

**VERORDENING (EEG) Nr. 1292/81 VAN DE COMMISSIE**

van 12 mei 1981

**houdende vaststelling van kwaliteitsnormen voor prei, aubergines en courgettes**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE  
GEMEENSCHAPPEN,

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

Gelet op Verordening (EEG) nr. 1035/72 van de Raad  
van 18 mei 1972 houdende een gemeenschappelijke  
ordering der markten in de sector groenten en  
fruit <sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr.  
1116/81 <sup>(2)</sup>, en met name op artikel 2, lid 2,

Overwegende dat bijlage I van Verordening (EEG) nr.  
1035/72, waarin de produkten zijn vermeld die be-  
stemd zijn om in verse toestand aan de consument te  
worden geleverd en waarvoor kwaliteitsnormen gel-  
den, aangevuld werd bij Verordening (EEG) nr.  
1208/79 <sup>(3)</sup> en bij Verordening (EEG) nr. 1315/80 <sup>(4)</sup>,  
die er enerzijds de prei en anderzijds de aubergines en  
courgettes (kleine pompoenen) aan toevoegen;

Overwegende dat er derhalve kwaliteitsnormen voor  
die produkten moeten worden vastgesteld;

Overwegende dat de normen van toepassing zijn op  
alle handelsstadia; dat het vervoer over grote afstan-  
den, het opslaan voor een bepaalde duur of de verschil-  
lende behandelingen die de produkten ondergaan, van  
invloed kunnen zijn op de kwaliteit als gevolg van de  
biologische ontwikkeling van deze produkten of hun  
min of meer bederfelijke aard; dat bijgevolg hiermee  
rekening moet worden gehouden bij de toepassing  
van de normen in de handelsstadia die volgen op de  
verzending;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte  
maatregelen in overeenstemming zijn met het advies  
van het Comité van beheer voor groenten en fruit,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING  
VASTGESTELD:

*Artikel 1*

1. De kwaliteitsnormen voor prei (post ex 07.01 IJ  
van het gemeenschappelijk douanetarief), voor aubergi-  
nes en voor courgettes (post ex 07.01 T van het ge-  
meenschappelijk douanetarief) zijn respectievelijk in  
de bijlagen I, II en III opgenomen.

2. Deze normen zijn, onder de in Verordening  
(EEG) nr. 1035/72 vastgestelde voorwaarden, van toe-  
passing op alle handelsstadia.

In de stadia na de verzending mogen de produkten  
evenwel ten opzichte van de voorgeschreven normen:

- een lichte vermindering van de frisheid en de tur-  
gescentie vertonen,
- geringe kwaliteitsverliezen als gevolg van hun ont-  
wikkeling en hun min of meer bederfelijke aard  
hebben ondergaan.

*Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de derde dag  
volgende op die van haar bekendmaking in het *Publi-  
katieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang

- van 1 augustus 1981 voor de prei,
- van 1 juli 1981 voor de aubergines en de courget-  
tes.

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

Gedaan te Brussel, 12 mei 1981.

*Voor de Commissie*

Poul DALSAGER

*Lid van de Commissie*

<sup>(1)</sup> PB nr. L 118 van 20. 5. 1972, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 118 van 30. 4. 1981, blz. 1.

<sup>(3)</sup> PB nr. L 153 van 21. 6. 1979, blz. 1.

<sup>(4)</sup> PB nr. L 134 van 31. 5. 1980, blz. 20.

*BIJLAGE I***KWALITEITSNORM VOOR PREI****I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT**

Deze norm heeft betrekking op prei van de variëteiten (cultivars) van *Allium porrum* L., bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde prei.

**II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN**

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die prei na opmaak en verpakking moet hebben.

**A. Minimumeisen :**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moet prei in alle kwaliteitsklassen :

- intact zijn (met dien verstande dat de wortels en de uiteinden van de bladeren afgesneden mogen zijn),
- vers van uiterlijk zijn, vrij zijn van verdorde en verwelkte bladeren,
- niet geschoten zijn (met inachtneming van de bijzondere bepalingen voor klasse III),
- gezond zijn, er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, praktisch vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen ; de wortels mogen evenwel sporen van aarde bevatten,
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid, dit wil zeggen weer voldoende droog zijn nadat de prei eventueel gewassen is,
- vrij van vreemde geur en/of smaak.

Indien de bladeren worden afgesneden, moet dit op een gelijkmatige wijze gebeuren.

De prei moet zodanig ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden :

- dat zij bestand is tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomt.

**B. Indeling in klassen :**

Prei wordt ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen :

**i) Klasse I :**

De in deze klasse ingedeelde prei moet van goede kwaliteit zijn. Lichte oppervlakkige gebreken zijn toegestaan, voor zover ze geen nadelig effect hebben op het algemeen uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de aanbiedingsvorm van het produkt.

Het witte gedeelte moet ten minste een derde van de totale lengte van de prei of de helft van de schacht uitmaken.

**ii) Klasse II :**

Tot deze klasse behoort prei die niet in klasse I kan worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoet.

Het witte gedeelte moet ten minste een vierde van de totale lengte van de prei of een derde van de schacht uitmaken.

**iii) Klasse III<sup>(1)</sup> :**

Tot deze klasse behoort prei die niet in de hogere klassen kan worden ingedeeld, maar aan de voor klasse II vastgestelde kenmerken voldoet. Zij mogen evenwel :

- geschoten zijn, mits de bloeikolf de eetbaarheid van het produkt niet schaadt,
- kleurafwijkingen en lichte kneuzingen vertonen,
- roestvlekken vertonen,
- lichte sporen van aarde vertonen.

<sup>(1)</sup> Bijkomende kwaliteitsklasse in de zin van artikel 2, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 1035/72. De toepassing van deze kwaliteitsklasse of van bepaalde kenmerken daarvan is onderworpen aan een op basis van artikel 4, lid 1, van deze verordening te nemen beslissing.

### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

- i) De grootte wordt bepaald door de middellijn van de dwarsdoorsnede van het produkt boven de verdikking van de hals.  
De minimale middellijn is 10 mm.
- ii) Voor klasse I mag de middellijn van de dikste prei in dezelfde bos of dezelfde verpakkingseenheid niet meer dan tweemaal zo groot zijn als de middellijn van de dunste prei.

### IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid of, voor los verzonden prei, in iedere partij 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 I :*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit prei die niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

##### ii) *Klasse II :*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit prei die niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt worden voor consumptie.

##### iii) *Klasse III :*

15 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit prei die niet beantwoordt aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt worden voor consumptie.

#### B. Toleranties in grootte :

Voor alle klassen : 10 % van het aantal of het gewicht mag bestaan uit prei die de minimale middellijn niet bereikt of, voor prei van klasse I, die niet uniform is.

### V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

#### A. Uniformiteit :

De inhoud van iedere verpakkingseenheid of van iedere bos in een zelfde verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit prei van dezelfde oorsprong, kwaliteit en grootte (voor zover, wat dit laatste criterium betreft, uniformiteit verplicht is), alsmede van vrijwel dezelfde ontwikkeling en kleur.

Voor prei van klasse III kan de uniformiteit beperkt blijven tot oorsprong.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid of van de bos moet representatief zijn voor het geheel.

#### B. Presentatie :

Prei mag op een van de volgende wijzen worden gepresenteerd :

- op regelmatige wijze gerangschikt in de verpakking ;
- in bossen, al dan niet afzonderlijk verpakt.

#### C. Verpakking :

De verpakking van de prei moet zodanig zijn, dat deze de goede bescherming van het produkt waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde substanties voorkomen.

## VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid of iedere bos moeten, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar, de volgende gegevens zijn vermeld :

**A. Identificatie :**

Verpakker }  
en/of }      Naam en adres of door een officiële dienst toegekende of erkende code  
afzender }

**B. Aard van het produkt :**

„Prei” indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

**C. Oorsprong van het produkt :**

Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

**D. Handelskenmerken :**

- Klasse,
- aantal bossen (indien in bossen in de verpakking gepresenteerd).

**E. Officieel controlemerk (facultatief) :**

Wanneer prei in een verpakking wordt aangeboden moeten alle gegevens op dezelfde zijde worden vermeld.

---

*BIJLAGE II***KWALITEITSNORM VOOR AUBERGINES****I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT**

Deze norm heeft betrekking op aubergines, vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insanum* en *ovigerum* bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde aubergines.

Op grond van de vorm wordt een onderscheid gemaakt tussen :

- langwerpige aubergines,
- bolvormige aubergines.

**II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN**

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

**A. Minimumeisen :**

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten aubergines in alle kwaliteitsklassen :

- intact zijn,
- vers van uiterlijk zijn,
- stevig zijn,
- gezond zijn ; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- voorzien zijn van bloemkelk en steel, die enigszins beschadigd mogen zijn,
- voldoende ontwikkeld zijn zonder dat het vruchtvlees vezelig of houtig is en zonder dat de zaden te sterk zijn ontwikkeld (behoudens de voor klasse III toegestane afwijkingen),
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De aubergines moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden :

- dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

**B. Indeling in klassen :**

De aubergines worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen :

**i) Klasse I :**

De in deze klasse ingedeelde aubergines moeten van goede kwaliteit zijn en de kenmerken van de variëteit vertonen. Zij moeten ook praktisch vrij zijn van verbranding door zonnestraling. Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het produkt :

- lichte afwijking in vorm,
- lichte kleurafwijking aan de basis,
- geringe oppervlakkige kneuzingen en/of vergroeide sporen van beschadigingen waarvan de gezamenlijke oppervlakte niet meer dan 3 cm<sup>2</sup> bedraagt.

**ii) Klasse II :**

Tot deze klasse behoren de aubergines die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen. De aubergines mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen :

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur,
- lichte, door zonnestraling veroorzaakte brandvlekken tot een maximale oppervlakte van 4 cm<sup>2</sup>,
- kleine opgedroogde oppervlakkige gebreken tot een maximale oppervlakte van 4 cm<sup>2</sup>.

iii) *Klasse III*<sup>(1)</sup>:

Tot deze klasse behoren aubergines die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de voor klasse II vastgestelde kenmerken voldoen. Zij mogen evenwel de volgende afwijkingen vertonen :

- enigszins vezelig,
- sterk ontwikkelde zaden,
- door zonnestraling veroorzaakte brandvlekken tot een maximale oppervlakte van 6 cm<sup>2</sup>,
- kleine opgedroogde oppervlakkige gebreken tot een maximale oppervlakte van 6 cm<sup>2</sup>.

### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering geschiedt als volgt :

- naar de maximale middellijn van het snijvlak loodrecht op de lengte-as, of
- naar het gewicht.

A. **Bij groottesortering naar middellijn** wordt de minimummiddellijn vastgesteld op 40 mm voor langwerpige aubergines en op 70 mm voor bolvormige aubergines.

Het verschil tussen de kleinste en de grootste vrucht van een zelfde verpakkingseenheid mag de volgende afmetingen niet overschrijden :

- 20 mm voor langwerpige aubergines,
- 25 mm voor bolvormige aubergines.

B. **Bij groottesortering naar gewicht** wordt het minimumgewicht vastgesteld op 100 g. De volgende indeling moet in acht worden genomen :

- 100 — 300 g, met een maximumverschil van 75 g tussen de kleinste en de grootste aubergine in een zelfde verpakkingseenheid,
- 300 — 500 g, met een maximumverschil van 100 g tussen de kleinste en de grootste aubergine in een zelfde verpakkingseenheid,
- meer dan 500 g, met een maximumverschil van 250 g tussen de kleinste en de grootste aubergine in een zelfde verpakkingseenheid.

Toepassing van deze sorteringsgrenzen is verplicht voor aubergines van klasse I.

Bovendien moeten langwerpige aubergines ten minste 80 mm lang zijn, de steel daaronder niet begrepen.

### IV. TOLERANTIES

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

A. **Toleranties in kwaliteit :**

i) *Klasse I :*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit aubergines die niet beantwoorden aan de eisen van deze klassen, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

ii) *Klasse II :*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit aubergines die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn, niet dichtgegroeide scheuren of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt worden voor consumptie.

iii) *Klasse III :*

15 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit aubergines die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn, niet dichtgegroeide scheuren of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt worden voor consumptie.

<sup>(1)</sup> Bijkomende kwaliteitsklasse in de zin van artikel 2, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 1035/72. De toepassing van deze kwaliteitsklasse of van bepaalde kenmerken daarvan is onderworpen aan een op basis van artikel 4, lid 1, van deze verordening te nemen beslissing.

**B. Toleranties in grootte :**i) *Klasse I:*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit aubergines die behoren tot de groottesortering die de vermelde sortering onmiddellijk voorafgaat of volgt.

ii) *Voor klasse II en III:*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit aubergines die niet beantwoorden aan de minimumeisen inzake grootte.

De tolerantie geldt in geen geval voor aubergines met een middellijn die meer dan 5 mm korter is dan de minimummiddellijn of, wanneer zij naar gewicht zijn gesorteerd, op aubergines met een gewicht dat lager is dan 90 g.

**V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN****A. Uniformiteit :**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit aubergines van dezelfde oorsprong, handelssort, kwaliteit en groottesortering (voor zover zij, wat dit laatste criterium betreft, naar grootte moeten worden gesorteerd) en vrijwel van dezelfde graad van ontwikkeling en kleur.

Voor aubergines van klasse III is alleen uniformiteit qua oorsprong en handelssort vereist.

Langwerpige aubergines moeten in een zelfde verpakkingseenheid vrijwel dezelfde lengte hebben.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

**B. Verpakking :**

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

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde substanties voorkomen.

**VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN**

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar, de volgende gegevens zijn vermeld :

**A. Identificatie :**

Verpakker )	} Naam en adres of door een officiële dienst toegekende of erkende code.
en/of )	
afzender )	

**B. Aard van het produkt :**

- „Aubergines” indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is,
- naam van de variëteit (facultatief).

**C. Oorsprong van het produkt :**

Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

**D. Handelskenmerken :**

- Klasse,
- sortering (in geval van sortering) uitgedrukt :
  - hetzij door vermelding van de minimum- en maximummiddellijn bij groottesortering naar middellijn,
  - hetzij door vermelding van het minimum- en maximumgewicht bij groottesortering naar gewicht.

**E. Officieel controlemerk (facultatief).**

## BIJLAGE III

## KWALITEITSNORM VOOR COURGETTES

## I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op malse courgettes die jong, nog voor het hard worden van de zaden worden geogost en die behoren tot de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Cucurbita L.*<sup>(1)</sup>, bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde courgettes.

## II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

## A. Minimumeisen :

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten de courgettes in alle kwaliteitsklassen :

- intact zijn, voorzien zijn van de steel die enigszins beschadigd mag zijn,
- vers van uiterlijk zijn,
- stevig zijn,
- gezond zijn ; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- vrij van insectenvraat of van schade door parasieten,
- vrij zijn van holten,
- vrij zijn van scheuren,
- zuiver zijn, praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- voldoende ontwikkeld zijn, zonder dat de zaden hard zijn geworden (behoudens de voor klasse III toegestane afwijkingen),
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De courgettes moeten voldoende ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden :

- dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en
- dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

## B. Indeling in klassen :

Courgettes worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen :

i) *Klasse I:*

De in deze klasse ingedeelde courgettes moeten van goede kwaliteit zijn en moeten alle kenmerkende eigenschappen van de variëteit bezitten. Zij mogen evenwel de onderstaande afwijkingen vertonen, mits deze niet schaden aan het algemeen uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het produkt :

- lichte afwijkingen in vorm,
- geringe afwijkingen in kleur,
- geringe oppervlakkige vergroeiende gebreken.

De courgettes moeten een steel hebben die niet langer is dan 3 cm.

ii) *Klasse II:*

Tot deze klasse behoren courgettes die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen. De courgettes mogen, mits zij hun voornaamste kenmerken inzake kwaliteit en presentatie behouden, de volgende afwijkingen vertonen :

- afwijkingen in vorm,
- afwijkingen in kleur,
- lichte, door zonnestraling veroorzaakte brandvlekken,
- oppervlakkige, dichtgegroeide gebreken mits deze niet nadelig zijn voor de bewaring.

<sup>(1)</sup> Deze norm geldt niet voor courgettes met sterk ontwikkelde zaden die in het Verenigd Koninkrijk en in Ierland „Marrows” worden genoemd.



iii) *Klasse III*<sup>(1)</sup>:

Tot deze klasse behoren courgettes die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de voor klasse II vastgestelde kenmerken voldoen. Zij mogen evenwel de volgende afwijkingen vertonen :

- ontwikkelde zaden,
- lichte sporen van aarde.

## III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering geschiedt als volgt :

- naar lengte, of
  - naar het gewicht.
- a) Bij groottesortering naar lengte wordt de afstand gemeten tussen het aanhechtingspunt van de steel en het uiteinde van de bloemkroon ; de sorteringgrenzen zijn als volgt :
- 7 cm tot en met 14 cm,
  - meer dan 14 cm tot en met 21 cm,
  - meer dan 21 cm tot en met 30 cm.
- b) Bij groottesortering naar gewicht zijn de sorteringgrenzen als volgt :
- 50 g tot en met 100 g,
  - meer dan 100 g tot en met 225 g,
  - meer dan 225 g tot en met 450 g.

Toepassing van deze sorteringgrenzen is niet verplicht voor produkten van klasse III.

## IV. TOLERANTIES

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

## A. Toleranties in kwaliteit :

i) *Klasse I* :

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit courgettes die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

ii) *Klasse II* :

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit courgettes die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn, niet dichtgegroeide scheuren of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt worden voor consumptie.

iii) *Klasse III* :

15 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit courgettes die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot, ernstig gekneusd zijn, niet dichtgegroeide scheuren of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt worden voor consumptie.

## B. Toleranties in grootte :

i) *Voor klassen I en II* :

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit courgettes die behoren tot de groottesortering die de vermelde sortering onmiddellijk voorafgaat of volgt. Deze tolerantie geldt evenwel uitsluitend voor produkten waarvan de afmetingen of het gewicht ten hoogste 10 % afwijken van de vastgestelde grenzen.

ii) *Klasse III* :

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit courgettes waarvan de afmetingen of het gewicht ten hoogste 10 % afwijken van de vastgestelde grenzen.

<sup>(1)</sup> Bijkomende kwaliteitsklasse in de zin van artikel 2, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 1035/72. De toepassing van deze kwaliteitsklasse of van bepaalde kenmerken daarvan is onderworpen aan een op basis van artikel 4, lid 1, van deze verordening te nemen beslissing.

## V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

## A. Uniformiteit :

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit courgettes van dezelfde oorsprong, kwaliteit en groottesortering (voor zover zij, wat dit laatste criterium betreft, naar grootte moeten worden ingedeeld) en nagenoeg van dezelfde graad van ontwikkeling en kleur.

Voor courgettes van klasse III is alleen uniformiteit qua oorsprong vereist.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

## B. Verpakking :

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

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels met handelsaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde substanties voorkomen.

## VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar, de volgende gegevens zijn vermeld :

## A. Identificatie :

Verpakker en/of afzender	}	naam en adres of door een officiële dienst toegekende of erkende code.
--------------------------------	---	--

## B. Aard van het produkt :

— „courgettes” indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

## C. Oorsprong van het produkt :

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

## D. Handelskenmerken :

- klasse,
- sortering (in geval van sortering) uitgedrukt :
  - hetzij door vermelding van de minimum- en maximumlengte bij groottesortering naar lengte,
  - hetzij door vermelding van het minimum- en maximumgewicht bij groottesortering naar gewicht.

## E. Officieel controlemerk (facultatief).