

Bilag II/4

Fælles Kvalitetsnormer for ferskner

I. Begrebsbestemmelse

Disse normer vedrører ferskner af »Prunus Persica Sieb. og Zucc.« til levering i frisk tilstand til forbrugeren. Ferskner til forarbejdning 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 ferskner i almindelighed og forbeholder hvert land at udvælge de 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 anormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt og smag.

(ii) Frugterne skal være omhyggeligt håndplukkede og have nået en tilstrækkelig udvikling. Modenhedstilstanden skal være således, at den muliggør at tåle transport og behandling, under rimelige betingelser at holde sig indtil destinationsstedet og at opfylde markedets krav på destinationsstedet.

C. Klasseinddeling

(i) Klasse ekstra

Frugter i denne klasse skal være af højeste kvalitet. De skal under hensyn-

tagen til produktionsområdet udvise sortens typiske form, udvikling og farve.

De skal være fuldstændig fejlfri.

(ii) Klasse I

Frugter i denne klasse skal være af god kvalitet. De skal under hensyntagen til produktionsområdet have sortens typiske egenskaber, dog er en let fejl i form, udvikling og farve tilladt. Kødet skal være fuldstændigt sundt.

Fejl ved skrællen, som ikke er egnet til at påvirke frugtens almindelige udseende eller dens holdbarhed skadeligt, er tilladte.

Smalle, langstrakte fejl ved skrællen må ikke overstige 1 cm længde.

Med hensyn til de øvrige fejl må overfladen ikke overstige $\frac{1}{2}$ cm².

(iii) Klasse II

Denne klasse indeholder frugter af markedsegnet kvalitet, som ikke kan komme i betragtning i de højere klasser, men opfylder de ovenfor nævnte mindsteegenskaber.

Fejl ved skrællen, der ikke er egnet til at påvirke det almindelige udseende eller holdbarheden skadeligt, er tilladte med det forbehold, at smalle, langstrakte fejl ikke er længere end 2 cm og at alle øvrige fejls samlede overflade ikke overstiger 1,5 cm².

III. Størrelsessortering

Størrelsessorteringen bestemmes:

- enten af omfanget
- eller af den største diameter

Frugterne inddeles efter følgende størrelses-skala: