

**DE**

**DE**

**DE**

Entwurf

**VERORDNUNG (EG) Nr. ..../.... DER KOMMISSION**

**vom**

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EG) Nr. 2200/96, (EG) Nr. 2201/96 und (EG) Nr. 1182/2007 des Rates im Sektor Obst und Gemüse hinsichtlich der Vermarktungsnormen**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO)<sup>1</sup>, insbesondere auf Artikel 121 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 361/2008 des Rates<sup>2</sup> sind die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1182/2007 des Rates<sup>3</sup>, die besondere Vorschriften für den Obst- und Gemüsesektor enthält, ab dem 1. Juli 2008 in die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 einbezogen worden, ohne die zugrunde liegenden politischen Entscheidungen in Frage zu stellen. Den vorgenannten Bestimmungen zufolge dürfen die Erzeugnisse des Sektors Obst und Gemüse, die frisch an den Verbraucher verkauft werden sollen, nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie in einwandfreiem Zustand, unverfälscht und von vermarktbarer Qualität sind und das Ursprungsland angegeben ist. Im Interesse der Harmonisierung der Durchführung dieser Bestimmung empfiehlt es sich, diese Merkmale zu definieren, indem eine allgemeine Vermarktungsnorm für alles frische Obst und Gemüse festgelegt wird.
- (2) Die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 der Kommission<sup>4</sup> enthält derzeit keine speziellen Vermarktungsnormen für einzelne Erzeugnisse; stattdessen sind diese Normen derzeit in einer Reihe bestehender Verordnungen enthalten, die gemäß Artikel 203a Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 weiterhin gelten. In dem Bemühen um Klarheit empfiehlt es sich, alle in Artikel 113 Absatz 1 Buchstaben b und c der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 aufgeführten speziellen Vermarktungsnormen in der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 zusammenzufassen.

---

<sup>1</sup> ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 470/2008 (AbI. L 140 vom 30.5.2008, S. 1).

<sup>2</sup> ABl. L 121 vom 7.5.2008, S.1.

<sup>3</sup> ABl. L 273 vom 17.10.2007, S. 1.

<sup>4</sup> ABl. L 350 vom 31.12.2007, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. .../2008. (AbI. L ... vom ... 2008, S. ...).

- (3) Aufgrund der gemachten Erfahrungen und in dem Bemühen um Vereinfachung ist es auch angebracht, die Liste der Erzeugnisse, für die spezielle Vermarktungsnormen gelten, so zu straffen, dass nur diejenigen Erzeugnisse darin erfasst sind, für die aufgrund einer Beurteilung ihrer Bedeutung eine Norm erforderlich ist, wobei insbesondere berücksichtigt wird, welche Erzeugnisse nach Maßgabe der Comext-Datenbank für inner- und außergemeinschaftlichen Handel am meisten gehandelt werden.
- (4) Sind spezielle Vermarktungsnormen für einzelne Erzeugnisse festzulegen, so sollten diese Normen - um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden - denjenigen entsprechen, die von der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UNECE) festgelegt worden sind. Aus demselben Grund sollten andere Erzeugnisse als der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechend gelten, wenn der Besitzer nachweisen kann, dass sie den geltenden vorgenannten Normen entsprechen.
- (5) Auch die Ausnahmen und Befreiungen von diesen Normen sind entsprechend zu ändern. Insbesondere ist die Bezugnahme auf Mindestqualitätskriterien bei zur industriellen Verarbeitung bestimmten Erzeugnissen zu streichen, da sich diese Kriterien auf Beihilferegulungen beziehen, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1182/2007 abgeschafft worden sind. Da sich bestimmte Obst- und Gemüsearten auf natürliche Weise weiterentwickeln und verderblich sind, sollte es zulässig sein, dass sie einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad aufweisen, soweit sie nicht der Klasse Extra angehören. Bestimmte Erzeugnisse, die beim Verkauf normalerweise nicht ganz sind, sind von der allgemeinen Vermarktungsnorm auszunehmen, die dies normalerweise vorschreibt.
- (6) Um Betrug und die Irreführung der Verbraucher zu vermeiden, sollten die von den Vermarktungsnormen vorgegebenen Angaben dem Verbraucher vor dem Kauf verfügbar sein. Dies gilt insbesondere für den Fernabsatz, bei dem die Erfahrung gezeigt hat, dass Betrugsrisiken bestehen und der durch die Normen gewährte Verbraucherschutz möglicherweise umgangen wird.
- (7) Um zu gewährleisten, dass Kontrollen ordnungsgemäß und wirksam durchgeführt werden, sollten die nicht für die Verbraucher bestimmten Rechnungen und Begleitpapiere bestimmte Basisinformationen auf der Grundlage der Vermarktungsnormen enthalten.
- (8) Die Bestimmungen über Obst- und Gemüse-mischungen sind zu vereinfachen, wobei der Verbraucher jedoch weiterhin ausreichend zu schützen ist. Der Anwendungsbereich der Bestimmungen ist auf Verpackungen von bis zu 5 kg auszudehnen, um die Markttendenz widerzuspiegeln, größere Packstücke zu verkaufen als früher.
- (9) Die Vorschriften von Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 betreffend die Kontrollen auf Konformität mit den Vermarktungsnormen sollten vereinfacht werden, ohne ihren Anwendungsbereich einzuschränken, um die Konformität auf einer angemessenen Stufe zu gewährleisten. Dabei sollte Artikel 113a Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 berücksichtigt werden, demzufolge die Mitgliedstaaten in den Sektoren Obst und Gemüse sowie Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse selektiv auf der Grundlage einer Risikoanalyse prüfen, ob die betreffenden Erzeugnisse die jeweiligen Vermarktungsnormen erfüllen, und die Kontrollen schwerpunktmäßig auf der Stufe vor dem Abtransport aus den

