



## HANDELSNORMEN VOOR BANANEN

### I. DEFINITIE VAN DE PRODUCTEN

Deze normen gelden voor bananen van de in bijlage IV vermelde variëteiten (cultivars) van het geslacht *Musa* (AAA) spp., subgroepen Cavendish en Gros Michel, en voor hybriden daarvan, bestemd om na opmaak en verpakking in verse toestand aan de consument te worden geleverd, met uitzondering van “plantains”, van voor industriële verwerking bestemde producten en van vijgbananen.

### II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze normen wordt de kwaliteit omschreven die niet-nagerijpte groene bananen na opmaak en verpakking moeten hebben.

#### A. Minimumeisen

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

- groen en niet-nagerijpt zijn,
- heel zijn,
- stevig zijn,
- gezond zijn; er mogen geen producten voorkomen die door rot zijn aangetast of een zodanige afwijking vertonen dat zij ongeschikt zijn voor consumptie,
- zuiver zijn, en met name nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- nagenoeg vrij zijn van parasieten,
- nagenoeg vrij zijn van schade door parasieten,
- een gave steel hebben die niet vervormd, niet door schimmel aangetast en niet verdroogd is,
- ontdaan zijn van oude bloemresten,
- vrij zijn van misvormingen en van een abnormale kromming,
- nagenoeg vrij zijn van kneuzingen,
- nagenoeg vrij zijn van lage-temperatuurbederf,
- vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,
- vrij zijn van elke vreemde geur en/of smaak.

Bovendien geldt voor de handen (kammen) en de gedeelten daarvan dat:

- zij moeten zijn voorzien van een voldoende grote kroon met een normale, gezonde kleur, die niet door schimmel is aangetast,



- de kroon met een zuivere, niet-schuine snede, zonder sporen van losrukken en zonder een nog eraan vastzittend stuk bloemstengel (stam) moet zijn afgesneden.

De ontwikkeling en de rijpheid van de bananen moeten zo zijn dat de vruchten:

- bestand zijn tegen vervoer en behandeling en
- de plaats van bestemming in goede staat kunnen bereiken, om tot een passende mate van rijpheid te komen na te zijn nagerijpt.

## B. Indeling in klassen

Bananen worden ingedeeld in de drie hierna omschreven klassen.

### i) Klasse “Extra”

De in deze klasse ingedeelde bananen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende eigenschappen van de variëteit en/of het handelstype bezitten.

De vingers (afzonderlijke vruchten) moeten vrij van gebreken zijn, afgezien van zeer geringe oppervlakkige gebreken die in totaal niet meer dan 1 cm<sup>2</sup> van het oppervlak van de vinger mogen beslaan en geen afbreuk mogen doen aan het algemene uiterlijk van elke hand of elk gedeelte van een hand, aan de kwaliteit van het product, aan de houdbaarheid ervan en aan de presentatie in de verpakking.

### ii) Klasse I

De in deze klasse ingedeelde bananen moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerkende eigenschappen van de variëteit en/of het handelstype bezitten.

De vingers mogen echter de volgende geringe gebreken vertonen voor zover deze geen afbreuk doen aan het algemene uiterlijk van elke hand of elk gedeelte van een hand, aan de kwaliteit van het product, aan de houdbaarheid ervan en aan de presentatie in de verpakking:

- een geringe afwijking in vorm,
- geringe beschadigingen van de schil door wrijving en andere geringe oppervlakkige gebreken die in totaal niet meer dan 2 cm<sup>2</sup> van het oppervlak van de vinger beslaan,

De geringe gebreken mogen in geen geval het vruchtvlees aantasten.

### iii) Klasse II

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

De volgende gebreken kunnen worden toegestaan, op voorwaarde dat de bananen hun wezenlijke kenmerken behouden wat kwaliteit, houdbaarheid en presentatie betreft:



- afwijkingen in vorm,
- aan afkrabben, wrijving of een andere oorzaak toe te schrijven beschadigingen en andere gebreken van de schil die in totaal niet meer dan 4 cm<sup>2</sup> van het oppervlak van de vinger beslaan.

De gebreken mogen in geen geval het vruchtvlees aantasten.

### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De bananen worden naar grootte gesorteerd op basis van:

- de lengte van de vrucht, die wordt uitgedrukt in centimeters en wordt gemeten langs de bolle zijde vanaf de aanhechting van de steel op de kroon tot de top,
- de middellijn, die wordt uitgedrukt in millimeters en wordt gemeten op een dwarsdoorsnede in het midden van de vrucht haaks op de lengteas, waarbij de afstand van de ene naar de andere zijkant wordt bepaald.

De voor het meten van lengte en middellijn gebruikte referentievruucht is:

- de middelste vinger op de buitenste rij van de hand,
- voor een gedeelte van een hand, de vinger op de buitenste rij naast de snede waarmee de hand is verdeeld.

