

381R1292

Nr L 129/38

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

15.5.81

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1292/81

av den 12 maj 1981

om kvalitetsnormer för purjolök, aubergine och squash

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION
HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1035/72 av den 18 maj 1972 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker⁽¹⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1116/81⁽²⁾, särskilt artikel 2.2 i denna, och

med beaktande av följande:

Genom förordning (EEG) nr 1208/79⁽³⁾ och förordning (EEG) nr 1315/80⁽⁴⁾ utökades bilaga 1 till förordning (EEG) nr 1035/72, i vilken de produkter avsedda att levereras färska till konsumenten som omfattas av kvalitetsnormer förtecknas, med purjolök respektive aubergine och squash.

Det är därför nödvändigt att fastställa sådana kvalitetsnormer för de produkterna.

Normerna skall tillämpas i alla handelsled. Vid transport över långa sträckor, lagring under en viss tid och olika typer av hantering kan det inträffa att produkterna försämras till följd av sin biologiska utveckling eller sin benägenhet att förfaras. Hänsyn bör därför tas till sådan försämring när normerna tillämpas i de handelsled som ligger efter avsändningstillfället.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för frukt och grönsaker.

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

Utfärdad i Bryssel den 12 maj 1981.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. Kvalitetsnormerna för purjolök (undernummer 07.01 IJ i Gemensamma tulltaxan) och aubergine och squash (undernummer 07.01 T i Gemensamma tulltaxan) anges i bilaga 1, 2 och 3 till denna förordning.

2. Normerna skall tillämpas i alla handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EEG) nr 1035/72.

I de led som ligger efter avsändningstillfället får dock produkten i förhållande till de föreskrivna normerna

- uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet, och
- uppvisa mindre förändringar till följd av sin utveckling och benägenhet att förfaras.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft tredje dagen efter att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med

- den 1 augusti 1981 i fråga om purjolök,
- den 1 juli 1981 i fråga om aubergine och squash.

På kommissionens vägnar

Poul DALSAGER

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT nr L 118, 20.5.1972, s. 1.

⁽²⁾ EGT nr L 118, 30.4.1981, s. 1.

⁽³⁾ EGT nr L 153, 21.6.1979, s. 1.

⁽⁴⁾ EGT nr L 134, 31.5.1980, s. 20.

BILAGA 1

KVALITETSNORMER FÖR PURJOLÖK

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för purjolök av sorter av *Allium porrum* L som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte purjolök avsedd för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som purjolök skall uppfylla efter iordningställande och packning.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall purjolök vara

- hel (detta krav gäller dock inte rötterna och bladändarna, vilka får vara putsade),
- färsk till utseendet, med vissna och torkade blad avlägsnade,
- utan stocklöpare (se dock de särskilda bestämmelserna för klass III),
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar (det får dock finnas jord på rötterna),
- fri från onormal yttre fuktighet, dvs. sköljd purjolök skall vara tillräckligt torkad,
- fri från främmande lukt och smak.

Bladen skall vara välputsade.

Purjolökens utveckling och tillstånd skall vara sådant att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Purjolök indelas i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Purjolök i denna klass skall vara av god kvalitet. Den får dock ha små ytliga fel som varken påverkar dess allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation.

Purjolökens bleka del skall utgöra minst en tredjedel av den totala längden eller hälften av den inklädda delen.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar purjolök som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Purjolökens bleka del skall utgöra minst en fjärdedel av den totala längden eller en tredjedel av den inklädda delen.

iii) *Klass III*⁽¹⁾

Denna klass omfattar purjolök som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för klass II.

Den får dock ha

- en fröstock som inte försämrar produktens ätbarhet,
- färgfel och lättare stötskador,
- spår av rost,
- mindre rester av jord.

⁽¹⁾ Kompletterande klass i enlighet med artikel 2.1 i förordning (EEG) nr 1035/72. Klassen eller vissa av dess krav får endast tillämpas efter beslut i enlighet med artikel 4.1 i den förordningen.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

- i) Storleken bestäms av diametern, vilken skall mätas i rät vinkel mot axeln ovanför rotkakan.
Diametern skall vara minst 10 mm.
- ii) För purjolök i klass I får diametern hos den största löken i en bunt eller förpackning som mest vara dubbelt så stor som hos den minsta.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) *Klass I*

10% i antal eller vikt av purjolök som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass II*

10% i antal eller vikt av purjolök som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

iii) *Klass III*

15% i antal eller vikt av purjolök som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: 10% i antal eller vikt av purjolök som inte uppfyller kravet i fråga om minsta diameter eller, för purjolök i klass I, kravet på enhetlighet.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla purjolök av samma ursprung, kvalitet och storlek (om enhetlig storlek krävs), samt av väsentligen samma utveckling och färg.

För klass III får kravet på enhetlighet begränsas till ursprunget.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

B. Presentation

Purjolök får presenteras

- prydligt arrangerad i förpackningen,
- i förpackade eller oförpackade buntar.

C. Förpackning

Purjolöken skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta eller giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning eller lösviktslevererad bunt skall vara tydligt, outplånligt och från utsidan synligt märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare	}	Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.
-----------------------------------	---	--

B. Typ av produkt

”Purjolök” (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Antal buntar (för buntad purjolök i låda).

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)

Om purjolöken utbjuds i förpackning skall uppgifterna samlas på samma sida.

BILAGA 2

KVALITETSNORMER FÖR AUBERGINE

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för aubergine av arten *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, var. *insanum* och var. *ovigerum*, avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte aubergine avsedd för industriell bearbetning.

Aubergine kan med ledning av formen indelas i

- avlånga auberginer,
- runda auberginer.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som aubergine skall uppfylla efter iordningställande och packning.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall auberginer vara

- hela,
- färska till utseendet,
- fasta,
- friska, dvs. de får inte vara angripna av röta eller ha andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- försedda med blomfoder och skaft som får vara lätt skadat,
- tillräckligt utvecklade utan att köttet är fiber- eller träaktigt och utan alltför utvecklade kärnor (se dock de särskilda bestämmelserna för klass III),
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och smak.

Auberginerna skall vara så utvecklade och i ett sådant tillstånd att

- de tål transport och hantering, och
- de är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Auberginer indelas i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Auberginer i denna klass skall vara av god kvalitet och ha de egenskaper som är typiska för sorten. De skall vara praktiskt taget fria från solskador. Om produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation inte påverkas får de dock ha

- mindre fel i formen,
- mindre missfärgning i basen,
- lätta stötskador och/eller små, läkta sprickor som täcker en yta av högst 3 cm².

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar aubergine som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan. Auberginerna får ha följande fel om de bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet och utseende:

- Fel i formen.
- Fel i färgen.
- Lättare "solbränna" som täcker en yta av högst 4 cm².
- Lättare, torra ytliga fel som täcker en yta av högst 4 cm².

iii) *Klass III*⁽¹⁾

Denna klass omfattar aubergine som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för klass II. Den får dock:

- vara något fiberaktig,
- ha välutvecklade kärnor,
- ha solskador som täcker en yta av högst 6 cm²,
- ha läkta, ytliga fel som täcker en yta av högst 6 cm².

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken på aubergine bestäms av

- den största tvärsnittsdiametern, eller
- vikten

A. Om storleken bestäms av diametern är den minsta tillåtna diametern 40 mm för avlånga auberginer och 70 mm för runda auberginer.

Skillnaden mellan den minsta och den största auberginen i en viss förpackning får inte vara större än

- 20 mm för avlånga auberginer,
- 25 mm för runda auberginer.

B. Om storleken bestäms av vikten är den minsta tillåtna vikten 100 g. Sorteringen skall ske enligt följande skala:

- 100-300 g, varvid skillnaden i vikt mellan den minsta och den största auberginen i en viss förpackning får vara högst 75 g.
- 300-500 g, varvid skillnaden i vikt mellan den minsta och den största auberginen i en viss förpackning får vara högst 100 g.
- över 500 g, varvid skillnaden i vikt mellan den minsta och den största auberginen in en viss förpackning får vara högst 250 g.

Ovanstående indelning är obligatorisk för auberginer i klass I.

Avlånga auberginer skall dessutom ha en längd exklusive skaft av minst 80 mm.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) *Klass I*

10% i antal eller vikt av auberginer som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass II*

10% i antal eller vikt av auberginer som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

iii) *Klass III*

15% i antal eller vikt av auberginer som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

⁽¹⁾ Kompletterande klass i enlighet med artikel 2.1 i förordning (EEG) nr 1035/72. Klassen eller vissa av dess krav får endast tillämpas efter beslut i enlighet med artikel 4.1 i den förordningen.

B. Storlekstoleranseri) *Klass I*

10% i antal eller vikt av auberginer med en storlek som ligger omedelbart under eller över den som anges på förpackningen.

ii) *Klass II och III*

10% i antal eller vikt av auberginer som inte uppfyller kraven på minimistorlek.

