

**VERORDENING (EEG) Nr. 920/89 VAN DE COMMISSIE**

van 10 april 1989

tot vaststelling van kwaliteitsnormen voor wortelen, citrusvruchten en tafelappelen en -peren en tot wijziging van Verordening nr. 58

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 ordening der markten in de sector groenten en fruit <sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 789/89 <sup>(2)</sup>, en met name op artikel 2, lid 3,

Overwegende dat in bijlage I/5 bij Verordening nr. 58 van de Commissie <sup>(3)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1730/87 <sup>(4)</sup>, kwaliteitsnormen voor wortelen zijn vastgesteld;

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 379/71 van de Commissie <sup>(5)</sup> kwaliteitsnormen voor citrusvruchten zijn vastgesteld;

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 1641/71 van de Commissie <sup>(6)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1653/87 <sup>(7)</sup>, kwaliteitsnormen voor tafelappelen en -peren zijn vastgesteld;

Overwegende dat zich bij de teelt van en de handel in deze produkten ontwikkelingen hebben voorgedaan, met name ten aanzien van de op de detail- en groothandelsmarkten gestelde eisen; dat de vastgestelde kwaliteitsnormen derhalve moeten worden gewijzigd ten einde met deze nieuwe eisen rekening te houden;

Overwegende dat de normen van toepassing zijn op alle handelsstadia; dat het vervoer over grote afstanden, het opslaan voor een zekere duur of de verschillende behandelingen die de produkten ondergaan, kwaliteitsverlies kunnen veroorzaken als gevolg van de biologische ontwikkeling en de meer of minder bederfelijke aard van de produkten; dat derhalve bij de toepassing van de normen in de handelsstadia die op de verzending volgen, met dit kwaliteitsverlies rekening moet worden gehouden; dat voor de produkten van klasse Extra, die met bijzondere zorg moeten worden gesorteerd en verpakt, alleen verlies aan frisheid en turgescentie in aanmerking mag worden genomen;

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

<sup>(2)</sup> PB nr. L 85 van 30. 3. 1989, blz. 3.

<sup>(3)</sup> PB nr. 56 van 7. 7. 1962, blz. 1606/62.

<sup>(4)</sup> PB nr. L 163 van 23. 6. 1987, blz. 25.

<sup>(5)</sup> PB nr. L 45 van 24. 2. 1971, blz. 1.

<sup>(6)</sup> PB nr. L 172 van 31. 7. 1971, blz. 1.

<sup>(7)</sup> PB nr. L 153 van 13. 6. 1987, blz. 34.

Overwegende dat om redenen van duidelijkheid en rechtszekerheid, alsmede ten gerieve van de betrokkenen, de aldus gewijzigde normen in één enkele tekst moeten worden samengebracht;

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*

De kwaliteitsnormen voor:

- wortelen van GN-code ex 0706 10 00,
- citrusvruchten van de GN-codes ex 0805 10, ex 0805 20 en ex 0805 30,
- tafelappelen en -peren van de GN-codes ex 0808 10 en ex 0808 20,

zijn opgenomen in, respectievelijk, de bijlagen I, II en III.

Deze normen zijn onder de bij Verordening (EEG) nr. 1035/72 vastgestelde voorwaarden van toepassing op alle handelsstadia.

In de stadia die op de verzending volgen, mogen de produkten evenwel ten opzichte van de voorgeschreven normen de volgende afwijkingen vertonen:

- een lichte vermindering van frisheid en turgescentie,
- voor de produkten van andere klassen dan klasse Extra: geringe kwaliteitsverandering als gevolg van hun biologische ontwikkeling en de meer of minder bederfelijke aard van de produkten.

*Artikel 2*

Verordening nr. 58 wordt als volgt gewijzigd:

- in artikel 1 wordt in de tabel de regel „ex 0701 G II wortelen” geschrapt;
- bijlage I/5 vervalt.

*Artikel 3*

De Verordeningen (EEG) nr. 379/71 en (EEG) nr. 1641/71 worden ingetrokken.

*Artikel 4*

Deze verordening treedt in werking op 1 juli 1989.

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

Gedaan te Brussel, 10 april 1989.

*Voor de Commissie*  
Ray MAC SHARRY  
*Lid van de Commissie*

---

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

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

**II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN**

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

**A. Minimumeisen**

Met inachtneming van de bijzondere bepalingen voor elke klasse en de toegestane toleranties, moeten wortelen in alle kwaliteitsklassen :

- gezond zijn ; de produkten mogen niet zijn aangetast door rot of zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, dit wil zeggen :
  - voor gewassen wortelen : praktisch vrij zijn van zichtbare vreemde substanties,
  - voor de overige wortelen : praktisch ontdaan zijn van iedere grove verontreiniging,
- stevig zijn,
- vrijwel geheel vrij zijn van dierlijke parasieten,
- vrijwel geheel vrij zijn van aantasting door dierlijke parasieten,
- niet stokkerig zijn,
- niet geschoten zijn,
- niet gevorkt zijn en geen zijwortels hebben,
- vrij zijn van abnormaal uitwendig vocht, dit wil zeggen weer voldoende drooggemaakt indien zij zijn gewassen,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

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

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

**B. Indeling in klassen**

Wortelen worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen :

**i) Klasse Extra**

De in deze klasse ingedeelde wortelen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn ; zij moeten gewassen zijn. De wortelen moeten zijn :

- intact,
- glad,
- vers van uiterlijk,
- regelmatig van vorm,
- niet gespleten,
- vrij van kneuzingen en scheuren,
- vrij van vorstschade...