De lengte en de middellijn moeten minimaal 14 cm, respectievelijk minimaal 27 mm bedragen.

In afwijking van de vorige alinea mogen in de regio's Madeira, Azoren, Algarve, Kreta, Lakonië en Cyprus geproduceerde bananen die minder dan 14 cm lang zijn, in de Unie worden afgezet, maar worden zij in dit geval in klasse II ingedeeld.

### IV. TOLERANTIES

Voor elke verpakkingseenheid zijn toleranties in kwaliteit en grootte toegestaan voor producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld.

#### A. Toleranties in kwaliteit

- i) Klasse "Extra"  
5% van het aantal of het gewicht van de bananen mag bestaan uit vruchten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I, bij uitzondering met inbegrip van de voor klasse I toegestane toleranties.
- ii) Klasse I  
10% van het aantal of het gewicht van de bananen mag bestaan uit vruchten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de voor klasse II toegestane toleranties.
- iii) Klasse II  
10% van het aantal of het gewicht van de bananen mag bestaan uit vruchten die niet aan de eisen van deze klasse en ook niet aan de minimumeisen voldoen,



met uitzondering van bananen die door rot zijn aangetast of enige andere afwijking vertonen waardoor zij ongeschikt zijn voor consumptie.

**B. Toleranties in grootte**

In alle klassen mag 10% van het aantal bananen bestaan uit vruchten die niet aan de op de verpakkingseenheid vermelde groottesortering beantwoorden, met dien verstande dat de afwijking in lengte van die vruchten meer dan 1 cm mag bedragen ten opzichte van de minimumlengte van 14 cm.

**V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN**

**A. Uniformiteit**

Elke verpakkingseenheid moet een uniforme inhoud hebben die slechts bestaat uit bananen van dezelfde oorsprong, van dezelfde variëteit en/of hetzelfde handelstype en van dezelfde kwaliteit.

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

**B. Verpakking**

Bananen moeten zo worden verpakt dat een goede bescherming van het product is gewaarborgd.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de producten 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 gebeurt.

De verpakkingseenheden mogen geen vreemde substanties bevatten.

**C. Presentatie**

De bananen worden gepresenteerd in handen en gedeelten van een hand die bestaan uit ten minste vier vingers. Bananen mogen ook worden gepresenteerd als losse vingers.

Per verpakkingseenheid mogen per gedeelte van een hand twee vingers ontbreken, op voorwaarde dat de steel niet is afgerukt, maar met een zuivere snede is verwijderd zonder dat de omringende vruchten zijn verwond.

Per rij mag gebruik worden gemaakt van ten hoogste één gedeelte van een hand met drie vingers die dezelfde kenmerken hebben als de overige vruchten in de verpakkingseenheid.

In de productieregio's mogen bananen in trossen worden afgezet.

**VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN**

Op iedere verpakkingseenheid moeten, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar, en van buitenaf zichtbaar, de onderstaande gegevens zijn vermeld:

**A. Identificatie**



Verpakker  
en/of }      Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of  
afzender      erkend conventioneel merkteken.

**B. Aard van het product**

- “bananen” indien de inhoud van de verpakking niet van buitenaf zichtbaar is;
- naam van de variëteit of van het handelstype.

**C. Oorsprong van het product**

Land van oorsprong en voor producten uit de Unie:

- productiegebied,
- nationale, regionale of lokale benaming (facultatief).

**D. Handelskenmerken**

- klasse,
- nettogewicht,
- groottesortering aangegeven door vermelding van de minimumlengte en, eventueel, de maximumlengte.

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



## BIJLAGE IV

**Lijst van de belangrijkste groepen, subgroepen en cultivars van dessertbananen die in de Unie worden afgezet**

Groep	Subgroep	Belangrijkste cultivars (niet-limitatieve lijst)	
AA	Figue-sucrée	Figue-sucrée, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo	
AB	Ney-Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi	
AAA	Cavendish	Pequeña enana (Dwarf Cavendish)	
		Gran enana (Giant Cavendish)	
		Lacatan	
		Poyo (Robusta)	
		Williams	
Americani	Valéry	Arvis	
Gros Michel	Gros Michel	Gros Michel	
	Highgate	Highgate	
Hybriden	Flhorban 920	Flhorban 920	
Rode banaan Figue Rose	Rode Banaan (Figue Rose)	Rode Banaan (Figue Rose)	
	Groenrode banaan (Figue Rose Verte)	Groenrode banaan (Figue Rose Verte)	
Ibota			
AAB	Appelbanaan	Appelbanaan (Figue Pomme), Silk	
	Pome (Prata)	Pacovan	Pacovan
		Prata Ana	Prata Ana
Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo	

