2023/2429

BIJLAGE I

HANDELSNORMEN ALS BEDOELD IN DE ARTIKELEN 2, 4 en 6

DEEL A

ALGEMENE HANDELSNORM

In deze algemene handelsnorm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen groenten en fruit 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,

— een gering kwaliteitsverlies als gevolg van hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

1. MINIMUMVEREISTEN

Onverminderd de toegestane toleranties moeten de producten als volgt zijn:

— intact,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze 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 abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De producten moeten in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling,

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

2. MINIMUMEISEN INZAKE RIJPHEID

De producten moeten voldoende ontwikkeld zijn, maar mogen niet te ontwikkeld zijn, en het fruit moet voldoende rijp zijn, maar mag niet overrijp zijn.

De producten moeten zodanig ontwikkeld en gerijpt zijn dat ze in staat zijn het rijpingsproces voort te zetten en zo een toereikende rijpheidsgraad te bereiken.

3. TOLERANTIE

10 % van het aantal // of van het gewicht van de partij mag bestaan uit producten die niet aan de minimumeisen inzake kwaliteit voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

4. AANDUIDINGEN

Op iedere verpakking (1) 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 de verzender (bv.: straat/plaats/regio/postcode en, indien verschillend van het land van oorsprong, het land).

(1) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2023/2429/oj

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. **Oorsprong**

Volledige naam van het land van oorsprong ([2]). Met betrekking tot producten van oorsprong uit een lidstaat moet het land van oorsprong worden vermeld in de taal van het land van oorsprong of in een andere taal die begrijpelijk is voor de consumenten in het land van bestemming. Met betrekking tot andere producten moet het land van oorsprong worden vermeld in een taal die begrijpelijk is voor de consumenten in het land van bestemming.

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 van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die de consument kan misleiden. 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.

DEEL B

SPECIFIEKE HANDELSNORMEN

DEEL 1

Handelsnorm voor appelen

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op appelvariëteiten (cultivars) van *Malus domestica* Borkh. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen appelen 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

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

— intact,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze 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,

(2) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

— vrij van ernstige glazigheid, behalve bij appelen van de variëteiten die in het aanhangsel bij deze norm met een "V" zijn aangemerkt,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De appelen moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Rijpheidseisen**

De appelen moeten voldoende ontwikkeld en rijp genoeg zijn.

De appelen moeten zodanig ontwikkeld en gerijpt zijn dat ze in staat zijn het rijpingsproces voort te zetten en de juiste, bij de kenmerken van de betrokken variëteit behorende rijpheidsgraad te bereiken.

De naleving van de minimumeisen inzake rijpheid kan aan verschillende parameters worden getoetst (bv. morfologie, smaak, vastheid en brekingsindex).

C. **Indeling**

Appelen worden ingedeeld in drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse Extra*

In deze klasse ingedeelde appelen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze moeten de specifieke kenmerken van de variëteit ([3]) bezitten en het steeltje moet intact zijn.

Wat de voor de variëteit kenmerkende oppervlaktekleur betreft, moeten de appelen aan de volgende minimumeisen voldoen:

— appelen van kleurgroep A moeten op 3/4 van de totale oppervlakte rood zijn,

— appelen van kleurgroep B moeten op 1/2 van de totale oppervlakte gemengd rood zijn,

— appelen van kleurgroep C moeten op 1/3 van de totale oppervlakte rood, licht rood of rood gestreept zijn,

— voor appelen van kleurgroep D is er geen minimale kleurvereiste.

Het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn.

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

— zeer kleine afwijkingen aan de schil,

— zeer geringe ruwschilligheid ([4]), zoals:

  — bruine vlekken, mits deze niet buiten de steelholte voorkomen en niet ruw zijn, en/of

  — lichte verspreide sporen van ruwschilligheid.

ii) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde appelen moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit ([5]) bezitten.

Wat de voor de variëteit kenmerkende oppervlaktekleur betreft, moeten de appelen aan de volgende minimumeisen voldoen:

— appelen van kleurgroep A moeten op 1/2 van de totale oppervlakte rood zijn,

— appelen van kleurgroep B moeten op 1/3 van de totale oppervlakte gemengd rood zijn,

(3) In het aanhangsel bij deze norm is een niet-limitatieve lijst van variëteiten met een indeling op basis van kleur- en ruwschilligheids-criteria opgenomen.
(4) Variëteiten die in het aanhangsel bij deze norm met een "R" zijn aangemerkt, zijn vrijgesteld van de bepalingen inzake ruwschilligheid.
(5) In het aanhangsel bij deze norm is een niet-limitatieve lijst van variëteiten met een indeling op basis van kleur- en ruwschilligheids-criteria opgenomen.

— appelen van kleurgroep C moeten op 1/10 van de totale oppervlakte rood, licht rood of rood gestreept zijn,

— voor appelen van kleurgroep D is er geen minimale kleurvereiste.

Het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn.

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

— een geringe vormafwijking,

— een geringe afwijking in ontwikkeling,

— een geringe kleurafwijking,

— geringe niet-verkleurde kneuzingen op niet meer dan 1 cm^2 van de totale oppervlakte,

— geringe afwijkingen aan de schil, mits deze niet groter zijn dan:

  — 2 cm in lengte voor langwerpige afwijkingen,

  — 1 cm^2 in totale oppervlakte voor andere afwijkingen, met uitzondering van schurftvlekken (*Venturia inaequalis*), die samen ten hoogste 0,25 cm^2 groot mogen zijn,

— geringe ruwschilligheid ([6]), zoals:

  — bruine vlekken die enigszins buiten de steel- of stamperholte mogen komen, maar niet ruw mogen zijn, en/of

  — netvormig fijne ruwschilligheid op maximaal 1/5 van de totale oppervlakte van de vrucht, mits deze niet sterk afsteekt tegen de algemene kleur van de vrucht, en/of

  — dichte ruwschilligheid op maximaal 1/20 van de totale oppervlakte van de vrucht,

  — de netvormig fijne ruwschilligheid en de dichte ruwschilligheid mogen samen op niet meer dan 1/5 van de totale oppervlakte van de vrucht voorkomen.

Het steeltje mag ontbreken mits het breukvlak netjes is en de schil eromheen onbeschadigd is.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren appelen die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

Het vruchtvlees moet vrij zijn van ernstige afwijkingen.

Op voorwaarde dat de appelen nog hun kenmerkende eigenschappen inzake kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

— vormafwijkingen,

— afwijkingen in ontwikkeling,

— kleurafwijkingen,

— licht verkleurde kneuzingen met een totale oppervlakte van niet meer dan 1,5 cm^2,

— afwijkingen aan de schil, mits deze niet groter zijn dan:

  — 4 cm in lengte voor langwerpige afwijkingen,

  — 2,5 cm^2 in totale oppervlakte voor andere afwijkingen, met uitzondering van schurftvlekken (*Venturia inaequalis*), die samen ten hoogste 1 cm^2 groot mogen zijn,

— geringe ruwschilligheid ([7]), zoals:

  — bruine vlekken die buiten de steel- of stamperholte mogen komen en lichtjes ruw mogen zijn, en/of

  — netvormig fijne ruwschilligheid op maximaal 1/2 van de totale oppervlakte van de vrucht, mits deze niet sterk afsteekt tegen de algemene kleur van de vrucht, en/of

(6) Variëteiten die in het aanhangsel bij deze norm met een "R" zijn aangemerkt, zijn vrijgesteld van de bepalingen inzake ruwschilligheid.
(7) Variëteiten die in het aanhangsel bij deze norm met een "R" zijn aangemerkt, zijn vrijgesteld van de bepalingen inzake ruwschilligheid.

— dichte ruwschilligheid op maximaal 1/3 van de totale oppervlakte van de vrucht,

— de netvormig fijne ruwschilligheid en de dichte ruwschilligheid mogen samen op niet meer dan 1/2 van de totale oppervlakte van de vrucht voorkomen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De appelen worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede of op basis van het gewicht.

De appelen moeten bij sortering op basis van de diameter ten minste 60 mm groot zijn, of bij sortering op basis van het gewicht ten minste 90 g wegen. Kleinere of lichtere vruchten zijn aanvaardbaar indien de Brix-waarde ([8]) ervan ten minste 10,5° bedraagt en de vruchten niet kleiner zijn dan 50 mm of niet minder wegen dan 70 g.

Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen vruchten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

a) voor op basis van de diameter gesorteerde vruchten:

— 5 mm voor vruchten van // klasse Extra en voor op rijen en in lagen gerangschikte vruchten van de klassen I en II. Voor appelen van de variëteiten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) en Horneburger mag het verschil in diameter evenwel 10 mm bedragen, en

— 10 mm voor in de verkoopverpakking of los in de verpakking aangeboden vruchten van klasse I. Voor appelen van de variëteiten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) en Horneburger mag het verschil in diameter evenwel 20 mm bedragen;

b) voor op basis van het gewicht gesorteerde vruchten:

— voor appelen van klasse Extra en voor op rijen en in lagen gerangschikte appelen van de klassen I en II:

Gewichtsschaal (g)	Gewichtsverschil (g)
70-90	15
91-135	20
136-200	30
201-300	40
> 300	50

— voor in de verkoopverpakking of los in de verpakking aangeboden vruchten van klasse I:

Gewichtsschaal (g)	Uniformiteit (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

In de verkoopverpakking of los in de verpakking aangeboden vruchten van klasse II hoeven qua grootte niet homogeen te zijn.

Variëteiten van miniatuurappelen die in het aanhangsel bij deze norm met een "M" zijn aangemerkt, zijn vrijgesteld van de sorteringsvoorschriften. Deze miniatuurvariëteiten moeten een Brix-waarde ([9]) van minstens 12° hebben.

(8) Berekend conform de OESO-richtsnoeren inzake objectieve tests, die te vinden zijn op: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf
(9) Berekend conform de OESO-richtsnoeren inzake objectieve tests, die te vinden zijn op: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse Extra*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal //of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten 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 // of van het gewicht bestaan uit producten die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: in totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering. Deze tolerantie geldt niet voor vruchten die ten minste:

— 5 mm kleiner zijn dan de minimumdiameter,

— 10 g lichter zijn dan het minimumgewicht.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit appelen van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit, grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt) en rijpheidsgraad.

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

Appelen van duidelijk verschillende variëteiten mogen echter samen in een verkoopverpakking worden verpakt, mits de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit zijn en voor elke betrokken variëteit homogeen zijn wat de oorsprong betreft. Uniformiteit in grootte is niet verplicht.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakking moet representatief zijn voor het geheel. Op de afzonderlijke vruchten gelaserde informatie mag het vruchtvlees of de schil niet beschadigen.

B. **Verpakking**

De verpakking moet de appelen goed beschermen. Met name verkoopverpakkingen met een nettogewicht van meer dan 3 kg moeten stevig genoeg zijn om het product degelijk te beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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 aangebrachte etiketten mogen bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

Op iedere verpakking ([10]) 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 de verzender (bv. 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**

— "Appelen" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— Naam van de variëteit. In het geval van mengsels van appelen van duidelijk verschillende variëteiten, de naam van de verschillende variëteiten.

— De naam van de variëteit mag worden vervangen door een synoniem. Handelsbenamingen ([11]) mogen slechts in aanvulling op de vermelding van de variëteit of het synoniem worden opgegeven.

— Bij mutanten met variëteitbescherming mag de naam van de betrokken variëteit de naam van de basisvariëteit vervangen. Bij mutanten zonder variëteitbescherming mag de naam van de mutant slechts worden vermeld ter aanvulling van de naam van de basisvariëteit.

— Indien van toepassing "miniatuurvariëteit".

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong ([12]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

In het geval van mengsels van duidelijk verschillende appelvariëteiten van verschillende oorsprong moet bij de naam van elke betrokken variëteit het land van oorsprong worden vermeld.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootteklasse of, voor op rijen en in lagen gerangschikte vruchten, aantal stuks.

Als de grootteklasse wordt vermeld, wordt deze als volgt aangegeven:

a) voor producten waarvoor de uniformiteitsregels gelden: door vermelding van de minimum- en de maximumdiameter of het minimum- en het maximumgewicht;

b) facultatief, voor vruchten waarvoor de uniformiteitsregels niet gelden: door vermelding van de diameter of het gewicht van de kleinste vrucht in de verpakking, gevolgd door "en meer" of een gelijkwaardige uitdrukking of, eventueel, door de diameter of het gewicht van de grootste vrucht in de verpakking.

(10) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.
(11) Een handelsbenaming kan een handelsmerk zijn waarvoor bescherming is aangevraagd of verkregen, of een andere commerciële benaming.
(12) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

Aanhangsel

Niet-limitatieve lijst van appelvariëteiten

Vruchten van variëteiten die niet in de lijst zijn vermeld, moeten op basis van de kenmerken van de variëteit worden ingedeeld.

Bepaalde in de onderstaande tabel vermelde variëteiten mogen worden afgezet onder benamingen waarvoor in één of meerdere landen bescherming als handelsmerk is aangevraagd of verkregen. De eerste drie kolommen van de onderstaande tabel bevatten geen dergelijke handelsmerken. In de vierde kolom is, uitsluitend ter informatie, een aantal bekende merken vermeld.

Legende:

M = miniatuurvariëteit

R = variëteit met ruwschilligheid

V = glazigheid

* = mutant zonder variëteitbescherming, maar gekoppeld aan een geregistreerd/beschermd handelsmerk; mutanten waar geen asterisk bij staat, zijn beschermde variëteiten.

Variëteit	Mutant	Synoniem	Handelsmerk	Kleurgroep	Aanvullende specificaties
African Red			African Carmine ™	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia ®	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes ®	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora ®	C	
Belgica				B	

Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	

	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	

Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R

Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigala-prim		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	

	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	

GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	

	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				A	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	

Melrose				C	
Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			Rubinette ®	C	
	Frubaur		Rubinette ® Rossina	A	

	Rafzubex		Rubinette ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	~~A~~	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrim-son			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	

Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty ™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz ™	B	
Sciglo			Southern Snap ™	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose ™, NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	

UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

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,

— Perzische limoenen van de soort *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, een grote zure limoen, ook wel Bearss of Tahiti genoemd, en van hybriden daarvan,

— Mexicaanse limoenen van de soort *Citrus aurantiifolia* (Christm.), Swingle, ook wel zure limoen en Key-limoen genoemd, en hybriden daarvan,

— Indiase zoete limoenen, Palestijnse zoete limoenen van de soort *Citrus limettioides* Tanaka en van hybriden daarvan,

— mandarijnen van de soort *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* Tanaka) van deze soorten en van hybriden daarvan,

— sinaasappelen van de soort *Citrus sinensis* (L.) Osbeck en van hybriden daarvan,

— grapefruit van de soort *Citrus paradisi* Macfad. en van hybriden daarvan,

— pomelo's of pompelmoezen van de soort *Citrus maxima* (Burm.) Merr. 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 hun 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 ze 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 ze:

— 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 bepaald aan de hand van de volgende voor iedere soort genoemde parameters:

— minimumsapgehalte,

— minimaal totaal gehalte aan oplosbare vaste stoffen, i.e. minimaal suikergehalte,

— minimumverhouding suiker/zuren ([13]),

— 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.

Vrucht	Minimum-sapgehalte (in %)	Minimumsui-kergehalte (in °Brix)	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.

(13) Berekend conform de OESO-richtsnoeren inzake objectieve tests, die te vinden zijn op: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf

Limoenen				
Perzische limoen	42			De vrucht moet groen zijn, maar mag gele vlekken vertonen tot 30 % van de oppervlakte ervan bij Perzische limoenen en tot 20 % van de oppervlakte ervan bij Mexicaanse en Indiase limoenen.
Mexicaanse en Indiase zoete limoenen	40			
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 ([1])	
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. 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, mits ze het voorgeschreven minimumsapgehalte hebben.
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			
Andere variëteiten met een groene kleur op meer dan een vijfde van de oppervlakte	45			
Grapefruit en hybriden				
Alle variëteiten en hybriden	35			De kleur moet kenmerkend zijn voor de variëteit.
Oroblanco	35	9		Vruchten met een groenige (bij de Oroblanco groene) kleur zijn toegestaan mits ze het voorgeschreven minimumsapgehalte hebben.
Pomelo's (pompelmoezen) en hybriden		8		De vrucht moet over ten minste twee derde van de oppervlakte zijn voor de variëteit kenmerkende kleur hebben.

