijwel geheel met „dauw” bedekt zijn.

ii) Klasse „I”

De in deze klasse ingedeelde vruchten moeten van goede kwaliteit zijn.

De trossen moeten de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit bezitten, waarbij rekening dient te worden gehouden met het produktiegebied. De bessen moeten stevig zijn, behoorlijk vast zitten en over een zo groot mogelijk oppervlak met „dauw” bedekt zijn. Zij mogen daarentegen minder gelijkmatig over de steel verdeeld zijn dan bij de klasse „Extra”.

Toegestaan zijn:

- een kleine afwijking in vorm,
- een geringe kleurafwijking,
- een zeer geringe verbranding door de zon die slechts de schil betreft.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

Voor kasdruiven, druiven geteeld in de open grond met grote en met kleine bessen, is de volgende minimumgrootte per tros vastgesteld:

	kas	open grond	
		grote bessen	kleine bessen
— klasse „Extra”	300 gr.	200 gr.	150 gr.
— klasse „I”	250 gr.	150 gr.	100 gr.

De indeling der variëteiten naar kas-variëteiten, variëteiten geteeld in de open grond met grote en met kleine bessen, is weergegeven in de variëteitenlijst in bijlage I van de onderhavige norm.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

- i) Klasse „Extra”: 5 % van het gewicht aan druiven dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van de daaropvolgende lagere klasse (klasse „I”).
- ii) Klasse „I”: 10 % van het gewicht aan druiven dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan de minimumeisen.

B. Toleranties in grootte

- i) Klasse „Extra”: 10 % van het gewicht aan trossen per verpakkingseenheid dat niet beantwoordt aan de sortering van deze klasse, maar wel aan die van klasse „I”.
- ii) Klasse „I”: 10 % van het gewicht aan trossen per verpakkingseenheid dat niet beantwoordt aan de sortering van deze klasse, maar niet minder wegen dan onderstaande minima:

	kas	open grond	
		grote bessen	kleine bessen
— per tros	200 gr.	100 gr.	75 gr.

C. Cumulatie van toleranties

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit en grootte samen meer bedragen dan:

- 10 % voor de klasse „Extra”,
- 15 % voor de klasse „I”.

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn, zij mag slechts trossen van dezelfde variëteit, sortering en rijpheid bevatten.

In de klasse „Extra” moeten de trossen praktisch gelijk zijn van kleuring en grootte.

B. Verpakking

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt. In de klasse „Extra” is slechts één laag toegestaan wanneer het gewicht van de verpakkingseenheid meer dan 1 kg bedraagt.

De produkten in elke verpakkingseenheid moeten vrij zijn van vreemde substanties.

Binnen de verpakkingseenheid gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen zodat zij niet in aanraking komt met het produkt.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. Identificatie

Verpakker }
Afzender } Naam en adres of code

B. Aard van het produkt

- „Tafeldruiven“ (bij gesloten verpakking),
- naam van de variëteit.

C. Oorsprong van het produkt

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. Handelskenmerken

Klasse

E. Officieel controlemerk (facultatief)

BIJLAGE I/7

BIJLAGE I

Variëteitenlijst

	Produktieland			
	Italië	Frankr.	België	Nederl.
<i>Kasdruiven</i>				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			×	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			×	×
Canon Hall			×	
Colman			×	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			×	×
Golden Champion				×
Gradisca			×	
Gros Maroc				×
Léopold III			×	
Muscat d'Alexandrie			×	×
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			×	×
Prof. Aberson				×
Royal			×	×
<i>Buiten geteelde druiven</i>				
a) <i>Variëteiten met grote bessen</i>				
Alphonse Lavallée	×	×		
Angela	×			