Bovendien moeten zij alle kenmerkende eigenschappen van de variëteit bezitten, met uitsluiting van groene of purper/violetachtige kleur op de kraag.

**ii) Klasse I-**

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

De wortelen moeten zijn :

- intact,
- vers van uiterlijk,
- de kenmerkende eigenschappen van de variëteit bezitten.

Zij mogen evenwel de volgende lichte afwijkingen vertonen, mits deze afwijkingen het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de bewaring of de presentatie van het produkt niet nadelig beïnvloeden :

- lichte afwijkingen in vorm,
- lichte afwijkingen in kleur,
- kleine dichtgegroeide scheuren,
- kleine scheuren of kloven ten gevolge van het behandelen of het wassen.

Bij wortelen die niet langer zijn dan 8 cm, mag de kraag van de wortel tot ten hoogste 1 cm een groene of purper/violetachtige kleur hebben; voor de overige wortelen mag dat tot ten hoogste 2 cm.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren wortelen die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar die aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

Zij mogen evenwel de volgende gebreken vertonen:

- afwijkingen in vorm en in kleur,
- dichtgegroeide scheuren, mits deze scheuren niet tot het hart doorlopen,
- scheuren of kloven ten gevolge van het behandelen of het wassen.

Bovendien mag 25 % van het gewicht bestaan uit gebroken wortelen. Bij wortelen die niet langer zijn dan 10 cm, mag de kraag van de wortel tot ten hoogste 2 cm een groene of purper/violetachtige kleur hebben; voor de overige wortelen mag dat tot ten hoogste 3 cm.

### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Wortelen worden gesorteerd naar de maximale middellijn of naar het gewicht van de wortel (zonder loof).

1. **Vroege wortelen<sup>(1)</sup> en variëteiten met kleine wortels**

De minimumsortering is vastgesteld op een middellijn van 10 mm of een gewicht van 8 g.

De maximumsortering is vastgesteld op een middellijn van 40 mm of een gewicht van 150 g.

2. **Bewaarwortelen en variëteiten met grote wortels**

De minimumsortering is vastgesteld op een middellijn van 20 mm of een gewicht van 50 g.

Voor in klasse Extra ingedeelde wortelen is de maximumsortering vastgesteld op een middellijn van 45 mm of een gewicht van 200 g en mag het verschil in diameter of het verschil in gewicht tussen de grootste en de kleinste wortel in een zelfde verpakkingseenheid ten hoogste 20 mm of 150 g bedragen.

Voor in klasse I ingedeelde wortelen mag het verschil in middellijn of het verschil in gewicht tussen de kleinste en de grootste wortel in een zelfde verpakkingseenheid ten hoogste 30 mm of 200 g bedragen.

Voor in klasse II ingedeelde wortelen moet alleen aan de bepalingen inzake de minimumsortering worden voldaan.

### IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid of, bij losse verlading, in iedere partij, zijn voor de produkten die niet beantwoorden aan de eisen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en in sortering toegestaan.

#### A. Toleranties in kwaliteit

i) *Klasse Extra*

- 5 % van het gewicht mag bestaan uit wortelen die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse I of bij uitzondering aan de eisen van klasse I met inbegrip van de toleranties van die klasse;
- 5 % van het gewicht mag bestaan uit wortelen waarvan de kraag een lichte, groene of violetachtige/purperen kleur heeft.

ii) *Klasse I*

- 10 % van het gewicht mag bestaan uit wortelen die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II of bij uitzondering aan de eisen van klasse II met inbegrip van de toleranties van die klasse. Deze tolerantie geldt evenwel niet voor gebroken wortelen en/of wortelen waarvan de punt ontbreekt;
- 10 % van het gewicht mag bestaan uit gebroken wortelen of wortelen waarvan de punt ontbreekt.

iii) *Klasse II*

10 % van het gewicht mag bestaan uit wortelen die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zijn aangetast door rot, of enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

#### B. Toleranties in sortering

Voor alle klassen: 10 % van het gewicht mag bestaan uit wortelen die niet beantwoorden aan de aangegeven sortering.

<sup>(1)</sup> Wortelen waarvan de groei niet onderbroken is geweest.

## V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

### A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid of, bij losse verlading, van iedere partij, moet uniform zijn en moet bestaan uit wortelen van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en sortering (voor zover zij, wat dit laatste criterium betreft, moeten worden gesorteerd).

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

### B. Presentatie

De wortelen mogen op een van de volgende wijzen worden gepresenteerd :

#### 1. In bossen

De wortelen worden gepresenteerd met het loof eraan ; het loof moet vers, groen en gezond 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.

#### 2. Zonder loof

Het loof dient vlak boven de kraag te zijn verwijderd zonder dat de wortel daarbij is beschadigd.

De wortelen mogen worden gepresenteerd :

- in kleinverpakking,
- in verscheidene lagen gelegd of los in de verpakking,
- los (direct verladen in een vervoermiddel of een deel daarvan) voor klasse II.

### C. Verpakking

De verpakking moet de wortelen een goede bescherming bieden.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag geen uitwendige of inwendige beschadiging van de produkten teweegbrengen.

Er mag materiaal, 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 of, voor los verladen wortelen, in de partij mogen geen vreemde substanties voorkomen.

## VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

1. Voor in verpakkingen gepresenteerde wortelen moeten, op de buitenzijde van iedere verpakkingseenheid, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar en van buiten af zichtbaar 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 :

— „wortelen in bossen” of „wortelen”	}	indien de inhoud van de verpakking niet zichtbaar is van buitenaf
— „vroege wortelen” of „bewaarwortelen”		
— naam van de variëteit voor klasse Extra ;		

#### C. oorsprong van het produkt :

land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming ;

#### D. handelskenmerken :

- klasse,
- in geval van sortering, sortering uitgedrukt met de minimum- en maximummiddellijn of van het minimum- en maximumgewicht van de wortelen, ...
- aantal bossen, voor in bossen gepresenteerde wortelen ;

#### E. officieel controlemerk (facultatief).

2. Voor los verladen wortelen (direct verladen in het vervoermiddel of in een deel daarvan) moeten bovengenoemde aanduidingen vermeld zijn op een document dat de goederen vergezelt of op een kaart die goed zichtbaar in het vervoermiddel is aangebracht.

## BIJLAGE II

## KWALITEITSNORM VOOR CITRUSVRUCHTEN

## I. DEFINITIE VAN DE PRODUCTEN

Deze norm heeft betrekking op de volgende onder de benaming „citrusvruchten” ingedeelde vruchten, bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde citrusvruchten :

- citroenen : vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van de soort *Citrus limon* (L.) Burmf.,
- mandarijnen, tangerines, satsuma's, clementines, wilkings en andere vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van de soort *Citrus reticulata* (Blanco) of de hybriden hiervan,
- sinaasappelen : vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van de soort *Citrus sinensis* (Osbeck).

## II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

## A. Minimumeisen

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

- intact 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 zijn van uitwendige schade en/of veranderingen door vorst,
- zuiver zijn, praktisch vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak (<sup>1</sup>).

De citrusvruchten moeten zorgvuldig zijn geplukt en moeten volgens de voor de variëteit en het produktiegebied geldende criteria behoorlijk ontwikkeld en gerijpt zijn. De staat van rijpheid moet zodanig zijn :

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

Voorts moet de kleur zodanig zijn dat de citrusvruchten door hun ontwikkeling op de plaats van bestemming de voor de variëteit normale kleur kunnen krijgen (behoudens de voor elke klasse vastgestelde bepalingen), waarbij rekening moet worden gehouden met de pluktijd, het produktiegebied en de duur van het vervoer.

De groene kleur van citrusvruchten welke aan het hierboven omschreven rijpheids criterium beantwoorden, mag worden verwijderd. Deze behandeling is slechts toegestaan indien de natuurlijke organoleptische kenmerken niet worden gewijzigd.

Bedoelde behandeling moet geschieden volgens de voorschriften en onder toezicht van de overheidsinstanties van iedere Lid-Staat.

De citrusvruchten mogen geen begin van door de vorst veroorzaakte inwendige uitdroging en geen grote dichtgroeide kneuzingen of kwetsingen vertonen.

## B. Minimumsagehalte en kleur

(minimumsagehalte ten opzichte van het totale gewicht van de vrucht — uitpersing met een met de hand bediende pers)

## i) CITROENEN

- Minimumsagehalte :
  - Verdelli- en Primofiore-citroenen : 20 %,
  - andere citroenen : 25 %.
- Kleur :

De kleur moet normaal zijn voor het desbetreffende type van de variëteit. Citroenen met een lichtgroene kleur die het minimumsagehalte hebben, zijn toegestaan, rekening houdend met de pluktijd en het produktiegebied. De Verdelli-citroenen mogen een groene, maar geen donkergroene kleur vertonen.

(<sup>1</sup>) Deze bepaling betreft niet de geur die veroorzaakt kan zijn door een conserveermiddel, gebruikt overeenkomstig de ter zake geldende communautaire voorschriften.

ii) *CLEMENTINES, ELLENDALES, MONREALS EN SATSUMA'S*

— Minimumsagehalte :

- monreals en satsuma's : 33 %,
- clementines en ellendales : 40 %.

— Kleur :

De kleur moet op ten minste een derde van de oppervlakte van de vrucht kenmerkend zijn voor de variëteit.

iii) *WILKINGS, TANGERINES, ANDERE MANDARIJNEN EN HYBRIDEN*

— Minimumsagehalte : 33 %.

— Kleur :

De kleur moet op ten minste twee derde van de oppervlakte van de vrucht kenmerkend zijn voor de variëteit.

iv) *SINAASAPPELEN*

— Minimumsagehalte :

- Thomson navels en Tarocco : 30 %,
- Washington navels : 33 %,
- andere variëteiten : 35 %.

— Kleur :

De kleur moet kenmerkend zijn voor de variëteit. Een tolerantie met betrekking tot de lichtgroene kleur, welke niet groter mag zijn dan een vijfde van de oppervlakte van de vrucht, is toegestaan, de variëteit en de pluktijd in aanmerking genomen.

C. *Indeling in klassen*

De citrusvruchten worden ingedeeld in de vier hieronder omschreven klassen :

i) *Klasse Extra*

De in deze klasse ingedeelde citrusvruchten moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. De vorm, het uiterlijk, de ontwikkeling en de kleur van de citrusvruchten moeten de kenmerken van hun variëteit hebben. Zij moeten vrij zijn van gebreken, met uitzondering van zeer kleine afwijkingen aan de oppervlakte, mits deze afwijkingen geen afbreuk doen aan de kwaliteit, noch aan het algemene uiterlijk van het produkt, noch aan de presentatie van de verpakking.

ii) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde citrusvruchten moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende eigenschappen van de variëteit of het type hebben, waarbij rekening dient te worden gehouden met de pluktijd en de produktiegebieden.

