

389R0920

11.4.89

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 97/19

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 920/89

av den 10 april 1989

om kvalitetsnormer för morötter, citrusfrukt, äpplen och päron samt om ändring av kommissionens förordning nr 58

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 789/89⁽²⁾, särskilt artikel 2.3 i denna, och

med beaktande av följande:

I bilaga 1/5 till kommissionens förordning nr 58⁽³⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1730/87⁽⁴⁾, fastställs gemensamma kvalitetsnormer för morötter.

I kommissionens förordning nr 379/71⁽⁵⁾ fastställs kvalitetsnormer för citrusfrukt.

I kommissionens förordning nr 1641/71⁽⁶⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1653/87⁽⁷⁾, fastställs gemensamma kvalitetsnormer för äpplen och päron.

Det har skett en förändring inom produktionen och saluförandet av dessa produkter, särskilt i fråga om detalj- och partihandelns krav. Kvalitetsnormerna måste därför ändras för att ta hänsyn till de nya kraven.

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. Eftersom produkter i klass "Extra" skall vara mycket noggrant sorterade och förpackade bör för dem avvikelser endast medges i fråga om bristande färskhet och saftspändhet.

⁽¹⁾ EGT nr L 118, 20.5.1972, s. 1.

⁽²⁾ EGT nr L 85, 30.3.1989, s. 3.

⁽³⁾ EGT nr 56, 7.7.1962, s. 1606/62.

⁽⁴⁾ EGT nr L 163, 23.6.1987, s. 25.

⁽⁵⁾ EGT nr L 45, 24.2.1971, s. 1.

⁽⁶⁾ EGT nr L 172, 31.7.1971, s. 1.

⁽⁷⁾ EGT nr L 153, 13.6.1987, s. 34.

För tydlighetens och rättssäkerhetens skull och för att underlätta för de berörda parterna bör bestämmelserna vid nya ändringar sammanföras till en enda text.

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

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Kvalitetsnormerna för följande produkter anges i bilaga 1, 2 och 3:

— Morötter (KN-nummer ex 0706 10 00).

— Citrusfrukt (KN-nummer ex 0805 10, ex 0805 20, och ex 0805 30).

— Äpplen och päron (KN-nummer ex 0808 10 och ex 0808 20).

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 produkterna i förhållande till de föreskrivna normerna

— uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet,

— uppvisa mindre förändringar till följd av sin utveckling och benägenhet att förfaras, dock inte om de klassificerats som klass "Extra".

Artikel 2

Förordning nr 58 ändras på följande sätt:

- Raden "ex 07.01 G II Morötter" i tabellen i artikel 1 skall utgå.
- Bilaga 1/5 skall utgå.

Artikel 3

Förordning (EEG) nr 379/71 och förordning (EEG) nr 1641/71 skall upphöra att gälla.

Artikel 4

Denna förordning träder i kraft den 1 juli 1989.

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

Utfärdad i Bryssel den 10 april 1989.

På kommissionens vägnar

Ray MAC SHARRY

Ledamot av kommissionen

BILAGA 1

KVALITETSNORMER FÖR MORÖTTER

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för morötter av sorter av *Daucus carota* L., avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte morötter avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

A. Minimikrav

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

- friska, dvs. att de inte får vara angripna av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, dvs. att
 - tvättade morötter skall vara praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
 - otvättade morötter skall vara praktiskt taget fria från grov smuts och föroreningar,
- utan träighet,
- fasta,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- praktiskt taget fria från skador orsakade av skadedjur,
- utan stocklöpare,
- utan förgreningar och sekundära rötter,
- fria från onormal yttre fuktighet, dvs. tillräckligt torkade efter tvättning,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Morötterna 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

Morötter indelas i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass "Extra"*

Morötter i denna klass skall vara av högsta kvalitet samt tvättade.

Morötterna skall vara

- hela,
- släta,
- färska till utseendet,
- regelbundna till formen,
- utan klyvskador,
- utan stötskador och sprickor,
- utan frostsador.

De skall vara sorttypiska. Gröna och violetta/purpurroda nackar får inte förekomma.

ii) *Klass I*

Morötter i denna klass skall vara av god kvalitet.

Morötterna skall vara

- hela,
- färska till utseendet,
- sorttypiska.

Under förutsättning att produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation inte försämras får de dock ha följande mindre fel:

- Mindre fel i formen.
- Mindre färgfel.
- Läkta, mindre sprickor.
- Mindre sprickor eller klyvskador orsakade av hantering eller tvätt.

Morötter som är högst 8 cm långa får ha gröna eller violetta/purpurroda nackar på högst 1 cm och övriga morötter på högst 2 cm.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar morötter som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

De får dock ha

- fel i formen och färgen,
- läkta sprickor som inte når kärnan,
- sprickor eller klyvskador orsakade av hantering eller tvätt.

Högst 25 viktprocent avbrutna morötter får förekomma.

Morötter som är högst 10 cm långa får ha gröna eller violetta/purpurroda nackar på högst 2 cm och övriga morötter på högst 3 cm.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största diametern eller av morotens vikt utan blast.

1) **Tidiga morötter⁽¹⁾ och småfallande sorter**

Morötterna skall vara minst 10 mm om storleken bestäms av diametern och får inte väga mindre än 8 g om storleken bestäms av vikten.

Morötterna får inte vara större än 40 mm om storleken bestäms av diametern och inte väga mer än 150 g om storleken bestäms av vikten.

2) **Sena morötter och storfallande sorter**

Morötterna skall vara minst 20 mm om storleken bestäms av diametern och får inte väga mindre än 50 g om storleken bestäms av vikten. Morötter i klass "Extra" får inte vara större än 45 mm om storleken bestäms av diametern och inte väga mer än 200 g om storleken bestäms av vikten, och skillnaden i diameter eller vikt mellan den minsta och den största moroten i en förpackning får inte vara större än 20 mm respektive 150 g.

För morötter i klass I får skillnaden i diameter eller vikt mellan den minsta och den största moroten i en förpackning inte vara större än 30 mm respektive 200 g.

Morötter i klass II behöver endast uppfylla minimikraven i fråga om storlek.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning eller parti (om morötterna transporteras i lös vikt) medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

⁽¹⁾ Morötter vars tillväxt inte har hämmats.

A. Kvalitetstoleranseri) *Klass "Extra"*

- 5 viktprocent av morötter som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.
- 5 viktprocent av morötter med nackar som har mindre spår av grön eller violett/purpurrod färg.

ii) *Klass I*

- 10 viktprocent av morötter som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen. Toleransen omfattar dock inte avbrutna morötter och/eller morötter utan spets.
- 10 viktprocent av avbrutna morötter och/eller morötter utan spets.

iii) *Klass II*

- 10 viktprocent av morötter som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte morötter som är angripna av röta eller har annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. Storlekstoleranser

- 10 viktprocent av morötter som inte uppfyller storlekskraven.

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

Innehållet i varje förpackning eller parti (om morötterna transporteras i lös vikt) skall vara enhetligt och får endast bestå av morötter av samma ursprung, sort, kvalitet och storlek (om produkten skall storlekssorteras).

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

B. Presentation

Morötterna får presenteras på ett av följande sätt:

1. *I knippen*

Morötterna presenteras med blasten, som skall vara färsk, grön och frisk. Morötterna i samma knippe skall vara av ungefär samma storlek. Knippena i en förpackning skall ha en praktiskt taget enhetlig vikt och vara jämt fördelade i ett eller flera lager.

2. *Utan blast*

Blasten skall vara avskuren från vid rothalsen utan att moroten skadats.

Morötterna får

- packas i små förpackningar,
- vara placerade i flera lager eller vara löst packade,
- transporteras i lös vikt (lastade direkt i ett transportfordon eller ett utrymme i detta) i fråga om klass II.

C. Förpackning

Morötterna 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 eller giftfritt lim. Förpackningarna eller partierna (om morötterna transporteras i lös vikt) får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI.BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

1. Om morötterna presenteras i förpackningar skall 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

— "Morötter i knippen" eller "morötter" — "Tidiga morötter" eller "sena morötter"	} om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan
— Sortens namn för klass "Extra".	

C. Produktens ursprung

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

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek, (om storlekssorterad) angiven som minsta och största diameter eller vikt per morot.
- Antal knippen för morötter i knippen.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

2. Om morötterna transporteras i lös vikt (lastade direkt i ett fordon eller fordonsutrymme) skall ovanstående upplysningar framgå av en följesedel eller av ett anslag som är synligt placerat inuti fordonet.

BILAGA 2

KVALITETSNORMER FÖR CITRUSFRUKT

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för följande "citrusfrukter" som är avsedda att levereras färska till konsumenten, dock inte citrusfrukt avsedd för industriell bearbetning:

- Citroner, dvs. frukt av sorter av arten *Citrus limonia* (L.) Burmf.
- Mandariner, tangeriner, satsumas, clementiner, wilkings och annan frukt av sorter av arten *Citrus reticulata* (Blanco) eller hybrider av den arten.
- Apelsiner, dvs. frukt av sorter av arten *Citrus sinensis* (Osbeck).

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

A. Minimikrav

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

- hel,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion,
- fri från skador eller yttre fel orsakade av frost,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- fri från onormal yttre fuktighet,
- fri från främmande smak och/eller lukt⁽¹⁾.

Citrusfrukten skall vara varsamt plockad och ha nått en lämplig utveckling och mognad enligt kriterierna för sorten och odlingsområdet. Frukten skall vara sådan att

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

Dessutom skall färgningsgraden vara sådan att frukterna, genom sin utveckling, på bestämmelseorten uppnår den färg som är normal för sorten (om inte annat följer av de särskilda villkoren för varje klass), varvid plockningstidpunkten, odlingsområdet och transportens varaktighet skall beaktas.

Citrusfrukt som uppfyller detta krav på mognad får vara "avgrönad". Sådan behandling är endast tillåten om de övriga naturliga smakegenskaperna inte ändras. Den skall utföras på det sätt som föreskrivs av de administrativa myndigheterna i varje medlemsstat och under deras kontroll.

Citrusfrukten skal vara fri från tecken på inre uttorkning orsakad av frost samt från stötskador och större, läkta sår.

B. Minsta saftinnehåll och färg

(Minsta innehåll i förhållande till fruktens totalvikt - pressningen utförs med hjälp av handpress.)

i) CITRONER

- Minsta saftinnehåll
 - Verdelli och primofiore-citroner: 20 %
 - Övriga citroner: 25 %

⁽¹⁾ Denna bestämmelse gäller inte sådan lukt som kan orsakas av ett konserveringsmedel som används i enlighet med gemenskapens bestämmelser.

— Färg

Färgen skall vara normal för sorttypen. Beroende på plockningstidpunkten och odlingsområdet är citroner med ljusgrön färg tillåtna om de uppfyller minimikraven i fråga om saftinnehåll. Citroner av typen Verdelli får vara gröna, men inte mörkgröna.

ii) *CLEMENTINER, ELLENDALES, MONREALES OCH SATSUMAS*

— Minsta saftinnehåll

— Monreales och satsumas:	33 %
— Clementiner och ellendales:	40 %

— Färg

Minst en tredjedel av fruktens yta skall ha en färg som är normal för sorttypen.

iii) *WILKINGS, TANGERINER, ÖVRIGA MANDARINER OCH DERAS HYBRIDER*

— Minsta saftinnehåll: 33 %

— Färg:

Minst två tredjedelar av fruktens yta skall ha en färg som är normal för sorttypen.

iv) *APELSINER*

— Minsta saftinnehåll

— Thomson Navels och Tarocco:	30 %
— Washington Navels:	33 %
— Övriga sorter:	35 %

— Färg:

Färgen skall vara sorttypisk. Beroende på skördetidpunkten och odlingsområdet får frukten dock ha ljusgrön färg på högst en femtedel av ytan.

C. Klassificering

Citrusfrukt indelas i de fyra klasser som anges nedan.

i) *Klass "Extra"*

Citrusfrukt i denna klass skall vara av högsta kvalitet. Den skall vara sorttypisk till form, yttre utseende, utveckling och färg. Den skall vara felfri, men det får förekomma lätta ytliga skador som varken försämrar fruktens kvalitet och allmänna utseende eller presentationen i förpackningen.

ii) *Klass I*

Citrusfrukt i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall ha de egenskaper som är typiska för sorten eller typen beroende på plockningstidpunkten och odlingsområdet.

Följande fel är dock tillåtna om de inte försämrar det allmänna utseendet eller hållbarheten för frukten i partiet:

- Ett mindre fel i formen.
- Ett mindre färgfel.
- Mindre fel i skalet som uppstått i samband med fruktbildningen, t.ex. silverskorv, rostbildning etc.
- Läka, mindre fel som uppstått genom yttre påverkan, t.ex. grenskav, hagelskada, stötfläckar etc.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar citrusfrukt, vilken som helhet inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Följande fel i formen, utvecklingen och färgen är tillåtna om de inte väsentligen skadar det allmänna utseendet eller hållbarheten för frukten i partiet:

- Fel i formen.
- Färgfel.
- Grovt skal.
- Läkta, ytliga skalförändringar.
- Delvis lätt lossad fruktvägg för apelsiner (normalt för mandariner, clementiner, satsumas, wilkings och tangeriner).

iv) *Klass III* ⁽¹⁾

Denna klass omfattar citrusfrukt som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för klass II. Den får dock sakna "knapp" (foder).

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern.

A. Minimistorlek

Nedan anges den minsta tillåtna storleken för olika typer av citrusfrukt.

- Citroner: 45 mm för Klass "Extra", Klass I och Klass II
42 mm för Klass III
- Apelsiner: 53 mm
- Satsumas, tangeriner, wilkings, övriga mandariner och deras hybrider: 45 mm
- Clementiner and monreales: 35 mm

B. Storleksindelning

Frukten storleksindelas på följande sätt:

Apelsiner		Citroner		Clementiner och monreales, satsumas, tangeriner, wilkings och övriga mandariner samt deras hybrider ⁽²⁾	
Storlek	Diameter i mm	Storlek	Diameter i mm	Storlek	Diameter i mm
0	100 och däröver ⁽¹⁾	0	83 och däröver ⁽¹⁾	1	63 och däröver
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 ⁽³⁾	43 - 52
6	70 - 80	6	48 - 57	7 ⁽³⁾	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⁾ Endast för Klass III.

⁽²⁾ För satsumas, tangeriner, wilkings, övriga mandariner och hybrider med en diameter större än 63 mm gäller följande klassificering:

- nr 1 - X 63-74
- nr 1 - XX 67-78
- nr 1 - XXX 78 och däröver.

⁽³⁾ Den minsta tillåtna storleken för satsumas, tangeriner, wilkings, övriga mandariner och deras hybrider är 45 mm.

⁽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.

C. Enhetlighet i fråga om storlek

Följande krav gäller i fråga om enhetlig storlek:

- i) För frukt som är packad i regelbundna lager får skillnaden mellan den minsta och den största frukten i samma förpackning inte vara större än de värden som anges nedan.

— *APELSINER*

Storlek 0-2:	11 mm
Storlek 3-6:	9 mm
Storlek 7-13:	7 mm

— *CLEMENTINER OCH MONREALES, SATSUMAS, TANGERINGER, WILKINGS, ÖVRIGA MANDARINER OCH DERAS HYBRIDER*

Storlek 1-4:	9 mm
Storlek 5-6:	8 mm
Storlek 7-10:	7 mm

— *CITRONER*

Samtliga storlekar:	7 mm
---------------------	------

- ii) För löst packad frukt får, oavsett presentationssätt, skillnaden mellan den minsta och den största frukten i samma förpackning inte vara större än den storleksvariation som i tabellen över storleksindelning anges för den aktuella storleken. I fråga om citroner får varje producerande medlemsstat för sin egen produktion och med beaktande av kraven på bestämmelsemarknaden tillämpa de enhetlighetskriterier som gäller för frukt packad i regelbundna lager.

- iii) För frukt som är löspackad i ett transportfordon eller ett utrymme i detta gäller

— att antingen all frukt skall uppfylla minimikraven i fråga om storlek, eller

— att den största skillnaden inte får överskrida det intervall som uppstår om tre på varandra följande storlekar i tabellen över storleksindelning slås samman till en enda.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning eller parti medges en viss mängd citrusfrukt som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för sin klass.

A. Kvalitetstoleranser

- i) *Klass "Extra"*

5 % i antal eller vikt av citrusfrukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen, samt högst 5 % i antal eller vikt av frukt som saknar knapp.

- ii) *Klass I*

10 % i antal eller vikt av citrusfrukt som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen, samt högst 20 % i antal eller vikt av frukt som saknar knapp.

- iii) *Klass II*

10 % i antal eller vikt av citrusfrukt som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, varav högst 5 % frukt med oläta och torra ytliga skador (dock inte tecken på förruttelse, uttalade skador eller andra fel som gör den olämplig för konsumtion) eller mjuk och skrumpen frukt, samt högst 35 % i antal eller vikt av frukt som saknar knapp.

- iv) *Klass III*

15 % i antal eller vikt av citrusfrukt som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte frukt som är angripen av röta eller har andra fel som gör den olämplig för konsumtion.

För klass "Extra", I och II får frukt som är "avgrönad" sakna knapp om detta anges på följesedlarna.

B. Storlekstoleranser

Oavsett presentationsform medges för samtliga klasser en tolerans på 10 % i antal eller vikt av citrusfrukt som uppfyller storlekskraven för närmast över- eller underliggande storlek (eller storlekar vid kombination av tre storlekar) om detta anges på förpackningen eller på följensedlar.

Om frukten är löst lastad i ett transportfordon eller ett utrymme i detta, där endast kravet på minimistorlek gäller, får toleransen på 10 % endast tillämpas för frukt vars diameter inte understiger nedanstående värden.

— Citroner:	43 mm för Klass II 40 mm för Klass III
— Apelsiner:	50 mm
— Satsumas, tangeriner, wilkings, övriga mandariner och deras hybrider:	43 mm
— Clementiner och monreales:	34 mm

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

En förpackning eller ett parti får endast innehålla citrusfrukt av samma sort, kvalitet, ursprung och storlek (om storlekssortering är obligatorisk) och av praktiskt taget samma utveckling och mognad.

Frukt i klass "Extra" skall dessutom vara enhetlig till färgen.

För citrusfrukt i klass III finns inget krav på enhetlig utveckling och mognad.

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

B. Presentation

Citrusfrukt skall presenteras på följande sätt:

a) *Lagd enligt storleksindelningen* i regelbundna lager i slutna eller öppna förpackningar. Detta presentationssätt är obligatoriskt för klass "Extra" och frivilligt för klass I, II och III.

b) — *Löst* i slutna eller öppna förpackningar, i enlighet med storleksindelningen.

— *Löspackad* i ett transportfordon eller ett utrymme i detta, varvid den största skillnaden mellan frukterna inte får vara större än det intervall som uppstår om tre på varandra följande storlekar i tabellen över storleksindelning slås samman till en enda.

Dessa presentationssätt är endast tillåtna för klass I, II och III.

c) *Löspackad* i ett transportfordon eller ett utrymme i detta, utan andra krav än att minimistorleken skall vara uppfylld.

Detta presentationssätt är endast tillåtet för klass II och III.

d) *I detaljhandelsförpackningar med en vikt av högst 5 kg.*

i) Om förpackningsinnehållet är beräknat på antal frukter skall för samtliga klasser storleksindelningen tillämpas.

ii) Om förpackningsinnehållet är beräknat på fruktens vikt är storleksindelningen inte obligatorisk; den största skillnaden mellan enskilda frukter får dock inte vara större än det intervall som uppstår om tre på varandra följande storlekar slås samman till en enda.

Detta presentationssätt är endast tillåtet för klass "Extra", I och II.

Om frukten är inslagen skall papperet vara tunt, torrt, nytt och luktfritt⁽¹⁾.

Det är förbjudet att använda ämnen som kan ändra citrusfruktens naturliga egenskaper, särskilt dess smak eller lukt⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Denna bestämmelse utesluter inte användning av konserveringsmedel i enlighet med gemenskapens bestämmelser.

C. Förpackning

Citrusfrukten 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.

Förpackningen eller partiet får inte innehålla främmande beståndsdelar. Frukten får dock presenteras med en kort kvist som inte är träig och har några gröna blad.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

1. Om citrusfrukten presenteras i förpackningar skall varje förpackning på en och samma sida med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

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

B. Typ av produkt

Artens namn (om produkten inte är synlig från utsidan). För clementiner, mandariner, tangeriner, satsumas och andra småfrukter är namnet på arten utan undantag obligatorisk.

Sortens namn i fråga om apelsiner.

Typens namn enligt följande:

- För citroner, eventuellt angivelserna "Verdelli" och "Primofiore".
- För clementiner,
 - "clementiner, kärnfria",
 - "clementiner (1-10 kärnor)",
 - i tillämpliga fall, "monrealclementiner" eller "clementiner med kärnor" (mer än 10 kärnor).

C. Produktens ursprung

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

D. Handelsmässiga upplysningar

- i) Klass.
- ii) Oavsett hur frukten presenteras skall storleken anges i enlighet med storleksskalan, varvid skalans referenssiffra och antalet frukter vid packning i lager skall framgå.
- iii) I förekommande fall angivelse av att ett konserveringsmedel har använts i enlighet med gemenskapens bestämmelser.
- iv) "Avgröning": om det framkommer att, till följd av "avgröning", andelen frukter utan knapp är för hög eller kan komma att bli för hög skall angivelsen "avgröning" eller "avgrönad frukt" finnas på följesedeln till produkten.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

2. För citrusfrukt som transporteras i lös vikt (lastad direkt i ett fordon eller fordonsutrymme) skall upplysningarna ovan framgå av en följesedel eller av ett anslag som är placerat synligt inuti transportfordonet. Om fruktförsändelsen består av tre på varandra följande storlekar skall storleken anges med det högsta och lägsta referensnumret på storleksskalan.