	Produktieland			
	Italië	Frankr.	België	Neder-land
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	x			
Cardinal	x	x		
Dabouki (= Malaga)		x		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	x	x		
Ignea		x		
Italia (= Ideal)	x	x		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	x	x		
Ohanez (= Uva di Almeria)	x			
Olivette blanche		x		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	x	x		
Perlon	x			
Red Empereur	x			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	x			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Vernatsch)	x			
b) Variëteiten met kleine bessen				
Admirables de Courtiller		x		
Angelo Pirovano	x			
Anna Maria	x			
Catalanesca	x			
Chasselas (Dore, Muscat, Rose)	x	x		
Cimminita	x			
Clairettes		x		
Colombana bianca (= Verdea)	x			
Delizia di Vaprio	x			
Gros vert	x	x		
Jaoumet (= St. Jacques of Madeleine de Jacques)		x		
Madeleines	x	x		
Moscato di Terracina	x	x		
Moscato d'Adda	x			
Moscato d'Amburgo	x	x		
Œillade		x		
Panse Precoce	x	x		
Pizzutello	x			
Perla di Csaba	x	x		
Perlette	x	x		
Primus	x			
Prunesta	x			
Regina dei Vigneti	x	x		
Servant (= St. Jeannet)	x	x		
Sultanines	x	x		
Valensi		x		

BIJLAGE I/8

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor kersen

I. DEFINITIE VAN DE PRODUCTEN

Deze norm heeft betrekking op verse vruchten van de variëteiten van *Prunus avium* L. en *Prunus cerasus* L., bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de door verwerking bestemde vruchten.

II. KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die de kersen na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

B. Minimumeisen

- i) De vruchten moeten zijn:
 - vers,
 - gezond,
 - stevig (naargelang van de variëteit),
 - zuiver, in het bijzonder vrij van resten van bestrijdingsmiddelen,
 - vrij van abnormale uitwendige vochtigheid,
 - vrij van vreemde geur of smaak,
 - vrij van schade door parasieten,
 - voorzien van de steel,
 - vrij van alle gebreken, met name: hagelschade, verbranding, scheuren, kneuzingen.
- ii) De vruchten moeten een voldoende ontwikkeling hebben bereikt. De rijpheid moet zodanig zijn, dat de vruchten bestand zijn tegen vervoer en behandeling, in goede staat blijven tot op de plaats van bestemming en aan de eisen van de handel aldaar voldoen.

C. Indeling in klassen

i) Klasse „Extra”

De in deze klasse ingedeelde vruchten moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit hebben. Zij moeten vrij zijn van alle gebreken.

ii) Klasse „I”

De in deze klasse ingedeelde vruchten moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende eigenschappen van de variëteit vertonen. Zij mogen echter een kleine afwijking in vorm hebben, terwijl de kleur minder kenmerkend voor de variëteit mag zijn.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

De sortering naar grootte geschiedt naar de grootste middellijn bij de dwarsdoorsnede.

De voor de klasse „Extra” toegestane minimumafmeting bedraagt 20 mm middellijn.

De voor de klasse „I” toegestane minimumafmeting bedraagt:

- 15 mm voor vruchten van de vroege variëteiten
- 17 mm voor de vruchten van de overige variëteiten

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten, die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

- i) Klasse „Extra”: 5% van het gewicht aan vruchten dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, waaronder ten hoogste 2% gebarsten of wormstekige vruchten, maar wel aan die van de daarop volgende lagere klasse (klasse „I”). Vruchten, die beurs of ongeschikt voor consumptie zijn, vallen echter niet onder de tolerantie.
- ii) Klasse „I”: 10% van het gewicht aan vruchten dat niet beantwoordt aan de minimumeisen, waaronder ten hoogste 4% gebarsten of wormstekige vruchten, maar wel voor consumptie geschikt is. Vruchten, die beurs zijn, vallen echter niet onder de tolerantie.

B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen: 10% van het gewicht aan vruchten per verpakkingseenheid, dat niet aan de vastgestelde grootte beantwoordt, maar welke vruchten toch een middellijn hebben van ten minste:

- 17 mm in klasse „Extra”,
- 15 mm, en voor de vroege variëteiten 13 mm, in klasse „I”.

C. *Cumulatie van toleranties*

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit en grootte samen meer bedragen dan:

- 10% voor de klasse „Extra”,
- 15% voor de klasse „I”.