De volgende gebreken zijn evenwel toegestaan, mits zij noch het algemene uiterlijk, noch de bewaring van de vruchten van een bepaalde partij nadelig beïnvloeden :

- een kleine afwijking in vorm,
- een kleine afwijking in kleur,
- kleine gebreken van de schil die inherent zijn aan de vorming van de vrucht, zoals zilverkleurige korsten, schroeiingen, enz.,
- kleine dichtgegroeide beschadigingen als gevolg van mechanische oorzaken zoals hagel, wrijving, schokken bij de behandeling, enz.,

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren de citrusvruchten die over het geheel genomen niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, doch voldoen aan de bovenvermelde minimumeisen.

Afwijkingen in vorm, ontwikkeling en kleur zijn toegestaan, mits deze noch het algemene uiterlijk, noch de bewaring van de vruchten van een bepaalde partij in belangrijke mate nadelig beïnvloeden :

- afwijking in vorm,
- afwijking in kleur,
- ruwe schil,
- dichtgegroeide lichte aantasting van de schil,
- geringe, gedeeltelijke loslating van de vruchtwand voor sinaasappelen (loslating is normaal voor mandarijnen, clementines, satsuma's, wilkings en tangerines).

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

Tot deze klasse behoren citrusvruchten die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de voor klasse II vastgestelde kenmerken voldoen.

De kelk mag echter ontbreken.

<sup>(1)</sup> Bijkomende kwaliteitseisen 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

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

## A. Minimumeisen

Niet toegestaan zijn vruchten met een kleinere middellijn dan de volgende minimumafmetingen :

- citroenen :
  - 45 mm voor de klassen Extra, I en II,
  - 42 mm voor klasse III,
- sinaasappelen : 53 mm,
- satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden daarvan : 45 mm,
- clementines en monreals : 35 mm.

## B. Sorteringsschalen

De volgende sorteringsschalen worden toegepast :

Sinaasappelen		Citroenen		Clementines, monreals, satsuma's, tangerines, wilkings, en andere mandarijnen en hybriden daarvan (*)	
Grootte	Middellijnen in mm	Grootte	Middellijnen in mm	Grootte	Middellijnen in mm
0	100 en meer (1)	0	83 en meer (1)	1	63 en meer
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 (2)	43 - 52
6	70 - 80	6	48 - 57	7 (2)	41 - 48
7	67 - 76	7	45 - 52	8	39 - 46
8	64 - 73	8	42 - 49 (1)	9	37 - 44
9	62 - 70			10	35 - 42
10	60 - 68				
11	58 - 66				
12	56 - 63				
13	53 - 60				

(1) Alleen voor kwaliteitsklasse III.

(2) Satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden daarvan, met een grootte van meer dan 63 mm, worden als volgt ingedeeld :

- nr. 1-X : 63-74 mm
- nr. 1-XX : 67-78 mm
- nr. 1-XXX : 78 mm en meer.

(3) Voor satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden daarvan bedraagt de minimumgrootte 45 mm.

## C. Uniformiteit in de sortering naar grootte

De onderstaande uniformiteit in sortering naar grootte is vereist :

- i) Voor vruchten die in gerangschikte lagen worden gepresenteerd mag het verschil in middellijn tussen de kleinste vrucht en de grootste vrucht in een zelfde verpakking niet groter zijn dan :

## — SINAASAPPELEN

- grootte nr. 0 tot en met 2 : 11 mm,
- grootte nr. 3 tot en met 6 : 9 mm,
- grootte nr. 7 tot en met 13 : 7 mm,

## — CLEMENTINES, MONREALS, SATSUMA'S, TANGERINES, WILKINGS, ANDERE MANDARIJNEN EN HYBRIDEN DAARVAN

- grootte nr. 1 tot en met 4 : 9 mm,
- grootte nr. 5 tot en met 6 : 8 mm,
- grootte nr. 7 tot en met 10 : 7 mm,

## — CITROENEN

- alle grootten : 7 mm.



- ii) *Voor alle vruchten die niet in lagen worden gelegd mag, op welke wijze ze ook worden gepresenteerd, het verschil tussen de kleinste en de grootste vrucht in een zelfde verpakkingseenheid niet groter zijn dan het in de sorteringsschaal toegestane verschil voor de vastgestelde grootte. Voor citroenen heeft elke Lid-Staat echter de mogelijkheid, voor zijn eigen produkten en rekening houdend met de eisen van de markten van bestemming, de uniformiteitscriteria toe te passen zoals deze voor de vruchten in gerangschikte lagen zijn vastgesteld.*
- iii) *Voor vruchten die los worden vervoerd in een vervoermiddel of in een deel daarvan moet:*
  - of wel uitsluitend de minimumgrootte in acht worden genomen,
  - of wel het maximale verschil overeenstemmen met het in de sorteringsschaal toegestane verschil tussen de kleinste en de grootste doorsnede van drie opeenvolgende grootten.

#### IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid of in iedere partij voor los verladen citrusvruchten 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 totale aantal of gewicht mag bestaan uit citrusvruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse I, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van die klasse. Bovendien mag ten hoogste 5 % van het totale aantal of gewicht bestaan uit citrusvruchten die hun kelk hebben verloren.

###### ii) *Klasse I*

10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit citrusvruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van die klasse. Bovendien mag ten hoogste 20 % van het totale aantal of gewicht bestaan uit citrusvruchten die hun kelk hebben verloren.

###### iii) *Klasse II*

10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit citrusvruchten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse en ook niet aan de minimumeisen, waarvan ten hoogste 5 % vruchten met lichte, niet dichtgegroeide en droge kwetsingen van de oppervlakte (doch geen sporen van rot, ernstige kneuzingen of enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie) of ten hoogste 5 % weke of verwelkte vruchten. Bovendien mag ten hoogste 35 % van het totale aantal of gewicht bestaan uit citrusvruchten die hun kelk hebben verloren.

###### iv) *Klasse III*

15 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit citrusvruchten die niet voldoen aan de eisen van deze klasse en ook niet aan de minimumeisen, met uitzondering van vruchten die zijn aangetast door rot, ernstige kneuzingen hebben, of enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

Bovendien is voor de klassen Extra, I en II toegestaan dat bij vruchten waarvan de groene kleur is verwijderd, de kelk ontbreekt, op voorwaarde dat een bijzondere vermelding wordt aangebracht op de documenten die de goederen vergezellen.

##### B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen, op welke wijze ze ook worden gepresenteerd: 10 % van het totale aantal of gewicht mag bestaan uit citrusvruchten die behoren tot groottesorteringen die onmiddellijk voorafgaan aan of volgen op de groottesortering (of drie opeenvolgende groottesorteringen) die op de verpakking of de vervoerdocumenten is vermeld.

Bij losse aanbieding in een vervoermiddel of een deel daarvan waarbij alleen de minimumgrootte vereist is, kan de toegestane afwijking van 10 % slechts betrekking hebben op vruchten waarvan de middellijn niet minder bedraagt dan:

- voor citroenen:
  - 43 mm voor klasse II,
  - 40 mm voor klasse III,
- voor sinaasappelen: 50 mm,
- voor satsuma's, tangerines, wilkings, andere mandarijnen en hybriden daarvan: 43 mm,
- voor clementines en monreals: 34 mm.

## V. VERPAKKINGSVOORWAARDEN

## A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid of — bij losse verzending — van iedere partij moet bestaan uit citrusvruchten van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en groottesortering (voor zover, wat dit laatste criterium betreft, een sortering vereist is) en met vrijwel een zelfde ontwikkeling en rijpheid.

Bovendien is voor klasse Extra uniformiteit in kleur vereist. Voor de in klasse III ingedeelde citrusvruchten is geen uniformiteit in ontwikkeling en rijpheid vereist.

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

## B. Presentatie

De citrusvruchten mogen als volgt worden gepresenteerd:

a) *In regelmatigige lagen gelegd* overeenkomstig de sorteringsschalen, in gesloten of in open verpakking. Deze presentatie is verplicht voor klasse Extra en facultatief voor de klassen I, II en III.

b) — *Niet in lagen gelegd*, in gesloten of open verpakking, overeenkomstig de sorteringsschalen.

— *Los* in een vervoermiddel of een deel daarvan, waarbij de afwijking tussen de vruchten ten hoogste het verschil tussen de kleinste en de grootste middellijn van drie opeenvolgende grootten in de sorteringsschalen mag bedragen.

Slechts de klassen I, II en III mogen aldus worden gepresenteerd.

c) *Los* in een vervoermiddel of een deel daarvan met slechts de minimumgrootte als vereiste.

Alleen de klassen II en III mogen aldus worden gepresenteerd.

d) *In verpakkingseenheden voor rechtstreekse verkoop aan de consument met een gewicht van ten hoogste 5 kg:*

i) indien de kleinverpakking voor een aantal vruchten is vervaardigd, is de toepassing van de sorteringsschalen voor alle klassen verplicht,

ii) wanneer de kleinverpakking voor een bepaald gewicht aan vruchten vervaardigd is, moet het grootste verschil tussen de vruchten overeenkomen met de omvang die voortvloeit uit de groepage van drie opeenvolgende grootten van de sorteringsschaal.

Alleen de klassen Extra, I en II mogen aldus worden gepresenteerd.

Wanneer iedere vrucht afzonderlijk wordt verpakt, moet hiervoor een dun, droog, nieuw en reukloos (\*) papier worden gebruikt.

Het is verboden substanties te gebruiken die de natuurlijke kenmerken van de citrusvruchten, en met name de geur (\*) of de smaak daarvan, kunnen wijzigen.

## C. Verpakking

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

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal, en met name het papier, moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, 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 of, bij losse verzending, in de partij mogen geen vreemde substanties voorkomen; het is echter toegestaan dat er een kort, niet houtachtig takje met enkele groene bladeren aan de vruchten vastzit.

## VI. AANDUIDINGSVOORWAARDEN

1. Wanneer de citrusvruchten in verpakkingseenheden worden gepresenteerd, moeten op iedere verpakkingseenheid, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar de volgende gegevens zijn vermeld:

## A. identificatie:

verpakker	}	naam en adres of door een officiële dienst toegekende of erkende code;
en/of		
afzender		

(\*) Deze bepaling is niet van toepassing op het gebruik van conserveermiddelen overeenkomstig de ter zake geldende communautaire voorschriften.

