



DEEL 2: HANDELSNORM VOOR CITRUSVRUCHTEN

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op citrusvruchten van variëteiten (cultivars) van de onderstaande soorten die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking:

- citroenen van de soort *Citrus limon* (L.) Burm. f. en van hybriden daarvan,
- mandarijnen (*Citrus reticulata* Blanco), met inbegrip van satsuma's (*Citrus unshiu* Marcow.), clementines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), mediterrane mandarijnen (*Citrus deliciosa* Ten.) en tangerines (*Citrus tangerina* Tan.) van deze soorten en van hybriden daarvan,
- sinaasappelen van de soort *Citrus sinensis* (L.) Osbeck en van hybriden daarvan.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen de citrusvruchten na opmaak en verpakking moeten voldoen.

In de stadia na de verzending mogen de producten evenwel de volgende afwijkingen ten opzichte van de normvereisten vertonen:

- een lichte vermindering van versheid en turgescentie,
- producten van andere klassen dan de klasse Extra mogen bovendien een gering kwaliteitsverlies vertonen als gevolg van ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. Minimumvereisten

Onverminderd de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties moeten de citrusvruchten in alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

- intact,
- vrij van kneuzingen en/of grote dichtgegroeide beschadigingen,
- gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- nagenoeg vrij van plagen;
- vrij van aantasting van het vruchtvlees door plagen,
- vrij van tekenen van verschrompeling en uitdroging,
- vrij van schade als gevolg van koude of vorst,
- vrij van abnormaal uitwendig vocht,
- vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De citrusvruchten moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat zij:

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

B. Rijpheidseisen

De citrusvruchten moeten volgens de voor de variëteit, de pluktijd en het productiegebied geldende criteria behoorlijk ontwikkeld en gerijpt zijn.

De rijpheid van citrusvruchten wordt vastgesteld aan de hand van de volgende voor iedere soort genoemde parameters:

- minimumsagehalte,



- minimumverhouding suiker/zuren ¹,
- kleur.

De kleur moet zo zijn dat de citrusvruchten door hun normale verdere ontwikkeling de voor de variëteit kenmerkende kleur bereiken op de plaats van bestemming.

	Minimum-sapgehalte (%)	Minimum-verhouding suiker/zuren	Kleur
Citroenen	20		De kleur moet kenmerkend zijn voor de variëteit. Groene vruchten die wel het voorgeschreven minimumsapgehalte hebben, zijn toegestaan, tenzij ze donkergroen zijn.
Satsuma's, clementines en andere mandarijnvariëteiten en de hybriden daarvan			
Satsuma's	33	6,5:1	De vrucht moet over ten minste een derde van de oppervlakte zijn voor de variëteit kenmerkende kleur hebben.
Clementines	40	7,0:1	
Andere mandarijnvariëteiten, en de hybriden daarvan	33	7,5:1 ²	
Sinaasappelen			
Bloedsinaasappelen	30	6,5:1	De kleur moet kenmerkend zijn voor de variëteit. Vruchten die op maximaal een vijfde van de totale oppervlakte lichtgroen zijn, maar wel het voorgeschreven minimumsapgehalte hebben, zijn toegestaan.
Navelsinaasappelen	33	6,5:1	
Overige variëteiten	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi en Pacitan met een groene kleur op meer dan een vijfde van de oppervlakte	33		Sinaasappelen die geteeld worden in gebieden waar tijdens de groeiperiode hoge temperaturen en een hoge relatieve vochtigheidsgraad heersen, mogen op meer dan een vijfde van de totale oppervlakte groen gekleurd zijn, op voorwaarde dat zij het voorgeschreven minimumsapgehalte hebben.
Andere variëteiten met een groene kleur op meer dan een vijfde van de oppervlakte	45		

Citrusvruchten die aan deze rijpheidscriteria beantwoorden, **mogen een behandeling ondergaan** die hun groene kleur doet verdwijnen. Deze behandeling is slechts toegestaan indien de andere natuurlijke organoleptische kenmerken niet worden gewijzigd.