V. *VERPAKKING EN PRESENTATIE*

A. *Uniformiteit*

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn; zij mag slechts vruchten van dezelfde variëteit, kwaliteit en sortering bevatten. Bovendien moeten de vruchten voor de klasse „Extra” even rijp zijn en een gelijke kleur hebben.

B. *Verpakking*

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt. De produkten moeten door passend beschermend materiaal van de bodem, de zijanten en eventueel van het deksel gescheiden zijn.

Binnen de verpakkingseenheid gebruikt papier en ander materiaal moet nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met de vruchten.

De verpakkingseenheden moeten na verpakking vrij zijn van bladeren, twijgen en alle andere vreemde substanties.

VI. *AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN*

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwisbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht:

A. *Identificatie*

Verpakker	}	Naam en adres of code
Afzender		

B. *Aard van het produkt*

- „Kersen” (bij gesloten verpakking).
- voor de klasse „Extra”: naam van de variëteit (facultatief)

C. *Oorsprong van het produkt*

Produktiegebied of aanduiding van land, streek of plaats

D. *Handelskenmerken*

- Klasse

E. *Officieel controlemerk (facultatief)*

BIJLAGE I/9

Gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor aardbeien

I. *DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN*

Deze norm heeft betrekking op aardbeien van de variëteiten van de *Fragaria*, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van de voor verwerking bestemde aardbeien.

II KWALITEITSEISEN

A. Algemeen

De norm heeft ten doel de kwaliteiten te omschrijven die de aardbeien na opmaak en verpakking bij de verzending moeten hebben.

De norm betreft alleen de soort, terwijl eventueel de aanwijzing van variëteiten aan elk der betrokken landen wordt overgelaten.

B. Minimumeisen

i) De vruchten moeten zijn:

- intact, onbeschadigd,
- voorzien van hun kelk en een kort groen, niet uitgedroogd steeltje (behalve bij bosaardbeien),
- gezond,
- vrij van schade door insecten of sporen van ziekten,
- zuiver, vrij van vuil en van alle zichtbare sporen van bestrijdingsmiddelen,
- fris doch niet gewassen,
- vrij van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij van vreemde geur of smaak.

ii) De vruchten moeten zorgvuldig met de hand zijn geplukt en een volledige en normale ontwikkeling hebben bereikt.

De rijpheid moet zodanig zijn dat de vruchten bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en aan de eisen van de handel op de plaats van bestemming voldoen.

C. Indeling in klassen

i) Klasse „Extra”

De in deze klasse ingedeelde vruchten moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn.

- zij moeten de kenmerkende kleur en vorm van de variëteit hebben en bijzonder uniform en regelmatig zijn ten aanzien van rijpheid, kleur en grootte (1),
- zij moeten een glanzend uiterlijk hebben, naargelang van de variëteit,
- zij moeten vrij zijn van aarde.

ii) Klasse „I”

De in deze klasse ingedeelde vruchten moeten van goede kwaliteit zijn

- de grootte, de vorm en het uiterlijk mogen minder uniform zijn,
- zij mogen ten aanzien van de kleur een klein kegelvormig wit puntje vertonen,
- zij moeten praktisch geheel vrij van aarde zijn.

III. SORTERING NAAR GROOTTE

De sortering naar grootte geschiedt naar de grootste middellijn bij dwarsdoorsnede.

De aardbeien moeten de volgende minimumafmeting hebben:

	Klasse „Extra”	Klasse „I”
— Variëteiten met grote vruchten	30 mm	25 mm
— Variëteiten met kleine vruchten	20 mm	15 mm
— Bosaardbeien	—	—

Evenwel wordt voor de produkten van klasse „I”, welke vanaf het begin van het seizoen tot 5 juni in de handel worden gebracht, de grootte voor variëteiten met grote vruchten gesteld op 18 mm.

(1) Deze eisen ten aanzien van de uniformiteit voor de klasse „Extra” mogen voor bosaardbeien enigszins soepeler worden toegepast.

