

## Bilag II/3

## Fælles kvalitetsnormer for æbler og pærer

## I. Begrebsbestemmelse

Disse normer vedrører friske æbler og pærer til spise- og køkkenbrug, stammende fra arterne »Pyrus Malus L.« og »Pyrus Communis L.«, der leveres friske til forbrugeren. Til forarbejdning bestemte æbler og pærer omfattes ikke heraf.

## II. Kvalitetssegenskaber

## A. I almindelighed

Normen skal bestemme de krav, som produktet efter klargøring og emballering skal opfylde ved forsendelsen.

Normen vedrører kun æbler og pærer i almindelighed. Det er overladt hvert land at udvælge bestemte sorter, på hvilke den skal anvendes.

## B. Mindsteegenskaber

## (i) Frugterne skal være:

- hele,
- sunde (med forbehold af de særlige bestemmelser for hver klasse),
- rene, særligt uden rester af skadedyrbekæmpelsesmidler,
- fri for enhver anormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

(ii) Frugterne skal være omhyggeligt håndplukkede og tilfredsstillende udviklede. Modenhedstilstanden skal være således, at den muliggør at tåle transport og behandling, under rimelige betingelser at holde sig indtil forbrug og at opfylde markedets krav på destinationsstedet.

## C. Klasseinddeling

## (i) Klasse ekstra

Frugter i denne klasse skal være af fremragende kvalitet. De skal være sortypiske i form, størrelse og farve

og skal have en ubeskadiget stilk. De må ikke udvise nogen mangler.

## (ii) Klasse I

Frugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal udvise deres sorts typiske kendetegn.

Tilladt er dog:

- en let fejl i formen,
- en let fejl i udviklingen,
- en let fejl i farven.

Stilken kan være let beskadiget. Kødet skal være fuldstændigt sundt. Fejl ved skrællen, som ikke påvirker det almindelige udseende og holdbarheden skadeligt, er dog inden for nedenstående grænser tilladt for enhver frugt:

- smalle, langstrakte fejl i skrællen ikke længere end 2 cm,
- ved andre fejl i skrællen må deres samlede overflade ikke være større end 1 cm<sup>2</sup>, med undtagelse af pletter af skurv, hvis samlede overflade ikke må være større end ¼ cm<sup>2</sup>,
- pærer må ikke være grynede.

## (iii) Klasse II

Denne klasse består af frugter af markedsregnet kvalitet, som ikke kan komme i betragtning i en af de to højere klasser, men opfylder de ovenfor nævnte mindstekrav.

Fejl i form, vækst og farve er tilladt, forudsat at frugterne beholder deres karakteristiske kendetegn. Stilken kan mangle, forudsat at skrællen ikke er beskadiget. Kødet skal være fri for større mangler. Fejl i skrællen er dog inden for nedenstående grænser tilladt for hver frugt:

- smalle, langstrakte fejl i skrællen ikke længere end 4 cm,
- ved andre fejl i skrællen skal deres samlede overflade være begrænset