([1]) 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.

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

C. Indeling

Citrusvruchten worden ingedeeld in de drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

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

Ze 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. Ze moeten de kenmerken van de variëteit en/of het handelstype bezitten.

De volgende kleine afwijkingen zijn evenwel toegestaan mits ze 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, mits 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 mandarijnengroep.

iii) *Klasse II*

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

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, mits 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 mandarijnengroep.

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
Perzische limoenen	42
Mexicaanse en Indiase zoete limoenen	25
Satsuma's, andere mandarijnvariëteiten en hybriden daarvan	45
Clementines	35
Sinaasappelen	53
Grapefruit en hybriden	70
Pomelo's en hybriden	100

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) ≥ 60 mm maar < 80 mm

— 20 mm, indien de diameter van de kleinste vrucht (zoals aangegeven op de verpakking) ≥ 80 mm maar < 110 mm

— geen beperkingen op het gebied van verschil in diameter voor vruchten ≥ 110 mm.

b) Indien grootteklassencodes worden toegepast, moeten de in de volgende tabel aangegeven codes en schalen in acht worden genomen:

Vrucht	Grootteklassencode	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
Limoenen		
Perzische limoenen	1	58 — 67
	2	53 — 62
	3	48 — 57
	4	45 — 52
	5	42 — 49
Mexicaanse en Indiase zoete limoenen	1	> 45
	2	40,1 — 45
	3	35,1 — 40
	4	30,1 — 35
	5	25 — 30
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 (1)	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
Grapefruit en hybriden		
	0	> 139
	1	109 — 139
	2	100 — 119
	3	93 — 110
	4	88 — 102
	5	84 — 97
	6	81 — 93
	7	77 — 89
	8	73 — 85
	9	70 — 80
Pomelo's en hybriden		
	0	> 170
	1	156 — 170
	2	148 — 162
	3	140 — 154
	4	132 — 146
	5	123 — 138

	6	116 — 129
	7	100 — 118

([1]) De dwarsdoorsneden van minder dan 45 mm gelden alleen voor clementines.

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 voorvloeiende verschil tussen de minimum- en de maximumdiameter.

c) Voor naar aantal stuks gesorteerde vruchten moet het verschil in grootte in overeenstemming zijn met het bepaalde in punt a).

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal //of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan deeisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten 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 // of van het gewicht bestaan uit producten die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: in totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht 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
Perzische limoenen	40
Mexicaanse en Indiase zoete limoenen	Niet van toepassing
Satsuma's, andere mandarijnvariëteiten en hybriden daarvan	43
Clementines	34
Sinaasappelen	50
Grapefruit en hybriden	67
Pomelo's en hybriden	98

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet 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 de klasse Extra uniform van kleur zijn.

Citrusvruchten van duidelijk verschillende soorten mogen echter samen in een verkoopverpakking worden verpakt mits 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 aan de binnenzijde van 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 aangebrachte 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 ([14]) 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 ([15]), 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 ([16]) 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 de verzender (bv. 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.

(14) 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 Unievoorschriften worden gebruikt.
(15) 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 Unievoorschriften worden gebruikt.
(16) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.

B. **Aard van het product**

"Citroenen", "Perzische limoenen", "Mexicaanse limoenen", "Indiase zoete limoenen"/"Palestijnse zoete limoenen", "Mandarijnen", "Sinaasappelen, "Grapefruit", "Pomelo's"/"Pompelmoezen" indien het product van buitenaf niet zichtbaar is.

"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.

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.

Bij alle andere soorten is de naam van de variëteit facultatief.

De naam van een variëteit mag worden vervangen door een synoniem. Handelsbenamingen ([17]) mogen slechts in aanvulling op de vermelding van de variëteit of het synoniem worden opgegeven.

In voorkomend geval bij grapefruit en pomelo's de kleur van het vruchtvlees "wit", "roze" of "rood".

"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 ([18]) 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

  — grootteklassencode, eventueel gevolgd door een minimum- en maximumgrootte, of

  — aantal stuks.

— In voorkomend geval, aanduiding van de conserveringsmiddelen of andere chemische substanties die na de oogst zijn gebruikt.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

DEEL 3

Handelsnorm voor kiwi's

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op kiwi's van variëteiten (cultivars) van *Actinidia chinensis* (Planch.) en *Actinidia deliciosa* (A. Chev.), C. F. Liang en A. R. Ferguson die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

(17) Een handelsbenaming kan een handelsmerk zijn waarvoor bescherming is aangevraagd of verkregen, of een andere commerciële benaming.

(18) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen kiwi's 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

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

— intact (maar zonder steel),

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze 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,

— vast genoeg; niet te zacht, verschrompeld of vol water,

— goed gevormd; geen aaneengegroeide vruchten,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De kiwi's moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Minimumeisen inzake rijpheid**

De kiwi's moeten voldoende ontwikkeld en rijp genoeg zijn.

Om aan deze eis te voldoen, moeten de vruchten in het stadium van de verpakking een rijpheidsgraad van ten minste 6,2° Brix ([19]) of een gemiddeld drogestofgehalte van 15 % hebben bereikt, waardoor ze aan het begin van de afzetketen een Brix-waarde van 9,5° halen.

C. **Indeling**

Kiwi's worden ingedeeld in de drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

In deze klasse ingedeelde kiwi's moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit bezitten.

De kiwi's moeten vast zijn en het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn.

Ze 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.

De verhouding tussen de minimale en de maximale diameter van de dwarsdoorsnede van de vruchten moet ten minste 0,8 bedragen.

ii) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde kiwi's moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit bezitten.

De kiwi's moeten vast zijn en het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn.

(19) Berekend conform de OESO-richtsnoeren inzake objectieve tests, die te vinden zijn op: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf

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

— een geringe vormafwijking (echter geen zwellingen of misvormingen),

— lichte kleurafwijkingen,

— geringe afwijkingen aan de schil, mits de totale oppervlakte daarvan niet groter is dan 1 cm^2,

— kleine "Hayward-merk"-achtige, niet-uitstulpende overlangse lijnen.

De verhouding tussen de minimale en de maximale diameter van de dwarsdoorsnede van de vruchten moet ten minste 0,7 bedragen.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren kiwi's die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

De vrucht moet vrij vast zijn en het vruchtvlees mag geen ernstige afwijkingen vertonen.

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

— vormafwijkingen,

— kleurafwijkingen,

— afwijkingen aan de schil zoals dichtgegroeide scheurtjes of littekenweefsel/schaafplekken, mits de totale oppervlakte daarvan niet groter is dan 2 cm^2,

— verschillende duidelijk zichtbare "Hayward-merken" met een kleine uitstulping,

— lichte kneuzingen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering naar grootte is gebaseerd op het gewicht per stuk.

Voor klasse Extra geldt een minimumgewicht van 90 g, voor klasse I een minimumgewicht van 70 g en voor klasse II een minimumgewicht van 65 g.

Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen producten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

— 10 g voor vruchten van minder dan 85 g,

— 15 g voor vruchten tussen 85 en 120 g,

— 20 g voor vruchten tussen 120 en 150 g,

— 40 g voor vruchten van 150 g en meer.

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten dieniet aan deeisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten 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 // of van het gewicht bestaan uit producten die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: in totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering.

Voor klasse Extra geldt evenwel een minimumgewicht van 85 g, voor klasse I een minimumgewicht van 67 g en voor klasse II een minimumgewicht van 62 g.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en mag slechts bestaan uit kiwi's van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en grootteklasse.

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

B. **Verpakking**

De verpakking moet de kiwi's goed beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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 aangebrachte 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.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([20]) 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 de verzender (bv. 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**

— "Kiwi's" en/of "Actinidia" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— Naam van de variëteit (facultatief).

— De kleur van het vruchtvlees of een equivalente vermelding, indien het vruchtvlees niet groen is.

(20) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong ([21]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootteklasse, aangegeven aan de hand van het minimum- en het maximumgewicht van de vruchten.

— Aantal vruchten (facultatief).

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

DEEL 4

Handelsnorm voor sla, krulandijvie en andijvie

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op:

— sla van de variëteiten (cultivars) van:

  — *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (kropsla, met inbegrip van ijsbergsla),

  — *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (bindsla),

  — Lactuca sativa var. crispa L. (snijsla),

  — kruisingen van deze variëteiten, en

— krulandijvie van de variëteiten (cultivars) van *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. en

— andijvie van de variëteiten (cultivars) van *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

die bestemd is voor levering als vers product aan de consument.