Een lijst van variëteiten met grote, en van variëteiten met kleine vruchten is opgenomen in bijlage 1 van de onderhavige norm.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten, die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

- i) Klasse „Extra”: 5% van het aantal of het gewicht aan vruchten dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van de klasse „I”.
- ii) Klasse „I”: 10% van het aantal of het gewicht aan vruchten dat niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, met uitzondering van de vruchten die kennelijk in rottende toestand verkeren of uitgesproken kneuzingen vertonen.

Voor beide klassen mogen de bovenbedoelde afwijkingen in geen geval meer dan 2% voor het gebruik ongeschikte vruchten omvatten.

B. Toleranties in grootte

Voor de twee klassen: 10% van het aantal of het gewicht aan vruchten per verpakkingseenheid dat niet beantwoordt aan de voor de klasse en de groep van variëteiten vereiste minimumafmetingen.

C. Cumulaties van toleranties

In geen geval mogen de afwijkingen in kwaliteit en grootte samen meer bedragen dan:

- 10% voor de klasse „Extra”,
- 15% voor de klasse „I”.

V. VERPAKKING EN PRESENTATIE

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en mag slechts vruchten van dezelfde oorsprong, variëteit en kwaliteitsklasse bevatten. Opmaak is ten strengste verboden.

B. Verpakking

De verpakking moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Kleinverpakkingen en het binnen de verpakkingseenheid gebruikte papier en ander materiaal moeten nieuw zijn en geen voor menselijke consumptie schadelijke invloed op het produkt hebben. Wanneer het verpakkingsmateriaal bedrukt is, mag deze bedrukking slechts aan de buitenzijde voorkomen, zodat zij niet in aanraking komt met de vruchten. De vruchten moeten na verpakking vrij zijn van alle vreemde substanties.

Voor vruchten van de klasse „Extra” moet de presentatie bijzonder verzorgd zijn.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten in duidelijk leesbare en onuitwissbare letters de volgende gegevens zijn aangebracht (eventueel mogen deze op een aan de binnenzijde aangebracht etiket worden vermeld):

A. Identificatie

Verpakker }
Afzender } Naam en adres of code

B. Aard van het produkt

„Aardbeien” (bij gesloten verpakking)

C. *Oorsprong van het produkt*

Produktiegebied of aanduiding van land, gebied of plaats

D. *Handelskenmerken*

- Kwaliteitsklasse
- Sortering
- Variëteit

E. *Officieel controlemerk (facultatief)*

BIJLAGE I/9

BIJLAGE I

Lijst van variëteiten

a) *met grote vruchten*

Asieta
 Auchincruise Climax
 Auzuss
 Cambridge Gewinner
 Cambridge Vigueur
 Covella
 Direktor Paul Wallbaum
 Gauntlet
 Georg Settwedel
 Gorella
 Hansa
 Lihama
 Macherauchs Späternte
 Madame Lefever
 Madame Moutot (= Hanekam)
 Merton Princess
 Mieze Schindler
 Oberschlesien
 Pillnitz
 Rovena
 Ret Gauntlet
 Room van Vlaanderen
 Royal Sovereign
 Senga Sengana
 Sieger
 Sioletz
 Souvenir de Charles Machiroux
 Triomphe de Tihange (= Mer-
 veilleuse de Tihange)
 Ville de Paris

b) *met kleine vruchten*

Ada Herzberg
 Cambridge Favourite
 Deutsch Evern
 Fertilité
 Gave's Royal
 General de Gaulle
 Hamburg
 Jucunda
 Ladette
 Macherauchs Dauerernte
 Macherauchs (= Frühernte)
 Marie-France
 Nobile (= Brusca)
 Perla
 Regina
 Reine des Précoces
 Robinson
 Royale du Vaucluse
 Sannier
 Sans Rivale
 Senga 146
 Senga Precosa
 Späte aus Léopoldshall
 Surprise des Halles
 Surprise du Vaucluse
 Tardive de Léopold
 Voltaire
 Ydun