

365R0010

5.2.65

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

245/65

RÅDETS FÖRORDNING nr 10/65/EEG

av den 26 januari 1965

om gemensamma kvalitetsnormer för vitlök

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning nr 23⁽¹⁾ om det gradvisa inrättandet av den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker, särskilt artikel 4.1 i denna,

med beaktande av kommissionens förslag, och

med beaktande av följande:

Handeln med vitlök är betydande inom vissa producerande medlemsstater och anseelig inom gemenskapen.

Samtliga bestämmelser i förordning nr 23 skall därför gälla för vitlök. För detta ändamål är det nödvändigt att uppta vitlök i förteckningen i bilaga 1 till den förordningen samt att fastställa gemensamma kvalitetsnormer för vitlök. Handeln med de produkter som klassificeras i

enlighet med dessa normer skall liberaliseras i enlighet med artikel 9.2 i förordning nr 23.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. Bilaga 1 till förordning nr 23 skall utökas med följande:

BILAGA 1 D

ex 07.01 H Vitlök

2. Kvalitetsnormerna för vitlök (nummer ex 07.01 H i Gemensamma tulltaxan) anges i bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Bestämmelserna i denna förordning träder i kraft den 1 juni 1965.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 26 januari 1965.

På rådets vägnar

M. COUVE de MURVILLE

Ordförande

(¹) EGT nr 30, 20.4.1962, s.965/62.

BILAGA

Gemensamma kvalitetsnormer för vitlök

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för vitlök av sorter av *Allium Sativum* L. som är avsedd att levereras färsk⁽¹⁾, halvtorr⁽²⁾ eller torr⁽³⁾ till konsumenten, dock inte vitlök avsedd för bearbetning.

II. KVALITETSKRAV

A. Allmänt

Syftet med denna norm är att ange de kvalitetskrav som vitlök skall uppfylla vid avsändningstillfället.

B. Minimikrav

Lökarna skall vara

- friska,
- fasta,
- rena, dvs. utan jord och synliga rester av gödselmedel eller andra kemikalier,
- fria från frost- eller solskador,
- fria från mögelangrepp,
- fria från utvändigt synliga skott,
- fria från främmande lukt och smak,
- fria från onormal yttre fuktighet.

Produktens tillstånd skall vara sådant att den tål transport och hantering samt kan uppfylla marknadens krav på bestämmelseorten.

C. Klassificering

i) Klass "Extra"

Vitlök i denna klass skall vara av högsta kvalitet samt ha en färg som är typisk för handelstypen.

Lökarna skall vara

- hela,
- regelbundna till formen,
- noggrant rensade,
- felfria.

Klyftorna skall sitta tätt samman.

Rötterna skall vara avskurna tätt intill löken.

⁽¹⁾ Med *färsk* avses vitlök med grön hals och färskt ytterskal.

⁽²⁾ Med *halvtorr* avses vitlök där halsen och ytterskalet inte har torkat helt.

⁽³⁾ Med *torr* avses vitlök där halsen, ytterskalet och skalet runt varje klyfta har torkat helt.

ii) *Klass I*

Vitlök i denna klass skall vara av god kvalitet.

Lökarna skall vara

- hela
- relativt regelbundna till formen och ha en färg som är typisk för den handelstyp de tillhör.

De får ha

- svullnader som beror på onormal vegetativ utveckling,
- små sprickor i lökens ytterskal.

Klyftorna skall sitta relativt tätt samman.

iii) *Klass II*

Vitlök i denna klass skall vara av marknadsmässig kvalitet. Den skall uppfylla minimikraven, men får ha följande fel:

- Sprickor i lökens ytterskal.
- Läkta sprickor av mekaniskt ursprung och lättare stötskador som inte påverkar hållbarheten, dock får högst två klyftor per lök vara påverkade.

Lökarna får dessutom

- ha en oregelbunden form,
- sakna upp till tre klyftor.

III. STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av lökens största diameter.

- i) Den minsta diametern är 45 mm för vitlök i Klass "Extra" och 30 mm för vitlök i Klass I och II.
- ii) För vitlök som salubjuds i lös form med avskurna halsar eller i buntar får skillnaden i diameter mellan den minsta och den största löken i varje förpackning inte vara större än
 - 15 mm om den minsta lökens diameter är mindre än 40 mm,
 - 20 mm om den minsta lökens diameter är minst 40 mm.

IV. TOLERANSER

En viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den aktuella klassen är tillåtet.

A. Kvalitetstoleranser

i) *Klass "Extra"*

5 viktprocent av lökar som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för Klass I.

ii) *Klass I*

10 viktprocent av lökar som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för Klass II. Inom denna tolerans får högst 1 viktprocent av lökarna ha utvändigt synliga skott.

iii) *Klass II*

- Högst 5 viktprocent av lökar med utvändigt synliga skott, varvid denna tolerans inte tas med vid beräkningen av de totala toleranserna.
- 10 viktprocent av lökar som inte uppfyller kraven för klassen men som lämpar sig för konsumtion. Detta gäller dock inte vitlök med frost- eller solskador.

B. Storlekstoleranser

10 viktprocent av lökar med en storlek som avviker från den som anges på förpackningen, varav vilka högst 3 % får vara mindre än den fastställda minsta diametern, dock minst 25 mm.

C. Totala toleranser

Kvalitets- och storlekstoleransen får tillsammans aldrig överstiga

- 10 % för Klass "Extra", och
- 15 % för Klass I och Klass II.

V. FÖRPACKNING OCH PRESENTATION**A. Enhetlighet**

Varje förpackning, transportbehållare eller del därav skall innehålla vitlök av samma typ, kvalitetsklass och — om produkten skall storlekssorteras — storlek.

B. Presentation

Vitlök får presenteras på ett av följande tre sätt:

i) Lös med halsarna avskurna till en längd som får vara högst

- 10 cm i fråga om färsk och halvtorr vitlök, och
- 3 cm i fråga om torr vitlök.

ii) I buntar som

- i fråga om färsk och halvtorr vitlök innehåller minst sex lökar med en hals som är högst 25 cm,
- i fråga om torr vitlök innehåller minst 12 lökar.

Vitlök i buntar skall vara sammanbunden med snöre, bast eller annat ändamålsenligt material. Halsarna skall vara tilljämna ovanför den sista sammanbindningen.

iii) I flätor med minst 24 lökar (endast i fråga om torr eller halvtorr vitlök).

Vitlök i flätor skall vara flätad med växtens egna halsar och bunden med snöre, bast eller annat lämpligt material. Oavsett presentationssättet skall halsarna vara jämnt avskurna.

C. Förpackning

Vitlök skall vara förpackad. Detta gäller dock inte torr vitlök i flätor som får transporteras i lös vikt (lastade direkt i en transportbehållare).

Papper eller annat material som används inuti förpackningen, transportbehållaren eller del därav skall vara nytt och oskadligt för människoföda. Om material med påtryck används får trycket endast förekomma på utsidan och inte komma i kontakt med produkten.

Produkten skall vid förpackningstillfället vara fri från främmande beståndsdelar.

VI. MÄRKNING**1. Om produkten presenteras i förpackningar skall varje förpackning på utsidan vara tydligt och outplånligt märkt med följande upplysningar:****A. Identifiering**

Packare }
Avsändare } Namn och adress eller märke.

B. Typ av produkt

- Färsk, halvtorr eller torr vitlök (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

-
- Sort eller handelstyp ("vit vitlök", "skär vitlök",...).
- C. Produktens ursprung**
- Odlingsområde, eller nationell, regional eller lokal benämning.
- D. Kommersiella upplysningar**
- Klass.
 - Storlek (om produkten är storlekssorterad) angiven som lökarnas minsta och största diameter.
- E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)**
2. I fråga om vitlök i flätor som transporteras i lös vikt (lastade direkt i en transportbehållare) skall dessa upplysningar framgå av en följesedel till produkten.
-