Deze norm is niet van toepassing op voor industriële verwerking bestemde producten en op als losse bladeren gepresenteerde producten, noch op sla met kluit en op slaplanten in potten.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen de producten 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,

— een gering kwaliteitsverlies als gevolg van hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

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

— intact,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze niet meer geschikt zijn voor consumptie,

(21) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

— zuiver en gebruiksklaar, dat wil zeggen nagenoeg vrij van grond of ander substraat en van zichtbare vreemde stoffen,

— vers van uiterlijk,

— nagenoeg vrij van plagen,

— nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,

— turgescent,

— niet geschoten,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

Voor sla is een roodachtige verkleuring, veroorzaakt door lage temperaturen tijdens de groeiperiode, toegestaan, tenzij het uiterlijk hierdoor in aanzienlijke mate nadelig wordt beïnvloed.

De stronk moet onmiddellijk onder de onderste bladeren zijn afgesneden en het snijvlak moet glad zijn.

De producten moeten normaal ontwikkeld zijn. De producten moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Indeling**

De producten worden ingedeeld in de twee als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde producten moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit en/of het handelstype bezitten.

De producten moeten tevens als volgt zijn:

— goed gevormd,

— vast, rekening houdend met de teeltwijze en het soort product,

— vrij van beschadiging of aantasting die de eetbaarheid nadelig beïnvloedt,

— vrij van vorstschade.

Kropsla van deze klasse moet één enkele, goed gevormde krop hebben. Bij glassla mag de krop minder goed gevormd zijn.

Bindsla moet een hart hebben, dat echter wel kleiner mag zijn.

Bij krulandijvie en andijvie moet het hart geel van kleur zijn.

ii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren producten die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

De producten moeten als volgt zijn:

— tamelijk goed gevormd,

— vrij van beschadiging of aantasting die de eetbaarheid in ernstige mate nadelig beïnvloedt.

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

— geringe verkleuring,

— lichte beschadiging door plagen.

Kropsla van deze klasse moet een krop hebben, maar deze mag kleiner zijn. Bij glassla mag de krop geheel ontbreken.

Bindsla hoeft geen hart te hebben.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De producten worden op basis van gewicht per eenheid gesorteerd.

Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen producten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

a) Sla

— 40 g wanneer de lichtste krop minder dan 150 g weegt,

— 100 g wanneer de lichtste krop tussen 150 g en 300 g weegt,

— 150 g wanneer de lichtste krop tussen 300 g en 450 g weegt,

— 300 g wanneer de lichtste krop meer dan 450 g weegt.

b) Krulandijvie en andijvie

— 300 g.

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal producten bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die noch aan de kwaliteitseisen van klasse II, noch aan de minimumeisen voldoen of die bederf vertonen.

ii) *Klasse II*

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

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: in totaal mag 10 % van het aantal producten bestaan uit producten die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit producten van dezelfde oorsprong, kwaliteit en grootteklasse en van dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype.

Sla en/of andijvie van duidelijk verschillende variëteiten, handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren mogen echter samen in een verpakking worden verpakt, mits de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit zijn en voor elke variëteit, elk handelstype en/of elke kleur homogeen zijn wat 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 producten goed beschermen. De producten moeten met inachtneming van de verpakkingsomvang en -soort zonder bovenmatige leemten of druk zijn verpakt.

Het aan de binnenzijde van 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.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([22]) 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 de verzender (bv. 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**

— "Kropsla", "Bataviasla", "ijsbergsla", "bindsla", "snijsla", (of bijvoorbeeld, in voorkomend geval: "eikenbladsla", "lollo bionda", "lollo rossa"), "krulandijvie", "andijvie" of een gelijkwaardige benaming, indien de inhoud van buitenaf niet zichtbaar is.

— "Glasteelt" of een gelijkwaardige benaming, in voorkomend geval.

— Naam van de variëteit (facultatief).

— "Mengsel van sla/andijvie" of een gelijkwaardige benaming, voor mengsels van sla en/of andijvie van duidelijk verschillende variëteiten en/of handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren. Indien het product van buitenaf niet zichtbaar is, moeten de in elke verpakking voorkomende variëteiten, handelstypen en/of kleuren worden vermeld, samen met het respectieve aantal.

C. **Oorsprong van het product**

— Land van oorsprong ([23]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

— Bij mengsels van sla en/of andijvie van verschillende oorsprong, van duidelijk verschillende variëteiten en/of handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren, moet dicht bij de betrokken variëteit, het betrokken handelstype en/of de betrokken kleur elk land van oorsprong worden vermeld.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootte, door vermelding van een minimumgewicht per stuk of van het aantal stuks.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

(22) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.
(23) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

DEEL 5

Handelsnorm voor perziken en nectarines

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op perziken en nectarines van de variëteiten (cultivars) van *Prunus persica* Sieb. en Zucc. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen perziken en nectarines 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

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

— intact,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze 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 scheuren aan het aanhechtingspunt van de steel,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De perziken en nectarines moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Rijpheidseisen**

De producten moeten voldoende ontwikkeld en rijp genoeg zijn. Het vruchtvlees moet een brekingsindex hebben van ten minste 8° Brix ([24]).

C. **Indeling**

Perziken en nectarines worden ingedeeld in de drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

In deze klasse ingedeelde perziken en nectarines moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit bezitten,

Het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn.

Ze moeten vrij zijn van afwijkingen, met uitzondering 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.

(24) Berekend conform de OESO-richtsnoeren inzake objectieve tests, die te vinden zijn op: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf

ii) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde perziken en nectarines moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit bezitten, Het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn.

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

— een geringe vormafwijking,

— een geringe afwijking in ontwikkeling,

— lichte kleurafwijkingen,

— oppervlakkige drukplekken die niet groter zijn dan 1 cm^2 van de totale oppervlakte,

— geringe afwijkingen aan de schil, mits deze niet groter zijn dan:

  — 1,5 cm in lengte voor langwerpige afwijkingen,

  — 1 cm^2 in totale oppervlakte voor de overige afwijkingen.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren perziken en nectarines die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

Het vruchtvlees moet vrij zijn van ernstige afwijkingen.

Op voorwaarde dat de perziken en nectarines nog hun kenmerkende eigenschappen inzake kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen, zijn evenwel de volgende afwijkingen toegestaan:

— vormafwijkingen,

— afwijkingen in ontwikkeling, zoals gespleten steen, mits de vrucht geen scheuren vertoont en het vruchtvlees gezond is,

— kleurafwijkingen,

— licht verkleurde kneuzingen met een totale oppervlakte van niet meer dan 2 cm^2,

— afwijkingen aan de schil, mits deze niet groter zijn dan:

  — 2,5 cm in lengte voor langwerpige afwijkingen,

  — 2 cm^2 in totale oppervlakte voor de overige afwijkingen.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Perziken en nectarines worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede, op basis van het gewicht of op basis van het aantal stuks.

De minimumgrootte/het minimumgewicht bedraagt:

— 56 mm of 85 g voor klasse Extra,

— 51 mm of 65 g voor de klassen I en II.

Vruchten van minder dan 56 mm of 85 g worden echter niet afgezet in de periode van 1 juli tot en met 31 oktober (in het noordelijk halfrond) en in de periode van 1 januari tot en met 30 april (in het zuidelijk halfrond).

De volgende voorschriften zijn facultatief voor klasse II.

Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen producten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

a) Voor op basis van de diameter gesorteerde vruchten:

  — 5 mm voor vruchten van minder dan 70 mm,

  — 10 mm voor vruchten van ten minste 70 mm.

b) Voor op basis van het gewicht gesorteerde vruchten:

  — 30 g voor vruchten van minder dan 180 g,

  — 80 g voor vruchten van ten minste 180 g.

c) Voor naar aantal stuks gesorteerde vruchten moet het verschil in grootte in overeenstemming zijn met het bepaalde in punt a) of punt b).