Anbaugebieten bei der Verpackung oder der Verladung der Ware erfolgen. Bei Erzeugnissen aus Drittländern werden die Kontrollen vor der Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr durchgeführt. Insbesondere sollte die Rolle der Risikoanalyse bei der Auswahl der Erzeugnisse für die Kontrollen verstärkt werden. Die Erfahrung hat gezeigt, dass die Definition des „Händlers“ ausgedehnt und viel detaillierter gestaltet werden sollte, um zu gewährleisten, dass alle an der Vermarktungskette Beteiligten erfasst sind, und um die Rechtssicherheit zu gewährleisten.

(10) Die folgenden Verordnungen der Kommission sind daher aufzuheben:

- Verordnung (EWG) Nr. 1292/81 der Kommission vom 12. Mai 1981 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Lauch, Auberginen und Zucchini<sup>5</sup>;
- Verordnung (EWG) Nr. 2213/83 der Kommission vom 28. Juli 1983 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Zwiebeln und Chicorée<sup>6</sup>;
- Verordnung (EWG) Nr. 1591/87 der Kommission vom 5. Juni 1987 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl, Bleichsellerie, Spinat und Pflaumen<sup>7</sup>;
- Verordnung (EWG) Nr. 1677/88 der Kommission vom 15. Juni 1988 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Gurken<sup>8</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 831/97 der Kommission vom 7. Mai 1997 zur Festsetzung der Vermarktungsnormen für Avocados<sup>9</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 2288/97 der Kommission vom 18. November 1997 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Knoblauch<sup>10</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 963/98 der Kommission vom 7. Mai 1998 zur Festlegung der Vermarktungsnormen für Blumenkohl/Karfiol und Artischocken<sup>11</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 730/1999 der Kommission vom 7. April 1999 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Möhren/Karotten<sup>12</sup>;

---

<sup>5</sup> ABl. L 129 vom 15.5.1981, S. 38. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>6</sup> ABl. L 213 vom 4.8.1983, S. 13. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>7</sup> ABl. L 146 vom 6.6.1987, S. 36. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>8</sup> ABl. L 150 vom 16.6.1988, S. 21. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>9</sup> ABl. L 119 vom 8.5.1997, S. 13. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 387/2005 (ABl. L 62 vom 9.3.2005, S. 5).

<sup>10</sup> ABl. L 315 vom 19.11.1997, S. 3. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>11</sup> ABl. L 135 vom 8.5.1998, S. 18. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>12</sup> ABl. L 93 vom 8.4.1999, S. 14. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

- Verordnung (EG) Nr. 1168/1999 der Kommission vom 3. Juni 1999 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Pflaumen<sup>13</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 1455/1999 der Kommission vom 1. Juli 1999 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Gemüsepaprika<sup>14</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 2377/1999 der Kommission vom 9. November 1999 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Spargel<sup>15</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 2561/1999 der Kommission vom 3. Dezember 1999 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Erbsen<sup>16</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 2789/1999 der Kommission vom 22. Dezember 1999 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Tafeltrauben<sup>17</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 790/2000 der Kommission vom 14. April 2000 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Tomaten/Paradeiser<sup>18</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 851/2000 der Kommission vom 27. April 2000 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Aprikosen/Marillen<sup>19</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 175/2001 der Kommission vom 26. Januar 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Walnüsse in der Schale<sup>20</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 912/2001 der Kommission vom 10. Mai 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Bohnen/Fisolen<sup>21</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 1508/2001 der Kommission vom 24. Juli 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Zwiebeln und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2213/83<sup>22</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 1543/2001 der Kommission vom 27. Juli 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Salate, krause Endivie und Eskariol<sup>23</sup>;

---

<sup>13</sup> ABl. L 141 vom 4.6.1999, S. 5. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 379/2005 (ABl. L 59 vom 5.3.2005, S. 16).

<sup>14</sup> ABl. L 167 vom 2.7.1999, S. 22. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>15</sup> ABl. L 287 vom 10.11.1999, S. 6. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1050/2005 (ABl. L 173 vom 6.7.2005, S. 3).

<sup>16</sup> ABl. L 310 vom 4.12.1999, S. 7. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>17</sup> ABl. L 336 vom 29.12.1999, S. 13. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>18</sup> ABl. L 95 vom 15.4.2000, S. 24. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>19</sup> ABl. L 103 vom 28.4.2000, S. 22. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>20</sup> ABl. L 26 vom 27.1.2001, S. 24. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>21</sup> ABl. L 129 vom 11.5.2001, S. 4. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>22</sup> ABl. L 200 vom 25.7.2001, S. 14. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

- Verordnung (EG) Nr. 1615/2001 der Kommission vom 7. August 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Melonen und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1093/97<sup>24</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 1799/2001 der Kommission vom 12. September 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Zitrusfrüchte<sup>25</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 2396/2001 der Kommission vom 7. Dezember 2001 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Porree/Lauch<sup>26</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 843/2002 der Kommission vom 21. Mai 2002 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Erdbeeren und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 899/87<sup>27</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 1284/2002 der Kommission vom 15. Juli 2002 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Haselnüsse in der Schale<sup>28</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 1466/2003 der Kommission vom 19. August 2003 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Artischocken und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 963/98<sup>29</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 1757/2003 der Kommission vom 3. Oktober 2003 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Zucchini und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1292/81<sup>30</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 85/2004 der Kommission vom 15. Januar 2004 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Äpfel<sup>31</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 86/2004 der Kommission vom 15. Januar 2004 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Birnen<sup>32</sup>;
- Verordnung (EG) Nr. 214/2004 der Kommission vom 6. Februar 2004 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Kirschen<sup>33</sup>;

---

<sup>23</sup> ABl. L 203 vom 28.7.2001, S. 9. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>24</sup> ABl. L 214 vom 8.8.2001, S. 21. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1016/2006 (ABl. L 183 vom 5.7.2006, S. 9).

<sup>25</sup> ABl. L 244 vom 14.9.2001, S. 12. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>26</sup> ABl. L 325 vom 8.12.2001, S. 11. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>27</sup> ABl. L 134 vom 22.5.2002, S. 24. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>28</sup> ABl. L 187 vom 16.7.2002, S. 14. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>29</sup> ABl. L 210 vom 20.8.2003, S. 6. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>30</sup> ABl. L 252 vom 4.10.2003, S. 11. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>31</sup> ABl. L 13 vom 20.1.2004, S. 3. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1238/2005 (ABl. L 200 vom 30.7.2005, S. 22).