BILAGA 3

KVALITETSNORMER FÖR ÄPPLEN OCH PÄRON

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för äpplen och päron, dvs. frukt av sorter av *Malus domestica* Borkh. L. och *Pyrus communis* L., som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte äpplen och päron avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

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

A. Minimikrav

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

- hela,
- friska, dvs. att de inte får vara angripna av röta eller ha andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion,
- rena, praktiskt taget fria från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fria från skadedjur,
- praktiskt taget fria från förändringar orsakade av skadedjur,
- fria från onormal yttre fuktighet,
- fria från främmande lukt och/eller smak.

Frukten skall dessutom vara varsamt plockad.

Äpplena och päronen skall vara så väl utvecklade att

- mognadsprocessen kan fortsätta tills frukten når en mognad som är lämplig med hänsyn till sortegenskaperna,
- de tål transport och hantering, och
- de är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Äpplen och päron indelas i de fyra klasser som anges nedan:

i) *Klass "Extra"*

Äpplen och päron i denna klass skall vara av högsta kvalitet. De skall vara sorttypiska till form, utveckling och färg⁽¹⁾ och skaftet skall vara oskadat.

De skall vara felfria men får ha obetydliga förändringar i skalet som inte försämrar kvaliteten, fruktens allmänna utseende och/eller förpackningens innehåll.

Stenbildning får inte förekomma hos päron.

ii) *Klass I*

Äpplen och päron i denna klass skall vara av god kvalitet. De skall ha de egenskaper som är typiska för sorten⁽¹⁾. Följande är dock tillåtet:

- Ett mindre fel i formen.
- Ett mindre fel i utvecklingen.
- Ett mindre färgfel.

Skaftet får vara lätt skadat.

Fruktköttet skall vara helt friskt. Ytliga fel som inte försämrar det allmänna utseendet eller hållbarheten är dock tillåtna inom följande gränser:

- Långsträckta fel får vara högst 2 cm långa.
- Övriga fel får täcka en yta av högst 1 cm², dock med undantag för skorv som inte får täcka en större yta än 1/4 cm².

Stenbildning får inte förekomma hos päron.

⁽¹⁾ Kriterierna för färg och rostbildning i fråga om äpplen anges i tabell 1 och 2 som är bilagda dessa normer.

iii) *Klass II*

Denna klass omfattar äpplen och päron som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan⁽¹⁾.

Fel i formen, utvecklingen och färgen är tillåtna om frukten har kvar sina kännetecknande egenskaper. Skaftet får saknas om skalet inte är skadat.

Fruktkötten får inte ha några större fel. Varje frukt får dock ha ytliga fel som ligger inom följande gränser:

- Långsträckta fel får vara högst 4 cm långa.
- Andra fel får täcka en yta av högst 2,5 cm², dock med undantag av skorv som får täcka högst 1 cm².

iv) *Klass III*⁽²⁾

Denna klass omfattar äpplen och päron som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för Klass II⁽³⁾, dock med undantag för att de ytliga felen får vara större, men

- högst 6 cm i längd för långsträckta fel, och
- inte större än 5 cm² totalt för övriga fel; skorv får dock täcka högst 2,5 cm².

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiametern. Skillnaden i diameter mellan frukterna i en och samma förpackning får vara högst 5 mm³

1. för frukt i klass "Extra",
2. för frukt i klass I och II som är förpackad i rader och lager⁽⁴⁾.

För löspackad frukt i klass I får skillnaden i diameter vara högst 10 mm⁽⁵⁾.

För löspackad frukt i klass II och för frukt i klass III (oavsett hur den är packad) finns inga gränser fastställda.

Nedan anges minimistorleken för samtliga klasser.

Äpplen	Extra	I	II	III
Sorter med stora frukter ⁽⁶⁾	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Övriga sorter	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Päron	Extra	I	II	III
Sorter med stora frukter ⁽⁶⁾	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Övriga sorter	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

Undantagsvis, och för de sorter av sommarpäron som finns upptagna i den uttömmande förteckningen i tabell 4 som är bilagd dessa normer, anges ingen minsta storlek för partier som avsänds mellan den 10 juni och den 31 juli varje år.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

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

A. Kvalitetstoleranser

i) *Klass "Extra"*

5 % i antal eller vikt av äpplen och päron som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass I, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

⁽¹⁾ Kriterierna för färg och rostbildning i fråga om äpplen anges i tabell 1 och 2 som är bilagda dessa normer.