Indien grootteklassencodes worden toegepast, moeten de in de volgende tabel aangegeven codes in acht worden genomen:

		Diameter			Gewicht	
	Code	van	tot		van	tot
		(mm)	(mm)		(g)	(g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	of	85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten dieniet aan deeisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten 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 // of van het gewicht bestaan uit producten die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen (wanneer sortering plaatsvindt): in totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit perziken of nectarines van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit, rijpheidsgraad en grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt) en, voor de klasse Extra, dezelfde kleur.

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

B. **Verpakking**

De verpakking moet de perziken en de nectarines goed beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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 aangebrachte 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.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([25]) 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 de verzender (bv. 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**

— "Perziken" of "nectarines" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— Kleur van het vruchtvlees.

— Naam van de variëteit (facultatief).

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong ([26]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootteklasse (indien sortering plaatsvindt), aangegeven door middel van minimum- en maximumdiameter (in mm), minimum- en maximumgewicht (in g) of grootteklassencode.

— Aantal stuks (facultatief).

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

(25) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.
(26) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

DEEL 6

Handelsnorm voor peren

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op perenvariëteiten (cultivars) van *Pyrus communis* L. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen peren 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

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

— intact,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze 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 abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De peren moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Rijpheidseisen**

De peren moeten zodanig ontwikkeld en gerijpt zijn dat ze in staat zijn het rijpingsproces voort te zetten en de juiste, bij de kenmerken van de betrokken variëteit behorende rijpheidsgraad te bereiken.

C. **Indeling**

Peren worden ingedeeld in de drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

In deze klasse ingedeelde peren moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit ([27]) bezitten.

Het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn, en de schil moet vrij zijn van ruige ruwschilligheid.

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

(27) In het aanhangsel bij deze norm is een niet-limitatieve lijst van variëteiten met grote vruchten en zomerperen opgenomen.

Het steeltje moet intact zijn.

De peren mogen niet stenig zijn.

ii) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde peren moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit ([28]) bezitten.

Het vruchtvlees moet volkomen gaaf zijn.

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

— een geringe vormafwijking,

— een geringe afwijking in ontwikkeling,

— lichte kleurafwijkingen,

— zeer lichte ruige ruwschilligheid,

— geringe afwijkingen aan de schil, mits deze niet groter zijn dan:

  — 2 cm in lengte voor langwerpige afwijkingen,

  — 1 cm^2 in totale oppervlakte voor andere afwijkingen, met uitzondering van schurftvlekken (*Venturia pirina* en *V. inaequalis*), die samen niet groter mogen zijn dan 0,25 cm^2,

— lichte kneuzingen die niet groter mogen zijn dan 1 cm^2.

Het steeltje mag licht beschadigd zijn.

De peren mogen niet stenig zijn.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren peren die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

Het vruchtvlees moet vrij zijn van ernstige afwijkingen.

Op voorwaarde dat de peren nog hun essentiële kenmerken op het gebied van kwaliteit, houdbaarheid en presentatie bezitten, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

— vormafwijkingen,

— afwijkingen in ontwikkeling,

— kleurafwijkingen,

— lichte ruige ruwschilligheid,

— afwijkingen aan de schil, mits deze niet groter zijn dan:

  — 4 cm in lengte voor langwerpige afwijkingen,

  — 2,5 cm^2 in totale oppervlakte voor andere afwijkingen, met uitzondering van schurftvlekken (*Venturia pirina* en *V. inaequalis*), die samen niet groter mogen zijn dan 1 cm^2,

  — lichte kneuzingen die niet groter mogen zijn dan 2 cm^2.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Peren worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede, of op basis van het gewicht.

De minimumgrootte bedraagt:

(28) In het aanhangsel bij deze norm is een niet-limitatieve lijst van variëteiten met grote vruchten en zomerperen opgenomen.

a) Voor op basis van de diameter gesorteerde vruchten:

	"Extra" (mm)	Klasse I (mm)	Klasse II (mm)
Variëteiten met grote vruchten	60	55	55
Overige variëteiten	55	50	45

b) Voor op basis van het gewicht gesorteerde vruchten:

	"Extra" (g)	Klasse I (g)	Klasse II (g)
Variëteiten met grote vruchten	130	110	110
Overige variëteiten	110	100	75

In het aanhangsel bij deze norm opgenomen zomerperen hoeven niet aan de eisen inzake minimumgrootte te voldoen.

Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen vruchten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

a) Voor op basis van de diameter gesorteerde vruchten:

— 5 mm voor vruchten van klasse Extra en voor op rijen en in lagen gerangschikte vruchten van de klassen I en II.

— 10 mm voor in de verkoopverpakking of los in de verpakking aangeboden vruchten van klasse I.

b) Voor op basis van het gewicht gesorteerde vruchten:

— voor vruchten van klasse "Extra" en voor op rijen en in lagen gerangschikte vruchten van de klassen I en II:

Gewichtsschaal (g)	Gewichtsverschil (g)
75 — 100	15
100 — 200	35
200-250	50
> 250	80

— voor in de verkoopverpakking of los in de verpakking aangeboden vruchten van klasse I:

Gewichtsschaal (g)	Gewichtsverschil (g)
100 — 200	50
> 200	100

In de verkoopverpakking of los in de verpakking aangeboden vruchten van klasse II hoeven qua grootte niet homogeen te zijn.

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten dieniet aan deeisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten 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 // of van het gewicht bestaan uit producten die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: in totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering. Deze tolerantie geldt niet voor vruchten die ten minste:

— 5 mm kleiner zijn dan de minimumdiameter,

— 10 g lichter zijn dan het minimumgewicht.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit peren van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit, grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt) en rijpheidsgraad.

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

Peren van duidelijk verschillende variëteiten mogen echter samen in een verkoopverpakking worden verpakt, mits de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit zijn en voor elke betrokken variëteit homogeen zijn wat 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 peren goed beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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 aangebrachte 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.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([29]) moeten op één kant duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar de onderstaande gegevens worden vermeld.

(29) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.

A. **Identificatie**

De naam en het fysieke adres van de verpakker en/of de verzender (bv. 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**

— "Peren" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— Naam van de variëteit. Voor mengsels van peren van duidelijk verschillende variëteiten, de naam van de verschillende variëteiten.

— De naam van de variëteit mag worden vervangen door een synoniem. Handelsbenamingen ([30]) mogen slechts in aanvulling op de vermelding van de variëteit of het synoniem worden opgegeven.

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong ([31]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

Voor mengsels van duidelijk verschillende peervariëteiten van verschillende oorsprong moet bij de naam van elke betrokken variëteit het land van oorsprong worden vermeld.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootteklasse of, voor op rijen en in lagen gerangschikte vruchten, aantal stuks.

— Als de grootteklasse wordt vermeld, wordt deze als volgt aangegeven:

a) voor producten waarvoor de uniformiteitsregels gelden: door vermelding van de minimum- en de maximumdiameter of het minimum- en het maximumgewicht;

b) facultatief, voor vruchten waarvoor de uniformiteitsregels niet gelden: door vermelding van de diameter of het gewicht van de kleinste vrucht in de verpakking, gevolgd door "en meer" of een gelijkwaardige uitdrukking of, eventueel, door de diameter of het gewicht van de grootste vrucht in de verpakking.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

(30) Een handelsbenaming kan een handelsmerk zijn waarvoor bescherming is aangevraagd of verkregen, of een andere commerciële benaming.
(31) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

Aanhangsel

Niet-limitatieve lijst van variëteiten met grote vruchten en zomerperen

De variëteiten met kleine vruchten en de andere variëteiten die niet in de lijst zijn vermeld, mogen worden afgezet mits ze voldoen aan de sorteringsvoorschriften voor andere variëteiten zoals omschreven in afdeling III van de norm.

Bepaalde in de onderstaande lijst vermelde variëteiten mogen worden afgezet onder benamingen waarvoor in één of meerdere landen bescherming als handelsmerk is aangevraagd of verkregen. De eerste en de tweede kolom van de onderstaande tabel bevatten geen dergelijke handelsbenamingen. In de derde kolom is, uitsluitend ter informatie, een aantal bekende handelsmerken vermeld.