¹ Berekend conform de OESO-richtsnoeren inzake objectieve tests, die te vinden zijn op <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

² Voor de variëteiten mandora en minneola bedraagt de minimumverhouding suiker/zuren 6,0:1 tot het einde van het verkoopseizoen dat op 1 januari 2023 van start gaat.



C. Indeling

Citrusvruchten worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) Klasse Extra

In deze klasse ingedeelde citrusvruchten moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerken van de variëteit en/of het handelstype hebben.

Zij mogen geen afwijkingen vertonen, afgezien van zeer geringe oppervlakkige afwijkingen die het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet nadelig beïnvloeden.

ii) Klasse I

In deze klasse ingedeelde citrusvruchten moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerken van de variëteiten/of het handelstype hebben.

De volgende kleine afwijkingen zijn evenwel toegestaan op voorwaarde dat zij het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet nadelig beïnvloeden:

- een geringe vormafwijking,
- geringe kleurafwijkingen, inclusief lichte zonnebrandplekken,
- geringe, zich verder ontwikkelende afwijkingen aan de schil, op voorwaarde dat deze het vruchtvlees niet aantasten,
- geringe afwijkingen aan de schil die tijdens de vorming van de vrucht ontstaan, zoals zilverkleurige korsten, **schroeiingen of schade door plagen**,
- kleine dichtgegroeide beschadigingen als gevolg van mechanische oorzaken zoals hagel, wrijving en schokken bij de goederenbehandeling,
- in geringe mate en gedeeltelijk loszittende schil voor alle vruchten van de mandarijngroep.

iii) Klasse II

Tot deze klasse behoren citrusvruchten die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar wel voldoen aan de eerder genoemde minimumeisen.

Op voorwaarde dat de citrusvruchten nog hun essentiële kenmerken wat betreft kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

- vormafwijkingen,
- kleurafwijkingen, inclusief zonnebrandplekken,
- zich verder ontwikkelende afwijkingen aan de schil, op voorwaarde dat deze het vruchtvlees niet aantasten,
- afwijkingen aan de schil die tijdens de vorming van de vrucht ontstaan, zoals zilverkleurige korsten, **schroeiingen of schade door plagen**,
- dichtgegroeide beschadigingen als gevolg van mechanische oorzaken zoals hagel, wrijving of schokken bij de goederenbehandeling,
- oppervlakkige dichtgegroeide aantasting van de schil,
- ruwe schil,
- in geringe mate en gedeeltelijk loszittende schil voor sinaasappelen en gedeeltelijk loszittende schil voor alle vruchten van de mandarijngroep.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De citrusvruchten worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede of op basis van het aantal stuks.



A. Minimumgrootte

De volgende minimumgrootten zijn van toepassing:

Vrucht	Diameter (mm)
Citroenen	45
Satsuma's, andere mandarijnvriëteiten, en hybriden daarvan	45
Clementines	35
Sinaasappelen	53

B. Uniformiteit

De citrusvruchten worden aan de hand van één van de volgende opties gesorteerd:

- a) Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen producten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:
 - 10 mm, indien de diameter van de kleinste vrucht (zoals aangegeven op de verpakking) < 60 mm
 - 15 mm, indien de diameter van de kleinste vrucht (zoals aangegeven op de verpakking) \geq 60 mm maar < 80 mm
 - 20 mm, indien de diameter van de kleinste vrucht (zoals aangegeven op de verpakking) \geq 80 mm maar < 110 mm
 - geen beperkingen op het gebied van verschil in diameter voor vruchten \geq 110 mm.
- b) Indien grootteklassencodes worden toegepast, moeten de in de volgende tabel aangegeven codes en schalen in acht te worden genomen:



Grootteklassecode	Diameter (mm)
Citroenen	
0	79 - 90
1	72 - 83
2	68 - 78
3	63 - 72
4	58 - 67
5	53 - 62
6	48 - 57
7	45 - 52
Satsuma's, clementines en andere mandarijnvariëteiten, en hybriden daarvan	
1 - XXX	78 en meer
1 - XX	67 - 78
1 of 1 - X	63 - 74
2	58 - 69
3	54 - 64
4	50 - 60
5	46 - 56
6 ³	43 - 52
7	41 - 48
8	39 - 46
9	37 - 44
10	35 - 42
Sinaasappelen	
0	92 - 110
1	87 - 100
2	84 - 96
3	81 - 92
4	77 - 88
5	73 - 84
6	70 - 80
7	67 - 76
8	64 - 73
9	62 - 70
10	60 - 68
11	58 - 66
12	56 - 63
13	53 - 60

Voor de uniformiteit inzake grootte gelden de hierboven vermelde sorteringsschalen, behalve in de volgende gevallen:

bij vruchten in palletdozen of in een verkoopverpakking met een maximaal nettogewicht van 5 kg mag het maximale verschil niet groter zijn dan het uit de samenvoeging van de drie opeenvolgende sorteringsschalen voortvloeiende verschil tussen de minimum- en de maximumdiameter.

- c) Voor naar aantal stuks gesorteerde vruchten dient het verschil in grootte in overeenstemming te zijn met het bepaalde onder a).

³ De dwarsdoorsneden van minder dan 45 mm gelden alleen voor clementines.



IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadias gelden voor elke partij kwaliteits- en grootte toleranties ten aanzien van producten die niet beantwoorden aan de eisen voor de klasse waarin zij zijn ingedeeld.

A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse Extra

In totaal mag 5% van het aantal stuks of van het gewicht afwijken van de eisen voor de klasse waarin de citrusvruchten zijn ingedeeld, op voorwaarde dat zij voldoen aan de voor klasse I vastgestelde eisen. Niet meer dan in totaal 0,5% van de binnen deze tolerantie vallende citrusvruchten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) Klasse I

In totaal mag 10% van het aantal stuks of van het gewicht afwijken van de eisen voor de klasse waarin de citrusvruchten zijn ingedeeld, op voorwaarde dat zij voldoen aan de voor klasse II vastgestelde eisen. Niet meer dan in totaal 1% van de binnen deze tolerantie vallende citrusvruchten mogen producten zijn die noch aan de kwaliteitseisen van klasse II, noch aan de minimumeisen voldoen, of die bederf vertonen.

iii) Klasse II

In totaal mag 10% van het aantal stuks of van het gewicht bestaan uit citrusvruchten die noch aan de eisen voor deze klasse, noch aan de minimumeisen beantwoorden. Niet meer dan in totaal 2% van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen: 10% van het aantal stuks of van het gewicht mag behoren tot de sorteringsschaal onmiddellijk boven en/of beneden de op de verpakking vermelde sorteringsschaal (of drie opeenvolgende sorteringsschalen).

De tolerantie van 10 % geldt in ieder geval uitsluitend voor vruchten met een diameter die niet kleiner is dan de onderstaande waarden.

Vrucht	Diameter (mm)
Citroenen	43
Satsuma's, andere mandarijnvareteiten, en hybriden daarvan	43
Clementines	34
Sinaasappelen	50

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en bestaan uit citrusvruchten van dezelfde oorsprong, kwaliteit en grootteklasse en van dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype, met vrijwel dezelfde mate van rijpheid en ontwikkeling.

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

Citrusvruchten van duidelijk verschillende soorten mogen echter samen in een verkoopverpakking worden verpakt op voorwaarde dat **de producten in het mengsel** van uniforme kwaliteit zijn en voor elke betrokken soort homogeen zijn wat de variëteit of het handelstype en de oorsprong betreft. **Uniformiteit in grootte is niet verplicht.**



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

B. Verpakking

De verpakking moet de citrusvruchten goed beschermen.

Het binnenin de verpakking gebruikte materiaal moet schoon zijn en van een zodanige kwaliteit dat de producten niet uitwendig of inwendig worden beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of stempels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits de voor de bedrukking of de etikettering gebruikte inkt of lijm niet giftig is.

Op de afzonderlijke producten aangebracht etiketten mogen bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen. Op de afzonderlijke vruchten gelaserde informatie mag het vruchtvlees of de schil niet beschadigen.

Wanneer iedere vrucht afzonderlijk wordt verpakt, moet hiervoor dun, droog, nieuw en reukloos ⁴ papier worden gebruikt.

Het is verboden stoffen of materiaal te gebruiken waardoor de natuurlijke kenmerken van de citrusvruchten, en met name de smaak of de geur ⁵ of de smaak kunnen worden gewijzigd.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten. Er mag echter wel een kort (niet-houtachtig) takje met enkele groene bladeren aan de vruchten vastzitten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ⁶ moeten op één kant duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar de onderstaande gegevens worden vermeld.

A. Identificatie

De naam en het fysieke adres van de verpakker en/of verzender (bijv. straat/plaats/regio/postcode en, indien verschillend van het land van oorsprong, het land).

Deze vermelding mag worden vervangen:

- voor alle verpakkingen, behalve voorverpakkingen, door de door een officiële dienst afgegeven of erkende code van de verpakker en/of de verzender, die vlak bij de vermelding "Verpakker en/of verzender" (of een gelijkwaardige afkorting) wordt aangebracht. De code moet worden voorafgegaan door de ISO 3166 lettercode van het land/gebied van het erkennende land, indien dat verschillend is van het land van oorsprong;
- uitsluitend voor voorverpakkingen, door de naam en het adres van een in de Unie gevestigde verkoper, die vlak bij de vermelding "Verpakt voor:" of een gelijkwaardige vermelding worden aangebracht. In dat geval moet op het etiket tevens de code van de verpakker en/of de verzender vermeld staan. De verkoper verstrekt alle door de controle instantie noodzakelijk geachte inlichtingen met betrekking tot de betekenis van die code.

B. Aard van het product

- „Citroenen“, „mandarijnen“, of „sinaasappelen“ indien de vruchten van buitenaf niet zichtbaar zijn.
- „Mengsel van citrusvruchten“ of een gelijkwaardige vermelding, en de gangbare naam van de verschillende soorten, wanneer het een mengsel van citrusvruchten van duidelijk verschillende soorten betreft.

⁴ Gebruik van conserveringsmiddelen of andere chemische stoffen die een vreemde geur op de schil kunnen achterlaten, is toegestaan voor zover deze stoffen overeenkomstig de ter zake geldende EU-voorschriften worden gebruikt.

⁵ Gebruik van conserveringsmiddelen of andere chemische stoffen die een vreemde geur op de schil kunnen achterlaten, is toegestaan voor zover deze stoffen overeenkomstig de ter zake geldende EU-voorschriften worden gebruikt.

⁶ Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Zij zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.



- Voor sinaasappelen, de naam van de variëteit, en/of de desbetreffende variëteitengroep in het geval van navelsinaasappelen en „Valencia”.
- Voor „satsuma's” en „clementines” is de gangbare naam van de soort verplicht en is de naam van de variëteit facultatief.
- Voor andere mandarijnen en hybriden daarvan is de naam van de variëteit verplicht.
- Voor citroenen is de naam van de variëteit facultatief
- „Met pitten” voor clementines met meer dan tien pitten.
- „Zonder pitten” (facultatief, citrusvruchten zonder pitten kunnen af en toe pitten bevatten).

C. Oorsprong van het product

- Land van oorsprong ⁷ en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.
- In het geval van mengsels van citrusvruchten van duidelijk verschillende soorten van verschillende oorsprong moet bij de naam van elke betrokken soort het land van oorsprong worden vermeld.

D. Handelskenmerken

- Klasse.
- Grootteklasse, uitgedrukt als:
 - minimum- en maximumgrootte (in mm), of
 - grootteklassecode, eventueel gevolgd door een minimum- en maximumgrootte, of
 - aantal stuks.
- In voorkomend geval, aanduiding van de conserveringsmiddelen of de andere chemische substanties die na de oogst zijn gebruikt.

E. Officieel controlemerk (facultatief)

De in de eerste alinea genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misverstanden kan veroorzaken. Wanneer deze verpakkingen op een pallet worden aangeboden, moeten de betrokken gegevens worden aangebracht op een blad dat zichtbaar op ten minste twee zijden van de pallet is bevestigd.

⁷ De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.