⁽²⁾ Kompletterande klass i enlighet med artikel 2.1 i rådets 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.

⁽³⁾ För en given frukt skall hänsyn dock inte tas till avvikelser på 1 mm från den valda storleken om avvikelser beror på sorteringsutrustningens normala användning och antalet berörda frukter är så få att helhetsintrycket av produkten inte försämras.

⁽⁴⁾ För äpplen av sorterna Bramley's seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) och Horenburger får skillnaden dock vara 10 mm.

⁽⁵⁾ För äpplen av sorterna Bramley's seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) och Horenburger får skillnaden dock vara 20 mm.

⁽⁶⁾ Se tabell 3 som är bilagd dessa normer.

ii) *Klass I*

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

För äpplen 25 % i antal eller vikt av frukt utan skaft om skalet i skafthålan är oskadat. För sorten Granny Smith finns dock ingen procentuell begränsning av mängden skaftlös frukt om skalet i skafthålan är oskadat.

iii) *Klass II och III*

10 % i antal eller vikt av äpplen och päron som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte frukt med rötangrepp, uttalade skador eller andra fel som gör den olämplig för konsumtion.

Toleranserna för klass II och klass III får under inga omständigheter medföra mer än 2 % i antal eller vikt av frukt som är maskäten eller har följande fel:

- Omfattande angrepp av pricksjuka eller glasighet.
- Mindre skador eller oläkta sprickor.
- Mycket ringa spår av röta.

B. Storlekstoleranseri) *Klass "Extra", Klass I och Klass II*

a) För frukt som omfattas av kraven på enhetlighet, bortsett från den avvikelse på 1 mm som medges enligt avsnitt III: 10 % i antal eller vikt av frukt som motsvarar den storlek som ligger närmast under eller över den storlek som anges på förpackningen, varvid frukt av den minsta tillåtna storleken inte får avvika nedåt från minimistorleken med mer än 5 mm.

b) För frukt som inte omfattas av kraven på enhetlighet: 10 % i antal eller vikt av frukt som är mindre än den minsta tillåtna storleken, dock högst 5 mm mindre.

ii) *Klass III*

Kraven är identiska med dem som anges i föregående stycke. Procenttalet är dock 15 %.

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

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla äpplen och päron av samma ursprung, sort, kvalitet och mognad.

För klass "Extra" gäller kravet på enhetlighet även färgen.

För klass III är kravet på enhetlighet begränsat till ursprunget och sorten.

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

B. Presentation

Äpplen och päron i klass "Extra" skall vara förpackade i lager.

C. Förpackning

Äpplena och päronen 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 eller giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

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

A. Identifiering

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

B. Typ av produkt

- "Äpplen" eller "päron" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).
- Sortens namn för klass "Extra" och Klass I.

C. Produktens ursprung

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

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storlek eller, för frukt förpackad i lager, antal frukter.

Om storleken är angiven skall denna uttryckas som

- minsta och största diameter för produkter som omfattas av kraven på enhetlighet,
- minsta diameter och om möjligt även största diameter eller orden "och större" för produkter som inte omfattas av kraven på enhetlighet.

E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)

TABELL 1

FÄRGKRITERIER FÖR ÄPPLEN

Äppelsorter indelas efter färg i följande fyra grupper:

Grupp A – röda sorter

Klass Extra:	minst 3/4 av fruktens yta skall vara rödfärgad.
Klass I:	minst 1/2 yta skall vara rödfärgad.
Klass II och III:	minst 1/4 av fruktens yta skall vara rödfärgad.

Sorter

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

Grupp B – delvis röda sorter (den röda delen starkt färgad)

Klass Extra:	minst 1/2 av fruktens yta skall vara rödfärgad.
Klass I:	minst 1/3 av fruktens yta skall vara rödfärgad.
Klass II och III:	minst 1/10 av fruktens yta skall vara rödfärgad.

Sorter

- 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,

- Gravensteiner rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Paula Red,
- Rambour Franc,
- Red Berlepsch,
- Reineta Encarnada,
- Reineta Roja del Canada,
- Stalapfel,
- Summerred,
- Wagener,
- Worcester Pearmain.

Grupp C - strimmiga sorter, svagt färgade

- Klass Extra: Minst 1/3 av fruktens yta skall vara karakteristiskt rödstrimmig.
 Klass I: Minst 1/10 av fruktens yta skall vara karakteristiskt rödstrimmig.