**B. aard van het produkt :**

- aanduiding van de soort indien de inhoud van de verpakking niet van buitenaf zichtbaar is, behoudens voor clementines, mandarijnen, tangerines, satsuma's en andere kleine vruchten waarvoor deze aanduiding in ieder geval verplicht is,
- naam van de variëteit voor sinaasappelen,
- aanduiding van het type :
  - voor citroenen : eventueel de aanduiding „Verdelli” of „Primofiore”,
  - voor clementines :
    - „clementines zonder pit”,
    - „clementines” (van 1 tot 10 pitten),
    - naar gelang van het geval, „clementines, monreals” of „clementines met pitten” (meer dan 10 pitten);

**C. oorsprong van het produkt :**

land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming ;

**D. handelskenmerken :**

- i) klasse,
- ii) groottesortering, die, welke ook de wijze van verpakking is, wordt aangeduid overeenkomstig de sorteringsschaal, door middel van het referentienummer op de schaal, en het aantal vruchten indien zij in gerangschikte lagen worden gepresenteerd,
- iii) eventueel, aanduiding van het gebruik van een conserveermiddel overeenkomstig de ter zake geldende communautaire voorschriften,
- iv) het verwijderen van de groene kleur van de vruchten : indien wordt vastgesteld dat door het gebruik van het procédé tot verwijdering van de groene kleur van de vruchten, de normaal toegestane percentages van vruchten zonder kelk overschreden zijn of kunnen zijn, moet de aanduiding „groene kleur verwijderd” of „vruchten waarvan groene kleur is verwijderd” zich bevinden op de documenten welke de goederen vergezellen ;

**E. officieel controlemerk (facultatief).**

2. Voor los verzonden citrusvruchten (die direct in het vervoermiddel of in een deel daarvan zijn geladen) moeten bovengenoemde aanduidingen vermeld zijn op een document dat de goederen vergezelt of op een kaart die goed zichtbaar in het vervoermiddel is aangebracht. Wanneer de aanduiding van de groottesortering van de partijen vruchten geschiedt door groepering van drie opeenvolgende sorteringen, wordt deze groottesortering aangeduid door middel van de uiterste referentienummers van de sorteringsschaal.

## BIJLAGE III

## KWALITEITSNORMEN VOOR APPELEN EN PEREN

## I. DEFINITIE VAN DE PRODUCTEN

Deze norm heeft betrekking op appels en peren, vruchten van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Malus domestica* Borkh. en *Pyrus communis* L., bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde appels en peren.

## II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

## A. Minimumeisen

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

- intact zijn ;
- gezond zijn ; er mogen geen producten 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 ;
- nagenoeg vrij zijn van parasieten ;
- nagenoeg vrij zijn van beschadiging door parasieten ;
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid ;
- vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

Bovendien moeten de vruchten zorgvuldig geplukt zijn.

Appels en peren moeten zich in een zodanige toestand bevinden dat zij :

- hun rijpingsproces kunnen voortzetten totdat ze een passende rijpheidsgraad hebben bereikt die met de kenmerken van de betrokken variëteit overeenkomt ;
- tegen vervoer en behandeling bestand zijn, en
- in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

## B. Indeling in klassen

Appels en peren worden ingedeeld in de vier hieronder omschreven klassen :

i) *Klasse Extra*

De in deze klasse ingedeelde appels en peren moeten de kenmerkende vorm, ontwikkeling en kleur van de variëteit hebben en de steel moet gaaf zijn <sup>(1)</sup>.

Zij moeten vrij zijn van gebreken, met uitzondering van zeer lichte nadelige veranderingen van de schil, op voorwaarde dat deze geen invloed hebben op de kwaliteit en het algemene uiterlijk van de vruchten en/of op de presentatie van de verpakkingseenheid.

Peren mogen niet stenig zijn.

ii) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde appels en peren moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende eigenschappen van de variëteit bezitten <sup>(1)</sup>. Toegestaan zijn echter :

- een geringe afwijking in vorm ;
- een geringe afwijking in ontwikkeling ;
- een geringe kleurafwijking.

De steel mag licht beschadigd zijn.

Het vruchtvlees moet volkomen gezond zijn. Afwijkingen aan de schil, die het algemene uiterlijk noch de houdbaarheid nadelig beïnvloeden, zijn echter voor iedere vrucht binnen de volgende grenzen toegestaan :

- langwerpige afwijkingen mogen een lengte hebben van ten hoogste 2 cm ;
- voor de andere afwijkingen mag het totale oppervlak niet groter zijn dan 1 cm<sup>2</sup>, behalve bij schurftvlekken, welke samen een oppervlakte van ten hoogste 0,25 cm<sup>2</sup> mogen beslaan.

Peren mogen niet stenig zijn.

<sup>(1)</sup> De criteria betreffende kleur en ruwschiligheid zijn voor appels omschreven in de tabellen 1 en 2 van deze bijlage.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren appels en peren die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen<sup>(1)</sup>.

Afwijkingen in vorm, ontwikkeling en kleur zijn toegestaan, mits de vruchten hun kenmerkende eigenschappen behouden. De steel mag ontbreken, mits de schil niet beschadigd is.

Het vruchtvlees moet vrij zijn van ernstige gebreken. Afwijkingen aan de schil zijn echter voor iedere vrucht binnen de volgende grenzen toegestaan :

- langwerpige afwijkingen : ten hoogste 4 cm lang ;
- van de andere afwijkingen is het totale oppervlak beperkt tot 2,5 cm<sup>2</sup>, met uitzondering van schurftvlekken, die samen een oppervlak van ten hoogste 1 cm<sup>2</sup> mogen beslaan.