Toleransen gäller inte i något fall för auberginer med en diameter som understiger minimidiametern mer än 5 mm eller, om storleken bestäms av vikten, som väger mindre än 90 g.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION**A. Enhetlighet**

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla auberginer av samma ursprung, sort, typ, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk), samt av väsentligen samma utveckling och färg.

För klass III får kravet på enhetlighet begränsas till ursprung och handelstyp.

Avlånga auberginer i samma förpackning skall ha en tillräckligt enhetlig längd.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

B. Förpackning

Auberginerna skall vara förpackade så att de ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta respektive giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare
och/eller
avsändare } Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.

B. Typ av produkt

- "Auberginer" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).
- Sortens namn (frivilligt).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek (om tillämpligt) uttryckt som
 - största och minsta mått om storleken bestäms av diametern, eller
 - största och minsta vikt om storleken bestäms av vikten.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

BILAGA 3

KVALITETSNORMER FÖR SQUASH

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för squash som skördats tidigt, innan kärnorna blivit fasta, av sorter av *Cucurbita pepo* L. ⁽¹⁾ och som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte squash avsedd för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som squash skall uppfylla efter iordningställande och packning.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall squash vara

- hel och försedd med skaft, vilket får vara lätt skadat,
- färsk till utseendet,
- fast,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- fri från skador orsakade av insekter och andra skadedjur,
- fri från håligheter,
- utan sprickor,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- tillräckligt utvecklad och utan väl utvecklade kärnor (se dock de särskilda bestämmelserna för klass III),
- fri från onormal yttre fuktighet,
- fri från främmande lukt och smak.

Squash skall vara så utvecklad och i ett sådant tillstånd att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Squash indelas i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Squash i denna klass skall vara av god kvalitet och ha de egenskaper som är typiska för sorten. Om produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation inte påverkas får den ha

- mindre fel i formen,
- mindre färgfel,
- små, läkta sprickor i skalet.

Varje squash skall ha ett skaft, vilket får vara högst 3 cm långt.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar squash som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Squashen får ha följande fel om den bibehåller sina väsentliga egenskaper i fråga om kvalitet och utseende:

- Fel i formen.
- Fel i färgen.
- Lättare "solbränna".
- Läkta sprickor i skalet (om de inte försämrar hållbarheten).

(1) Squash med väl utvecklade kärnor, ibland kallad pumpa, omfattas inte av dessa normer.

iii) *Klass III*⁽¹⁾

Denna klass omfattar squash som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för klass II. Det får dock förekomma

- väl utvecklade kärnor,
- mindre rester av jord.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken på squash bestäms av

- längden, eller
- vikten.

a) Om storleken bestäms av längden skall denna uppmätas som avståndet mellan skaftets infästning och fruktens slut och sorteringen ske efter följande skala:

- 7 cm t.o.m. 14 cm.
- Större än 14 cm t.o.m. 21 cm.
- Större än 21 cm t.o.m. 30 cm.

b) Om storlekssorteringen sker efter vikten skall följande skala tillämpas:

- 50 g t.o.m. 100 g.
- Större än 100 g t.o.m. 225 g.
- Större än 225 g t.o.m. 450 g.

Storlekssortering efter skalan är inte obligatorisk för squash i klass III.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) *Klass I*

10% i antal eller vikt av squash som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass II*

10% i antal eller vikt av squash som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

iii) *Klass III*

15% i antal eller vikt av squash som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp, uttalade stötskador eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. Storlekstoleranser

i) *Klass I och II*

10% i antal eller vikt av squash med en storlek som ligger omedelbart under eller över den som anges på förpackningen. Denna tolerans gäller dock endast för produkter som avviker med högst 10% från de angivna storleks- och viktgränserna.

ii) *Klass III*

10% i antal eller vikt av squash som avviker med högst 10% från de angivna storleks- och viktgränserna.

⁽¹⁾ Kompletterande klass i enlighet med artikel 2.1 i förordning (EEG) nr 1035/72. Klassen eller vissa av dess krav får endast tillämpas efter beslut i enlighet med artikel 4.1 i den förordningen.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla squash av samma ursprung, kvalitet och storlek (om storleksortering är obligatorisk för produkten), samt av väsentligen samma utveckling och färg.

För klass III får kravet på enhetlighet begränsas till ursprunget.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

B. Förpackning

Squash skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t.ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta respektive giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare	}	Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke.
-----------------------------------	---	--

B. Typ av produkt

"Squash" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek (om tillämpligt) uttryckt som
 - törsta och minsta mått om storleken bestäms av längden, eller
 - törsta och minsta vikt om storleken bestäms av vikten.

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)