Legende:

L = variëteit met grote vruchten

SP = zomerpeer, waarvoor geen minimumgrootte is vereist

Variëteit	Synoniem	Handelsmerken	Grootte
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP

Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L

Rosemarie		//	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

DEEL 7

Handelsnorm voor aardbeien

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op aardbeivariëteiten (cultivars) van *Fragaria* L. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen aardbeien 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. Minimumvereisten

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

— intact en onbeschadigd,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,

— vers van uiterlijk, doch niet gewassen,

— nagenoeg vrij van plagen,

— nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,

— voorzien van hun kelk (behalve bij bosaardbeien); de kelk en (indien aanwezig) het steeltje moeten fris // zijn,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De aardbeien moeten voldoende ontwikkeld en rijp genoeg zijn. De ontwikkeling en de conditie van de aardbeien moeten zo zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Indeling**

Aardbeien worden ingedeeld in de drie als volgt omschreven klassen:

i) *"Klasse Extra"*

In deze klasse ingedeelde aardbeien moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit bezitten.

Ze moeten:

— naar gelang van de variëteit, een glanzend uiterlijk hebben,

— vrij zijn van aarde.

Ze 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 aardbeien moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit bezitten.

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

— een geringe vormafwijking,

— een kleine witte vlek van niet meer dan één tiende van de totale oppervlakte van de vrucht,

— lichte, oppervlakkige drukplekken.

Ze moeten nagenoeg vrij zijn van aarde.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren aardbeien die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

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

— vormafwijkingen,

— een kleine witte vlek van niet meer dan één vijfde van de totale oppervlakte van de vrucht,

— geringe droge kneuzingen die zich niet verder kunnen ontwikkelen,

— lichte sporen van aarde.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Aardbeien worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede.

De minimumgrootte bedraagt:

— 25 mm in klasse "Extra",

— 18 mm in de klassen I en II.

Voor bosaardbeien wordt geen minimumgrootte vereist.

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal //of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan deeisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten 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 // of van het gewicht bestaan uit producten die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: In totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht afwijken van de eisen inzake de minimumgrootte.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit aardbeien van dezelfde oorsprong, variëteit en kwaliteit.

Vooral in de klasse Extra moeten de aardbeien — uitgezonderd bosaardbeien — uniform en regelmatig zijn op het gebied van rijpheid, kleur en grootte. In klasse I mogen de aardbeien wat grootte betreft minder uniform zijn.

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

B. **Verpakking**

De verpakking moet de aardbeien goed beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([32]) 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 de verzender (bv. 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;

(32) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.

— 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**

— "Aardbeien" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— Naam van de variëteit (facultatief).

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong ([33]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt IV genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

DEEL 8

Handelsnorm voor paprika's

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op paprika's van de variëteiten ([34]) (cultivars) van *Capsicum annuum* L. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen paprika's 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

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

— intact,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,

— vers van uiterlijk,

— stevig,

(33) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

(34) Sommige paprikavariëteiten hebben een pikante smaak. Voorbeelden van commerciële paprikavariëteiten met een licht pikante smaak zijn Sivri, Padron en Somborka.

— nagenoeg vrij van plagen,

— vrij van aantasting van het vruchtvlees door plagen,

— vrij van schade als gevolg van koude of vorst,

— voorzien van een steel; het snijvlak van de steel moet glad zijn en de kelk moet intact zijn,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

De paprika's moeten zo ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Indeling**

Paprika's worden ingedeeld in de drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

In deze klasse ingedeelde paprika's moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit en/of het handelstype bezitten.

Ze 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 paprika's moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de kenmerken van de variëteit en/of het handelstype bezitten.

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

— een geringe vormafwijking,

— door tripsen veroorzaakte zilveren vlekken of schade op maximaal 1/3 van de totale oppervlakte,

— geringe afwijkingen aan de schil, zoals:

  — verzonken stippen, schrammen, zonnebrandvlekken en/of drukplekken die, als het langwerpige afwijkingen betreft, niet langer zijn dan 2 cm en, als het andersoortige afwijkingen betreft, in totaal niet groter zijn dan 1 cm^2, of

  — droge oppervlakkige krimpscheurtjes op niet meer dan 1/8 van de totale oppervlakte,

— licht beschadigde steel.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren paprika's die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

Op voorwaarde dat de paprika's nog hun essentiële kenmerken op het gebied van kwaliteit, houdbaarheid en presentatie bezitten, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

— vormafwijkingen,

— door tripsen veroorzaakte zilveren vlekken of schade op maximaal 2/3 van de totale oppervlakte,

— afwijkingen aan de schil, zoals:

  — verzonken stippen, schrammen, zonnebrandvlekken, drukplekken en/of dichtgegroeide beschadigingen die, als het langwerpige afwijkingen betreft, niet langer zijn dan 4 cm en, als het andersoortige afwijkingen betreft, in totaal niet groter zijn dan 2,5 cm^2, of

  — droge oppervlakkige krimpscheurtjes op niet meer dan 1/4 van de totale oppervlakte,

— neusrotvlekken die in totaal niet groter zijn dan 1 cm^2,

— verschrompeling op maximaal 1/3 van de totale oppervlakte,

— beschadigingen aan de steel en kelk, mits het omliggende vruchtvlees nog intact is.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Paprika's worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede of op basis van het gewicht. Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen producten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

a) Voor op basis van de diameter gesorteerde paprika's:

— 20 mm.

b) Voor op basis van het gewicht gesorteerde paprika's:

— 30 g wanneer de zwaarste vrucht ten hoogste 180 g weegt,

— 80 g wanneer de lichtste vrucht meer dan 180 g weegt, maar minder dan 260 g,

— geen beperking wanneer de lichtste vrucht 260 g of meer weegt.

Langwerpige paprika's moeten qua lengte voldoende uniform zijn.

Uniformiteit in grootte is niet verplicht voor klasse II.

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten 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 // of van het gewicht bestaan uit producten die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen (wanneer sortering plaatsvindt): in totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit paprika's van dezelfde oorsprong, dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype, dezelfde kwaliteit, dezelfde grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt) en, voor klasse "Extra" en voor klasse I, van waarneembaar vrijwel dezelfde rijpheid en kleur.

Paprika's van duidelijk verschillende handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren mogen echter samen in een verpakking worden verpakt, mits de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit zijn en voor elk betrokken handelstype en/of elke betrokken kleur uniform zijn wat 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 paprika's goed beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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 aangebrachte 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.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([35]) 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 de verzender (bv. 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**

— "Paprika's" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— "Mengsel van paprika's" of een gelijkwaardige vermelding, wanneer het een mengsel van paprika's van duidelijk verschillende handelstypen en/of kleuren betreft. Indien het product van buitenaf niet zichtbaar is, moeten de in elke verpakking voorkomende handelstypen en/of kleuren worden vermeld, samen met het respectieve aantal.

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong ([36]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

Wanneer het een mengsel van paprika's van duidelijk verschillende handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren en van verschillende oorsprong betreft, moet in de onmiddellijke nabijheid van elk betrokken handelstype en elke betrokken kleur het betrokken land van oorsprong worden vermeld.

(35) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.
(36) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt), aangegeven door middel van de minimum- en maximumdiameter of het minimum- en maximumgewicht.

— Aantal stuks (facultatief).

— "Heet" of een gelijkwaardige benaming, in voorkomend geval.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

DEEL 9

Handelsnorm voor tafeldruiven

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op tafeldruivenvariëteiten (cultivars) van *Vitis vinifera* L. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen tafeldruiven 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

Onverminderd de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties moeten de trossen en de bessen van alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,

— nagenoeg vrij van plagen,

— nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

Bovendien moeten de bessen als volgt zijn:

— intact,

— goed gevormd,

— normaal ontwikkeld.

Pigmentering door de zon wordt niet als een afwijking beschouwd.

De tafeldruiven moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Rijpheidseisen**

Het sap van de vruchten moet een brekingsindex ([37]) hebben van ten minste:

— 12° Brix voor de variëteiten Alphonse Lavallée, Cardinal en Victoria,

— 13° Brix voor alle overige variëteiten met pitten,

— 14° Brix voor alle variëteiten zonder pitten.

Bovendien moet bij alle variëteiten de verhouding tussen suikergehalte en zuurgehalte bevredigend zijn.

C. **Indeling**

Tafeldruiven worden ingedeeld in de drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

In deze klasse ingedeelde tafeldruiven moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze moeten de specifieke kenmerken van de variëteit bezitten, waarbij rekening wordt gehouden met het productiegebied.

De bessen moeten stevig zijn, goed vastzitten, gelijkmatig verdeeld zijn over de rist en vrijwel geheel met "dauw" bedekt zijn.