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

Tot deze klasse die behoren appels en peren die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de voor klasse II vastgestelde kenmerken voldoen<sup>(1)</sup>, met uitzondering echter van gebreken aan de schil de groter mogen zijn, evenwel niet groter dan :

- 6 cm voor langwerpige afwijkingen ;
- 5 cm<sup>2</sup> totale oppervlakte voor de overige gebreken, met uitzondering van schurftvlekken, waarvan de oppervlakte niet meer dan 2,5 cm<sup>2</sup> mag bedragen.

## III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering naar grootte geschiedt naar de maximale middellijn bij dwarsdoorsnede. Het verschil in middellijn bij vruchten in een zelfde verpakkingseenheid is beperkt tot 5 mm<sup>(3)</sup> :

1. voor vruchten van klasse Extra,
2. voor vruchten van de klassen I en II die in rijen en lagen zijn verpakt<sup>(4)</sup>.

Het verschil in middellijn mag bij los verpakte vruchten van klasse I 10 mm bedragen<sup>(5)</sup>.

Er is geen verschil vastgesteld voor los verpakte vruchten van klasse II en voor vruchten van klasse III, op welke wijze deze ook worden gepresenteerd.

Bovendien is er voor alle klassen een minimumgrootte vastgesteld overeenkomstig de volgende schaal :

Appelen	Extra	I	II	III
Grootvruchtige variëteiten <sup>(6)</sup> :	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Andere variëteiten :	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Peren	Extra	I	II	III
Grootvruchtige variëteiten <sup>(6)</sup> :	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Andere variëteiten :	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

Bij wijze van uitzondering en voor de variëteiten zomerperen die vermeld zijn in de limitatieve lijst van tabel 4 van deze bijlage is geen minimumgrootte vastgesteld voor partijen die van 10 juni tot en met 31 juli van elk jaar worden verzonden.

<sup>(1)</sup> De criteria betreffende kleur en ruwshilligheid zijn voor appels omschreven in de tabellen 1 en 2 van deze bijlage.

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

<sup>(3)</sup> Voor een enkele vrucht zal echter geen rekening worden gehouden met een afwijking van plus of min 1 mm met betrekking tot de gekozen sortering, op voorwaarde dat het uitsluitend afwijkingen betreft welke te wijten zijn aan het normale gebruik van machines en zulks binnen redelijke grenzen welke de correcte presentatie van de produkten niet beïnvloeden.

<sup>(4)</sup> Bovendien mag, voor appels van de variëteiten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) en Horneburger, het verschil in middellijn 10 mm bedragen.

<sup>(5)</sup> Bovendien mag, voor appels van de variëteiten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) en Horneburger, het verschil in middellijn 20 mm bedragen.

<sup>(6)</sup> Zie de lijst van tabel 3 van deze bijlage.

#### IV. TOLERANTIES

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

##### A. Toleranties in kwaliteit

###### i) *Klasse Extra*

5 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit appels en peren die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse I, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van die klasse.

###### ii) *Klasse I*

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

— Voor appels : 25 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit vruchten zonder steel, op voorwaarde dat de schil van de steelholte niet beschadigd is. Voor de variëteit *Granny Smith* kunnen de vruchten zonder steel echter zonder beperking worden toegelaten, op voorwaarde dat de schil van de steelholte niet beschadigd is.

###### iii) *Klassen II en III*

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

In het kader van de toleranties voor de klassen II en III kan worden toegestaan dat ten hoogste 2 % van het aantal of gewicht bestaat uit wormstekige vruchten of vruchten met onderstaande gebreken :

- belangrijke verschijnselen van kurkstip of glazigheid,
- geringe kwetsingen of niet dichtgegroeide scheuren,
- zeer lichte sporen van bederf.

##### B. Toleranties in grootte

###### i) *Klassen Extra, I en II*

a) Voor de vruchten onderworpen aan de regels van uniformiteit, met uitzondering van een afwijking van plus of min 1 mm zoals toegelaten in hoofdstuk III : 10 % van het aantal of gewicht mag vruchten bevatten die beantwoorden aan de groottesortering die onmiddellijk hoger of lager ligt dan die welke op de verpakkingseenheid is vermeld, met dien verstande dat geen enkele vrucht meer dan 5 mm kleiner mag zijn dan de vastgestelde minimummaat.

b) Voor de vruchten die niet aan de regels van uniformiteit zijn onderworpen : 10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit vruchten die niet beantwoorden aan de vastgestelde minimummaat, met dien verstande dat geen enkele vrucht meer dan 5 mm kleiner mag zijn dan die minimummaat.

###### ii) *Klasse III*

De bepalingen komen overeen met de in het voorgaande punt vastgestelde bepalingen voor de vruchten die niet aan de regels van uniformiteit zijn onderworpen. Het percentage bedraagt echter 15.

#### V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

##### A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit appels en peren van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en graad van rijpheid.

Bovendien moeten de vruchten in klasse Extra uniform van kleur zijn.

Met betrekking tot de vruchten van klasse III, kan de uniformiteit beperkt blijven tot oorsprong en variëteit.

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

##### B. Presentatie

Appels en peren van klasse Extra moeten in lagen zijn gelegd.

**C. Verpakking**

De verpakking van appels en peren 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, 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 iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar 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 :**

- „appelen” of „peren” indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is,
- naam van de variëteit voor de klassen Extra en I ;

**C. oorsprong van het produkt :**

land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming ;

**D. handelskenmerken :**

- klasse,
- sortering of, voor op rijen en in lagen gerangschikte vruchten, aantal stuks.