Sorter

- Abbondanza,
- Alkmene,
- Arlet,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Casanova de Alcobaça,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Commercio,
- Cox's orange pippin (cox orange) och dess mutationer⁽¹⁾
- Ellisons'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.

Grupp D

Övriga sorter.

⁽¹⁾ Dock into Cherry Cox.

⁽²⁾ För sorten Jonagold skall dock minst en tiondel av ytan av frukt i Klass II vara rödstrimmig.

TABELL 2

KRITERIER FÖR ROSTBILDNING PÅ ÄPPLEN

Äppelsorter för vilka rostbildning på skalet är en sortstypisk egenskap och inte utgör ett fel om den överensstämmer med sortens typiska utseende.

Uttömmande förteckning

- 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 (Peromingan, Mingana),
- Reinette du Canada,
- Reinette grise,
- St. Edmund's Pippin,
- Sturmer Pippin,
- Sontan,
- Sunset,
- Toreno,
- Yellow Newton (Albemarle Pippin).

För andra sorter än de som anges ovan är rostbildning tillåten inom följande gränser:

	Klass "Extra"	Klass I	Klass II och III	Tolerans för Klass II och Klass III
i) Bruna fläckar	— inte utanför skaft- thålan	— något utanför skaft- eller foderhålan	— utanför skaft- eller foderhålan	— frukt som inte på ett avgörande sätt försäm- rar förpackningens utseende och tillstånd
	— inte skrovliga	— inte skrovliga	— något skrovliga	
	Största yta på frukten som får vara täckt			
ii) Rostbildning				
— tunn, nättliknande rost (som inte kontrasterar mot fruktens allmänna färg)	— små och isolerade spår av rostbildning som inte förändrar fruktens eller för- packningens all- männa utseende	1/5	1/2	— frukt som inte på ett avgörande sätt försäm- rar förpackningens utseende och tillstånd
— kraftig	— ingen	1/20	1/3	— frukt som inte på ett avgörande sätt försäm- rar förpackningens utseende och tillstånd
— Total mängd fel (med undantag för bruna fläckar tillåtna enligt ovan). Den tunna och den kraftiga rostbild- ningen får tillsammans aldrig täcka mer än	—	1/5	1/2	— frukt som inte på ett avgörande sätt försäm- rar förpackningens utseende och tillstånd

TABELL 3

FÖRTECKNING ÖVER ÄPPLEN OCH PÅRON MED STORA FRUKTER⁽¹⁾

1 Äpplen

- Altländer,
- Arlet,
- Belle de Boskoop och dess mutationer,
- Belle Fleur double,
- Bismarck,
- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Blenheim,
- Bræburn,
- 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 och dess mutationer,
- 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 och dess mutationer,
- 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⁾ Äpplen och påron som presenteras i Klass II utan sortangivelse skall omfattas av denna rubrik.

- 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 och dess mutationer,
- Red Dougherty,
- Red Ingrid Marie,
- Reinette d'Orleans,
- Reineta roja del Canada,
- Reinette blanche och Reinette grise du Canada,
- Reinette de France,
- Reinette de Landsberg,
- Royal Red,
- Saure Gamberse (Gamberse zure),
- Septer,
- Signe Tillisch,
- Staymanred,
- Stayman Winesap,
- Starkrimson,
- Transparente de Croncels (Concels),
- Triomphe de Luxembourg,
- Tydeman's Early Worcester,
- Winter Banana,
- Zabergau,
- Zigeunerin.

2. Pärön

- 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,
- President Drouart,
- Souvenir du Congrès (Kongreß, Congress),
- Triomphe de Vienne,
- William's Duchess (Pitmaston).

TABELL 4

SOMMARSORTER AV PÄRON FÖR VILKA INGEN MINIMISTORLEK KRÄVS FÖR FÖRSÄNDELSER MELLAN DEN 10 JUNI
OCH DEN 31 JULI VARJE ÅR

- Abugo o Siete en Boca,
 - André Desportes,
 - Azucar Verde (de confitar),
 - Bergamotten,
 - Beurré Giffard,
 - Beurré Gris,
 - Beurré précoce Morettini,
 - Blanca de Aranjuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
 - Buntrocks,
 - Carapinha,
 - Carusella,
 - Castell (Castell de Verano),
 - Claude Blanchet,
 - Colorée de Juillet (Bunte Juli),
 - Condoula,
 - Coscia (Ercolini),
 - D. Joaquina (Doyenne 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.
-