Ze 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 tafeldruiven moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten de specifieke kenmerken van de variëteit bezitten, waarbij rekening wordt gehouden met het productiegebied.

De bessen moeten stevig zijn, goed vastzitten en over een zo groot mogelijk oppervlak met "dauw" bedekt zijn. Ze mogen evenwel minder gelijkmatig over de rist verdeeld zijn dan bij de klasse Extra.

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

— een geringe vormafwijking,

— lichte kleurafwijkingen,

— een zeer geringe schilverbranding door de zon,

— geringe afwijkingen aan de schil.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren tafeldruiven die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

De trossen mogen geringe afwijkingen in vorm, ontwikkeling en kleur vertonen, mits ze de essentiële kenmerken van de variëteit behouden, rekening houdend met het productiegebied.

De bessen moeten voldoende stevig zijn, voldoende goed vastzitten en zoveel mogelijk met "dauw" bedekt zijn. Zij mogen minder regelmatig over de rist zijn verdeeld dan bij klasse I.

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

— vormafwijkingen,

— kleurafwijkingen,

— geringe schilverbranding door de zon,

— lichte kneuzingen,

— beschadigingen van de schil.

(37) Berekend conform de OESO-richtsnoeren inzake objectieve tests, die te vinden zijn op: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Tafeldruiven worden naar gewicht per tros gesorteerd.

Voor klasse Extra en voor klasse I geldt een minimumgewicht van 75 g per tros. Voor alle klassen geldt dat dit voorschrift niet van toepassing is op verpakkingen met slechts één portie.

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het gewicht van de trossen afwijken van de eisen van deze klasse //, mits ze voldoen aan de eisen van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het gewicht van de trossen afwijken van de eisen van deze klasse //, mits ze voldoen aan de eisen van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die noch aan de kwaliteitseisen van klasse II, noch aan de minimumeisen voldoen of die bederf vertonen.

Naast deze toleranties mag hoogstens 10 % van het gewicht bestaan uit losse bessen, d.w.z. bessen die losgekomen zijn van de tros/cluster, mits de bessen gezond en intact zijn.

iii) *Klasse II*

In totaal mag 10 % van het gewicht bestaan uit trossen die noch aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen voldoen. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mag bederf vertonen.

Naast deze toleranties mag hoogstens 10 % van het gewicht bestaan uit losse bessen, d.w.z. bessen die losgekomen zijn van de tros/cluster, mits de bessen gezond en intact zijn.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen (wanneer sortering plaatsvindt): in totaal mag 10 % van het gewicht bestaan uit trossen die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering. In elke verkoopverpakking (behalve verpakkingen voor één portie) mag één tros van minder dan 75 g worden toegevoegd om het aangegeven gewicht te bereiken, mits deze tros aan alle overige eisen van de aangegeven klasse voldoet.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit trossen van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en rijpheidsgraad.

In de klasse Extra moeten de trossen nagenoeg uniform zijn wat grootte en kleur betreft.

Druiven van duidelijk verschillende variëteiten mogen echter samen in een verpakking worden verpakt, mits de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit en voor elke betrokken variëteit uniform van oorsprong zijn.

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

B. **Verpakking**

De verpakking moet de tafeldruiven goed beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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 aangebrachte etiketten mogen bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakking mogen geen vreemde substanties voorkomen, behalve eventueel bij een speciale presentatie waarbij een stukje rank van ten hoogste 5 cm lengte aan de tak van de tros vastzit.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([38]) 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 de verzender (bv. 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**

— "Tafeldruiven" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— Naam van de variëteit. In het geval van mengsels van tafeldruiven van duidelijk verschillende variëteiten, de naam van de verschillende variëteiten.

De naam van de variëteit mag worden vervangen door een synoniem. Handelsbenamingen mogen slechts in aanvulling op de vermelding van de variëteit of het synoniem daarvan worden opgegeven.

C. **Oorsprong van het product**

— Land van oorsprong ([39]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

— Voor mengsels van duidelijk verschillende tafeldruifvariëteiten van verschillende oorsprong moet bij de naam van elke betrokken variëteit het land van oorsprong worden vermeld.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

"Eén portie bestaande uit trossen van minder dan 75 g", of een gelijkwaardige benaming, in voorkomend geval.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt VI genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

(38) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.
(39) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

DEEL 10

Handelsnorm voor tomaten

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op tomatenvariëteiten (cultivars) van *Solanum lycopersicum* L. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

Er worden bij tomaten vier handelstypen onderscheiden:

— "ronde" tomaten,

— "geribde" tomaten,

— "langwerpige" tomaten,

— "kers-/cocktailtomaten" (miniatuurvariëteiten) van alle vormen.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen tomaten 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 hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

A. **Minimumvereisten**

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

— intact,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,

— vers van uiterlijk,

— nagenoeg vrij van plagen,

— vrij van aantasting van het vruchtvlees door plagen,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht,

— vrij van vreemde geuren en/of smaken.

Bij tomaten in trossen moet de steel vers zijn, gezond, zuiver en vrij van bladeren en zichtbare vreemde stoffen.

De tomaten moeten zo ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat ze:

— bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en

— in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Rijpheidseisen**

De tomaten moeten zodanig ontwikkeld en gerijpt zijn dat ze in staat zijn het rijpingsproces voort te zetten en zo een toereikende rijpheidsgraad te bereiken.

C. **Indeling**

Tomaten worden ingedeeld in drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

In deze klasse ingedeelde tomaten moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten stevig zijn en de voor de variëteit kenmerkende eigenschappen bezitten.

Tomaten mogen geen "groene kraag" hebben en geen andere afwijkingen vertonen dan zeer lichte oppervlakkige afwijkingen, mits deze 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 tomaten moeten van goede kwaliteit zijn. Ze moeten voldoende stevig zijn en voor de variëteit kenmerkende eigenschappen bezitten.

Ze moeten vrij zijn van scheuren en van zichtbare "groene kragen".

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

— een geringe afwijking in vorm en ontwikkeling,

— lichte kleurafwijkingen,

— geringe afwijkingen aan de schil,

— zeer lichte kneuzingen.

"Geribde" tomaten mogen bovendien de volgende afwijkingen vertonen:

— dichtgegroeide scheurtjes van ten hoogste 1 cm lengte,

— kleine uitwassen,

— geringe navelvorming, zonder verkurking,

— verkurkt navelvormig bloemlitteken met een oppervlakte van ten hoogste 1 cm^2,

— zeer smal langwerpig bloemlitteken (gelijkend op een naad), dat evenwel niet langer mag zijn dan twee derde van de grootste diameter van de vrucht.

iii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren tomaten die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

Zij moeten redelijk stevig zijn (eventueel iets minder stevig dan tomaten van klasse I) en mogen geen scheurtjes vertonen die niet zijn dichtgegroeid.

Op voorwaarde dat de tomaten nog hun kenmerkende eigenschappen inzake kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen, zijn evenwel de volgende afwijkingen toegestaan:

— afwijkingen in vorm en ontwikkeling,

— kleurafwijkingen,

— afwijkingen aan de schil of kneuzingen, mits deze de vrucht niet ernstig aantasten,

— dichtgegroeide scheurtjes van ten hoogste 3 cm lengte voor ronde, geribde en langwerpige tomaten.

"Geribde" tomaten mogen bovendien de volgende afwijkingen vertonen:

— grotere uitwassen dan voor klasse I, mits er geen sprake is van misvormingen,

— navelvorming,

— verkurkt navelvormig bloemlitteken met een oppervlakte van ten hoogste 2 cm^2,

— zeer smal langwerpig bloemlitteken (gelijkend op een naad).

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Tomaten worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede, op basis van gewicht of op basis van het aantal stuks.

De onderstaande bepalingen gelden niet voor tomaten in trossen en zijn facultatief voor:

— kers- en cocktailtomaten met een diameter van minder dan 40 mm,

— geribde tomaten van onregelmatige vorm, en

— klasse II.

Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen producten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

a) Voor op basis van de diameter gesorteerde tomaten:

— 10 mm, indien de diameter van de kleinste vrucht (zoals aangegeven op de verpakking) kleiner is dan 50 mm,

— 15 mm, indien de diameter van de kleinste vrucht (zoals aangegeven op de verpakking) gelijk is aan of groter is dan 50 mm, maar kleiner is dan 70 mm,

— 20 mm, indien de diameter van de kleinste vrucht (zoals aangegeven op de verpakking) gelijk is aan of groter is dan 70 mm, maar kleiner is dan 100 mm,

— voor vruchten met een diameter van 100 mm of meer gelden geen beperkingen op het gebied van verschil in diameter.

Indien grootteklassencodes worden toegepast, moeten de in de volgende tabel aangegeven codes en schalen in acht worden genomen:

Grootteklassencode	Diameter (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) Voor op basis van gewicht of aantal stuks gesorteerde tomaten moet het verschil in grootte in overeenstemming zijn met het bepaalde in punt a).

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadia gelden voor elke partij kwaliteits- en groottetoleranties ten aanzien van producten die niet voldoen aan de eisen van de klasse waarin ze zijn ingedeeld.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

In totaal mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse I. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

ii) *Klasse I*

In totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten dieniet aan deeisen van deze klasse voldoen, maar wel aan die van klasse II. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende producten mogen producten zijn die noch aan de kwaliteitseisen van klasse II, noch aan de minimumeisen voldoen of die bederf vertonen.

Voor tomaten in trossen mag 5 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit tomaten die van de steel zijn losgekomen.

iii) *Klasse II*

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

Voor tomaten in trossen mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit tomaten die van de steel zijn losgekomen.

B. **Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: in totaal mag 10 % van het aantal // of van het gewicht bestaan uit producten die niet voldoen aan de eisen inzake groottesortering.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit tomaten van dezelfde oorsprong, dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype, dezelfde kwaliteit en dezelfde grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt).

Tomaten van de klassen Extra en I moeten nagenoeg uniform zijn qua rijpheid en kleur. Bovendien moet voor "langwerpige" tomaten de lengte voldoende uniform zijn.

Tomaten van duidelijk verschillende kleuren, variëteiten en/of handelstypen mogen echter samen in een verpakking worden verpakt, mits de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit zijn en voor elke betrokken kleur, elke betrokken variëteit en/of elk betrokken handelstype uniform zijn wat 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 tomaten goed beschermen.

Het aan de binnenzijde van 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 aangebrachte 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.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking ([40]) 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 de verzender (bv. 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;

(40) Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Ze zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.

— 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**

— "Tomaten" of "tomaten in trossen" en het handelstype, of "kers-/cocktailtomaten" of "kers-/cocktailtomaten in trossen" of een gelijkwaardige benaming voor andere miniatuurvariëteiten, indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

— "Mengsel van tomaten" of een gelijkwaardige vermelding, wanneer het een mengsel van tomaten van duidelijk verschillende variëteiten en/of handelstypen en/of met duidelijke verschillende kleuren betreft. Indien het product van buitenaf niet zichtbaar is, moeten de in elke verpakking voorkomende kleuren, variëteiten en/of handelstypen worden vermeld, samen met de respectieve hoeveelheid.

— Naam van de variëteit (facultatief).

C. **Oorsprong van het product**

Land van oorsprong ([41]) en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

Als het mengsels van tomaten van duidelijk verschillende kleuren, variëteiten en/of handelstypen van verschillende oorsprong betreft, moet bij de naam van de betrokken kleur, de betrokken variëteit en/of het betrokken handelstype elk land van oorsprong worden vermeld.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt), aangegeven door middel van

  — de minimum- en maximumdiameter, of

  — het minimum- en maximumgewicht, of

  — de grootteklassencode als aangegeven in afdeling III, of

  — het aantal stuks, gevolgd door de minimum- en maximumgrootte.

E. **Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea van punt IV genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misleidend kan zijn. 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.

DEEL 11

Handelsnormen voor bananen

I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm geldt voor bananen van de variëteiten (cultivars) Musa spp. // en voor hybriden daarvan die bestemd zijn om na opmaak en verpakking vers aan de consument te worden geleverd, in de in artikel 4, lid 2, genoemde stadia. Bananen die uitsluitend bestemd zijn om te worden gebakken (plantains), of bestemd zijn voor industriële verwerking, zijn uitgesloten. De variëteiten die onder deze norm vallen, zijn vermeld in het aanhangsel.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen de in afdeling I bedoelde bananen moeten voldoen.

(41) De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

A. **Minimumvereisten**

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

— groen en niet-nagerijpt,

— intact,

— stevig,

— gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat ze niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— zuiver, // nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,

— vers van uiterlijk,

— nagenoeg vrij van plagen,

— nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,

— een gave steel die niet vervormd, niet door schimmel aangetast en niet verdroogd is,

— ontdaan van oude bloemresten,

— vrij van misvormingen en van een abnormale kromming,

— nagenoeg vrij van kneuzingen,

— nagenoeg vrij van lage-temperatuurbederf,

— vrij van abnormaal uitwendig vocht //,

— vrij van aantasting van het vruchtvlees door plagen,

— vrij van // vreemde geuren en/of smaken.

Bovendien geldt voor de handen // en gedeelten daarvan dat:

— ze voorzien moeten zijn 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 goederenbehandeling, 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**

Bananen worden ingedeeld in drie als volgt omschreven klassen:

i) *Klasse "Extra"*

De in deze klasse ingedeelde bananen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Ze 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^2 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. Ze 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 vormafwijking,

— geringe beschadigingen van de schil door wrijving en andere geringe oppervlakkige gebreken die in totaal niet meer dan 2 cm^2 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 de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar wel aan de minimumeisen van punt A voldoen.

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

— vormafwijkingen,

— 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^2 van het oppervlak van de vinger beslaan.

De gebreken mogen in geen geval het vruchtvlees aantasten.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Voor de sortering van de grootte van bananen van de subgroepen Gros Michel en Cavendish geldt het volgende:

— de lengte van de vingers wordt bepaald langs de bolling van de rug vanaf het bloesemeinde tot de steelaanzet waar het eetbare vruchtvlees eindigt, en de diameter wordt gedefinieerd als de dikte van een dwarsdoorsnede tussen de zijvlakken,

— 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 referentievrucht 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 derde alinea mogen bananen van de subgroepen Gros Michel en Cavendish die op Madeira, op de Azoren, in de Algarve, op de Canarische Eilanden, op Kreta, in Lakonia en op Cyprus zijn geproduceerd en minder dan 14 cm lang zijn, toch in de Unie worden afgezet //.

De groottesorteringsvoorschriften gelden niet voor vijgbananen.

IV. **TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN**

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

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse "Extra"*

5 % van het aantal of van het gewicht // mag bestaan uit producten 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 van het gewicht // mag bestaan uit producten 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 van het gewicht // mag bestaan uit producten die niet aan de eisen van deze klasse noch aan de minimumeisen voldoen, met uitzondering van producten die door rot zijn aangetast of enige andere afwijking vertonen waardoor ze ongeschikt zijn voor consumptie.

B. **Toleranties in grootte**

In alle klassen mag 10 % van het aantal bananen van de subgroepen Gros Michel en Cavendish dat niet aan de groottesorteringskenmerken voldoet, tot 1 cm afwijken van de minimumlengte van 14 cm, met uitzondering van bananen die op Madeira, op de Azoren, in de Algarve, op de Canarische Eilanden, op Kreta, in Lakonia en op Cyprus zijn geproduceerd.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

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 de 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 handelsaanduidingen worden gebruikt, mits de bedrukking of etikettering met niet-giftige inkt of lijm plaatsvindt.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

C. **Presentatie**

De bananen mogen worden gepresenteerd in handen en gedeelten van een hand of als afzonderlijke vingers

//. De steel is niet afgerukt, maar met een zuivere snede verwijderd.

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 volgende gegevens zijn vermeld:

A. **Identificatie**

Naam en adres of officieel afgegeven of erkend conventioneel merkteken van de verpakker en/of verzender.

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, en

— 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)**

Aanhangsel

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

Groep	Subgroep	Belangrijkste cultivar (niet-limitatieve lijst)
AA	Figue-sucrée	Figue-sucrée, Pisang Mas, Amas Date, 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
		Highgate
	Hybriden	Flhorban 920
	Rode banaan Figue Rose	Rode banaan (Figue Rose)
		Groenrode banaan (Figue Rose Verte)
	Ibota	
AAB	Appelbanaan	Appelbanaan (Figue Pomme), Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo