

Bilag II/14

Fælles kvalitetsnormer for blegselleri

I. Begrebsbestemmelse

Disse normer vedrører blegselleri af »*Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill.« fremdrevne sorter til levering i frisk tilstand til forbrugeren. Blegselleri til forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. Kvalitetsegenskaber

A. I almindelighed

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

B. Mindsteegenskaber

Sellerien skal være:

- hel, den øverste del kan dog ved rensningen skæres fra,
- af friskt udseende,
- sund, særligt fri for insektskader eller skader forårsaget af andre skadedyr samt fri for sygdomsspor og froststeder (uanset særbestemmelserne for klasse II),
- fri for insekter og andre skadedyr,
- fri for hulrum og rods kud og ikke spiret,
- ren, særligt praktisk set fri for jord og synlige rester af kunstgødning og skadedyrbekæmpelsesmidler,
- fri for fremmed lugt eller smag,
- fri for for stor ydre fugtighed, d. v. s. efter eventuel vask igen tilstrækkeligt aftørret.

Hovedroden skal være godt rensset; den må ikke være længere end 5 cm.

Sellerien skal overensstemmende med årstiden være normalt udviklet.

Produktets tilstand skal være således, at sellerien tåler transport og behandling og opfylder markedets krav på destinationsstedet.

C. Klasseinddeling

(i) Klasse I

Selleri i denne klasse skal være af god kvalitet, have en regelmæssig form og

være fri for sygdomsspor. Hovedbladribberne må hverken være knækkede, trævlede, trykkede eller spaltede.

For så vidt angår blegede selleri skal bladene i mindst halvdelen af deres længde udvise en hvid til gullig eller grønlig-hvid farve.

(ii) Klasse II

Selleri i denne klasse skal være af markedsegnet kvalitet og have mindsteegenskaberne.

Den må godt udvise lette spor af bladpletsygdom.

Endvidere må den godt udvise en let misdannelse, lette tryk og højst to knækkede, trykkede eller spaltede hovedbladribber.

For så vidt angår blegede selleri skal bladene på mindst en trediedel af deres længde udvise en hvid til gullig eller grønlig-hvid farve.

III. Størrelsessortering

Selleriens mindstevægt udgør 150 g

Sellerien inddeles i tre størrelsesklasser:

- (i) stor: over 800 g,
- (ii) middel: 500 til 800 g,
- (iii) lille: 150 til 500 g.

Størrelsesforskellen i en pakning må ikke overstige respektivt 200, 150 og 100 g.

Denne klasseinddeling er kun obligatorisk for klasse I.

IV. Tolerancer

Kvalitets- og størrelsetolerancer er tilladt i hver pakning for produkter, der ikke svarer til klassen.

A. Kvalitetstolerancer

(i) Klasse I

10 pct. efter antal af selleri, der ikke opfylder klassens krav, men kravene i klasse II.