De groottesortering wordt aangegeven :

- a) voor de aan de uniformiteitsregels onderworpen vruchten : door middel van de minimum- en maximummiddellijn ;
- b) voor de niet aan de uniformiteitsregels onderworpen vruchten : door vermelding van de minimummiddellijn, eventueel gevolgd door de maximummiddellijn of de vermelding „en groter” ;

**E. officieel controlemerk (facultatief).**

TABEL 1

## KLEURCRITERIA VOOR APPELEN

De appelvariëteiten kunnen volgens hun kleur in vier groepen worden ingedeeld:

**Groep A — Rode variëteiten**

Klasse Extra: ten minste driekwart van de oppervlakte van de vrucht heeft een rode kleur,  
 Klasse I: ten minste de helft van de oppervlakte van de vrucht heeft een rode kleur,  
 Klassen II en III: ten minste een vierde van de oppervlakte van de vrucht heeft een rode kleur.

*Variëteiten*

- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Carmio,
- Democrat,
- Jonagored,
- King David,
- Red Delicious en mutaties (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief en 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).

**Groep B — Variëteiten met gemengd rode kleur (met uitgesproken kleur voor het rode deel)**

Klasse Extra: ten minste de helft van de oppervlakte van de vrucht heeft een rode kleur,  
 Klasse I: ten minste een derde van de oppervlakte van de vrucht heeft een rode kleur,  
 Klassen II en III: ten minste een tiende van de oppervlakte van de vrucht heeft een rode kleur.

*Variëteiten*

- 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,
- Gravenstein rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Paula Red,
- Rambour Franc,
- Red Berlepsch,



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

#### Groep C — Gestreepte variëteiten, licht gekleurd

- Klasse Extra : ten minste een derde van de oppervlakte van de vrucht moet karakteristieke rode strepen hebben.
- Klasse I : ten minste een tiende van de oppervlakte van de vrucht moet karakteristieke rode strepen hebben.

#### Variëteiten

- Abbondanza,
- Alkmene,
- Arlet,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Casanova de Alcobaça,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Commercio,
- Cox's orange pippin (cox orange) en mutaties (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.

#### Groep D

Andere variëteiten.

(1) Uitzonderd Cherry Cox.

(2) Voor de variëteit Jonagold wordt evenwel geëist dat de in klasse II ingedeelde vruchten op ten minste een tiende van hun oppervlakte strepen vertonen.

TABEL 2

RUWSCHILLIGHEIDSCRITERIA VOOR APPELEN

Appelvariëteiten waarvoor ruwschilligheid een kenmerkende eigenschap van de schil is en geen gebrek vormt wanneer zij overeenkomt met het typische uiterlijk van de variëteit.

Limitatieve lijst

- 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 (Albamarle Pippin).

Voor andere dan de hierboven genoemde variëteiten is ruwschilligheid toegestaan binnen de volgende grenzen :

	Extra	I	II en III	Tolerantie voor de klassen II en III
i) Bruinachtige vlekken	<ul style="list-style-type: none"> <li>— niet buiten de steelholte</li> <li>— niet ruw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— mogen enigszins buiten de steel- of stamperholte komen</li> <li>— niet ruw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— mogen buiten de steel- of stamperholte komen</li> <li>— enigszins ruw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— vruchten die niet in ernstige mate het uiterlijk en de staat van de verpakkingseenheid kunnen schaden</li> </ul>
Maximale deel van de oppervlakte waarop het is toegestaan				
ii) Ruwschilligheid				
— netvormig fijn (niet sterk afstekend bij de algemene kleur van de vrucht)	— lichte verspreide sporen van ruwschilligheid die niet het algemene uiterlijk van de vrucht of van de verpakkingseenheid beïnvloeden	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	— vruchten die niet in ernstige mate het uiterlijk en de staat van de verpakkingseenheid kunnen schaden
— dicht	— zonder	$\frac{1}{20}$	$\frac{1}{3}$	— vruchten die niet in ernstige mate het uiterlijk en de staat van de verpakkingseenheid kunnen schaden
— cumulatie (met uitzondering van de bruinachtige vlekken welke onder de hierboven vermelde voorwaarden zijn toegestaan). In elk geval mogen de fijne en de dichte ruwschilligheid te zamen niet een maximum overschrijden van :	—	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	— vruchten die niet in ernstige mate het uiterlijk en de staat van de verpakkingseenheid kunnen schaden

TABEL 3

## LIJST VAN DE VARIËTEITEN MET GROTE VRUCHTEN (1)

## 1. Appelen

- Altländer,
- Arlet,
- Belle de Boskoop en mutaties,
- 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 en mutaties,
- 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 en mutaties,
- 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),

(1) Zijn ook als zodanig te beschouwen appelen en peren van klasse II en van klasse III zonder aanduiding van de variëteiten.

- 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 en mutaties,
- Red Dougherty,
- Red Ingrid Marie,
- Reinette de Orléans,
- Reineta roja del Canada,
- Reinette blanche en 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. Peren

- 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, Bosc),
- 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).

## TABEL 4

VARIËTEITEN VAN ZOMERPEREN WAARVOOR EEN MINIMUMGROOTTE NIET IS VEREIST  
VOOR DE ZENDINGEN DIE IEDER JAAR VAN 10 JUNI TOT EN MET 31 JULI PLAATSVINDEN

- Abugo o Siete en Boca,
  - André Desportes,
  - Azucar Verde (de confitar),
  - Bergamotten,
  - Beurré Giffard,
  - Beurré Gris,
  - Beurré précoce Morettini,
  - Blanca de Aranuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
  - Buntrocks,
  - Carapinha,
  - 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.
-