<sup>32</sup> ABl. L 13 vom 20.1.2004, S. 19. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

- Verordnung (EG) Nr. 1673/2004 der Kommission vom 24. September 2004 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Kiwis<sup>34</sup>;
  - Verordnung (EG) Nr. 1861/2004 der Kommission vom 26. Oktober 2004 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Pfirsiche und Nektarinen<sup>35</sup>;
  - Verordnung (EG) Nr. 1862/2004 der Kommission vom 26. Oktober 2004 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Wassermelonen<sup>36</sup>;
  - Verordnung (EG) Nr. 1863/2004 der Kommission vom 26. Oktober 2004 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Kulturchampignons<sup>37</sup>;
  - Verordnung (EG) Nr. 634/2006 der Kommission vom 25. April 2006 zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Kopfkohl und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1591/87<sup>38</sup>.
- (11) Damit sich die Mitgliedstaaten und die Händler auf die mit dieser Verordnung eingeführten Änderungen vorbereiten können, sollte sie ab dem 1. Januar 2009 gelten. Es sind angemessene Übergangsmaßnahmen vorzusehen, damit die Muster und Konformitätsbescheinigungen, die den bisher geltenden Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 entsprechen, bis zur Erschöpfung der Bestände weiterhin verwendet werden dürfen, und die den zugelassenen Händlern gewährten Zulassungen weiterhin gelten.
- (12) Die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 ist daher entsprechend zu ändern.
- (13) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*  
**Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007**

Die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 wird wie folgt geändert:

- (1) In Titel II Kapitel I wird vor Artikel 3 folgender Artikel 2a eingefügt:

---

<sup>33</sup> ABl. L 36 vom 7.2.2004, S. 6. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 907/2004 (ABl. L 163 vom 30.4.2004, S. 50).

<sup>34</sup> ABl. L 300 vom 25.9.2004, S. 5.

<sup>35</sup> ABl. L 325 vom 28.10.2004, S. 10.

<sup>36</sup> ABl. L 325 vom 28.10.2004, S. 17.

<sup>37</sup> ABl. L 325 vom 28.10.2004, S. 23.

<sup>38</sup> ABl. L 112 vom 26.4.2006, S. 3. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 782/2007 (ABl. L 174 vom 4.7.2007, S. 7).

„Artikel 2a

**Vermarktungsnormen; Besitzer**

1. Die Anforderungen von Artikel 113a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gelten als die allgemeine Vermarktungsnorm. Die Einzelheiten der allgemeinen Vermarktungsnorm sind in Anhang I Teil A der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

Obst und Gemüse, für das keine spezielle Vermarktungsnorm gilt, muss der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechen. Kann der Besitzer jedoch nachweisen, dass das Erzeugnis einer von der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UNECE) festgelegten Norm entspricht, so gilt es als der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechend.

2. Die speziellen Vermarktungsnormen gemäß Artikel 113 Absatz 1 Buchstaben b und c der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind für folgende Erzeugnisse in Anhang I Teil B der vorliegenden Verordnung aufgeführt:

- (a) Äpfel,
- (b) Zitrusfrüchte,
- (c) Kiwis,
- (d) Salate, krause Endivie und Eskariol,
- (e) Pfirsiche und Nektarinen,
- (f) Birnen,
- (g) Erdbeeren,
- (h) Gemüsepaprika,
- (i) Tafeltrauben,
- (j) Tomaten.

3. Der Besitzer im Sinne von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ist jede natürliche oder juristische Person, die im konkreten Besitz der betreffenden Erzeugnisse ist.“

- (2) Artikel 3 wird wie folgt geändert:

- (a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

- (i) Der einleitende Satz und Buchstabe a erhalten folgende Fassung:

„Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind die folgenden Erzeugnisse von der Verpflichtung zur Einhaltung der Vermarktungsnormen ausgenommen:



- (a) sofern sie deutlich die Angabe „zur Verarbeitung bestimmt“ oder „zur Tierfütterung bestimmt“ oder eine synonyme Angabe tragen, Erzeugnisse, die
  - (i) zur industriellen Verarbeitung bestimmt sind oder
  - (ii) zur Tierfütterung oder einem nicht der Ernährung dienenden Zweck bestimmt sind“.
- (ii) Folgender Buchstabe wird angefügt:
  - „(d) Erzeugnisse, die so geschnitten oder zerlegt wurden, dass sie „verzehrfertig“ oder „küchenfertig vorbereitet“ sind.“
- (b) In Absatz 2 erhält der einleitende Satz folgende Fassung:
 

„Abweichend von Artikel 113a Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind die folgenden Erzeugnisse von der Verpflichtung zur Erfüllung der Vermarktungsnormen in einem bestimmten Produktionsgebiet ausgenommen:“
- (c) Absatz 3 erhält folgende Fassung:
 

„3. Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 steht es den Mitgliedstaaten frei, Erzeugnisse, die dem Verbraucher im Einzelhandel für den persönlichen Bedarf angeboten werden, die die Angabe „zur Verarbeitung bestimmt“ oder eine synonyme Angabe tragen und für eine andere Verarbeitung als gemäß Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i bestimmt sind, von der Verpflichtung zur Erfüllung der speziellen Vermarktungsnormen zu befreien.“
- (d) Folgende Absätze 3a und 3b werden eingefügt:
 

„3a. Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der besonderen Vermarktungsnormen darf frisches Obst und Gemüse, das nicht der Klasse Extra angehört, auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad sowie geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse aufweisen.

3b. Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind die folgenden Erzeugnisse von der Verpflichtung zur Erfüllung der allgemeinen Vermarktungsnorm ausgenommen:

  - (a) andere Pilze als Zuchtpilze des KN-Codes 0709 59,
  - (b) Kapern des KN-Codes 0709 90 40,
  - (c) bittere Mandeln des KN-Codes 0802 11 10,
  - (d) Mandeln ohne Schale des KN-Codes 0802 12,
  - (e) Haselnüsse ohne Schale des KN-Codes 0802 22,

- (f) Walnüsse ohne Schale des KN-Codes 0802 32,
- (g) Pinienkerne des KN-Codes 0802 90 50 und
- (h) Safran des KN-Codes 0910 20.“

(3) Artikel 4 wird wie folgt geändert:

(a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„1. Die in diesem Kapitel vorgeschriebenen Kennzeichnungsangaben müssen auf einer Seite der Verpackung deutlich sichtbar und lesbar entweder unverwischbar aufgedruckt oder auf einem Etikett angebracht sein, das Bestandteil des Packstücks ist oder haltbar am Packstück befestigt ist.“

(b) Folgende Absätze werden angefügt:

„3. Im Falle von Vertragsabschlüssen im Fernabsatz im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 97/7/EG des Europäischen Parlaments und des Rates\* erfordert die Einhaltung der Vertragsnormen, dass die Kennzeichnungsangaben vor Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sind.

4. Die Rechnungen und Begleitpapiere, ausgenommen Quittungen für den Verbraucher, müssen Name und Ursprungsland der Erzeugnisse sowie gegebenenfalls die Klasse, die Sorte oder den Handelstyp (nach den jeweiligen Anforderungen der speziellen Vermarktungsnorm) bzw. die Angabe enthalten, dass das Erzeugnis zur Verarbeitung bestimmt ist.

\* ABl. L 144 vom 4.6.1997, S. 19.“

(4) Die Artikel 5 und 6 erhalten folgende Fassung:

#### *„Artikel 5*

#### **Kennzeichnungsangaben auf der Einzelhandelsstufe**

Im Einzelhandel müssen die in diesem Kapitel vorgeschriebenen Kennzeichnungsangaben leserlich und deutlich sichtbar sein. Die Erzeugnisse können zum Verkauf angeboten werden, sofern der Einzelhändler die Kennzeichnungsangaben betreffend das Ursprungsland und gegebenenfalls die Klasse und die Sorte oder den Handelstyp deutlich sichtbar, zusammenhängend und leserlich in einer Weise anzeigt, die den Verbraucher nicht irreführt.

Für gemäß der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates\* vorverpackt angebotene Erzeugnisse ist neben allen anderen in den Vermarktungsnormen vorgegebenen Angaben das Nettogewicht auszuweisen. Für Erzeugnisse, die gewöhnlich nach Stück verkauft werden, gilt die Verpflichtung zur Angabe des Nettogewichts jedoch nicht, wenn die Stücke von außen leicht zu sehen und einfach zu zählen sind oder, falls dies nicht der Fall ist, die Anzahl der Stücke auf dem Etikett angegeben ist.

*Artikel 6*  
**Mischungen**

1. Die Vermarktung von Verkaufspackungen von frischem Obst und Gemüse mit einem Nettogewicht von bis zu fünf Kilogramm, die Mischungen aus frischem Obst und Gemüse unterschiedlicher Arten enthalten, ist zulässig, sofern
  - (a) die Erzeugnisse hinsichtlich ihrer Qualität homogen sind und jedes betreffende Erzeugnis der jeweiligen Vermarktungsnorm oder, wenn es für ein bestimmtes Erzeugnis keine spezielle Vermarktungsnorm gibt, der allgemeinen Vermarktungsnorm entspricht,
  - (b) die Packung mit einer geeigneten Kennzeichnung gemäß diesem Kapitel versehen ist und
  - (c) auszuschließen ist, dass die Käufer durch die Mischung irregeführt werden.
2. Die Anforderungen von Absatz 1 Buchstabe a gelten nicht für in einer Mischung enthaltene Erzeugnisse, bei denen es sich nicht um Erzeugnisse des Obst- und Gemüsesektors gemäß Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 handelt.
3. Stammt das in einer Mischung enthaltene Obst und Gemüse aus mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland, so können die vollständigen Namen der Ursprungsländer je nach Fall durch eine der folgenden Angaben ersetzt werden:
  - (a) „Mischung von EG-Obst und -Gemüse“,
  - (b) „Mischung von Nicht-EG-Obst und -Gemüse“,
  - (c) Mischung von EG- und Nicht-EG-Obst und -Gemüse“.

\* ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.“

- (5) Artikel 7 erhält folgende Fassung:

*„Artikel 7*  
**Geltungsbereich**

Dieses Kapitel enthält Vorschriften für die Konformitätskontrollen, d.h. die Kontrollen, die gemäß diesem Kapitel bei Obst und Gemüse auf allen Vermarktungsstufen durchgeführt werden, um festzustellen, ob die Erzeugnisse den Vermarktungsnormen und anderen Bestimmungen dieses Titels sowie der Artikel 113 und 113a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 entsprechen.“

- (6) Artikel 8 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

- (a) Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„(b) die für die Anwendung von Artikel 113a Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 zuständige(n) Kontrollstelle bzw. -stellen, nachstehend „die Kontrollstellen“ genannt.“

(b) Folgender Unterabsatz wird angefügt:

„Bei den in Unterabsatz 1 genannten koordinierenden Behörden und Kontrollstellen kann es sich um öffentliche oder private Einrichtungen handeln. In jedem Fall sind jedoch die Mitgliedstaaten für sie verantwortlich.“

(7) Artikel 9 wird wie folgt geändert:

(a) Absatz 1 Unterabsatz 2 wird durch folgende Unterabsätze ersetzt:

„Die Mitgliedstaaten können für diesen Zweck jegliche andere bereits für andere Zwecke erstellte Datenbank nutzen.

Ein „Händler“ ist jede natürliche oder juristische Person, die

(a) Obst und Gemüse, das einer Vermarktungsnorm unterliegt, besitzt, um es

(i) feilzuhalten oder zum Verkauf anzubieten,

(ii) zu verkaufen oder

(iii) anderweitig in den Verkehr zu bringen oder

(b) eine der unter Buchstabe a Ziffern i, ii und iii genannten Tätigkeiten tatsächlich bei Vermarktungsnormen unterliegendem Obst und Gemüse durchführt.

Die in Unterabsatz 3 Buchstabe a Ziffern i, ii und iii genannten Tätigkeiten umfassen

(a) den Fernabsatz über das Internet oder auf andere Weise,

(b) solche Tätigkeiten, die von der natürlichen oder juristischen Person für sich selber oder im Namen einer dritten Partei durchgeführt werden, und

(c) solche Tätigkeiten, die in der Gemeinschaft und/oder durch die Ausfuhr nach Drittländern und/oder Einfuhr aus Drittländern durchgeführt werden.“

(b) Absatz 2 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„(b) die natürlichen oder juristischen Personen, deren Tätigkeiten im Sektor Obst und Gemüse sich entweder auf die Beförderung der Waren oder den Verkauf im Einzelhandel beschränken.“

(c) Die Absätze 3 und 4 erhalten folgende Fassung:

„3. Besteht die Datenbank aus mehreren getrennten Teilen, so überzeugt sich die koordinierende Behörde von der Einheitlichkeit der Datenbank und

ihrer verschiedenen Teile sowie ihrer Aktualisierung. Diese Aktualisierung wird insbesondere auf der Grundlage der Informationen vorgenommen, die bei den Konformitätskontrollen gesammelt werden.

4. Diese Datenbank enthält für jeden Händler die Registriernummer, Name, Anschrift, die erforderlichen Angaben für die Einstufung in eine der Risikokategorien gemäß Artikel 10 Absatz 2, insbesondere seinen Platz in der Vermarktungskette, eine Angabe über die Bedeutung des Unternehmens, Angaben über die bei den vorhergehenden Kontrollen bei jedem Händler getroffenen Feststellungen sowie jede andere Information, die für die Kontrolle als notwendig erachtet wird, wie das Vorhandensein eines Qualitätssicherungssystems oder Eigenkontrollsystems im Zusammenhang mit der Einhaltung der Vermarktungsnormen. Die Aktualisierung wird insbesondere auf der Grundlage der Informationen vorgenommen, die bei den Konformitätskontrollen gesammelt werden.“

(8) Titel II Kapitel II Abschnitt 2 erhält folgende Fassung:

## **„ABSCHNITT 2 VON DEN MITGLIEDSTAATEN DURCHFÜHRTE KONFORMITÄTSKONTROLLEN**

### *Artikel 10* **Konformitätskontrolle**

1. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass selektiv, auf Grundlage einer Risikoanalyse und mit angemessener Häufigkeit Konformitätskontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass die Vermarktungsnormen und anderen Bestimmungen dieses Titels sowie der Artikel 113 und 113a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 angemessen eingehalten werden.

Die Kriterien zur Beurteilung des Risikos umfassen das Vorhandensein einer Konformitätsbescheinigung gemäß Artikel 12a, die von einem Drittland ausgestellt wurde, dessen Konformitätskontrollen gemäß Artikel 13 anerkannt wurden. Das Vorhandensein einer solchen Bescheinigung gilt als Faktor zur Verringerung des Risikos der Nichtkonformität.

Die Kriterien zur Beurteilung des Risikos können auch Folgendes umfassen:

- (a) die Art des Erzeugnisses, den Erzeugungszeitraum, den Preis des Erzeugnisses, die Witterungsbedingungen, die Verpackungs- und Behandlungsvorgänge, die Lagerbedingungen, das Ursprungsland, das Transportmittel oder den Umfang der Partie;
- (b) die Größe der Händlerunternehmen, ihren Platz in der Vermarktungskette, Menge bzw. Wert der von ihnen vermarkteten Erzeugnisse, ihre Erzeugnispalette, das Liefergebiet oder die Art des Unternehmens (Lagerung, Sortieren, Verpacken, Verkauf usw.);
- (c) Feststellungen bei vorangegangenen Kontrollen, einschließlich der Anzahl und Art der aufgedeckten Mängel, der marktüblichen Qualität der

vermarkteten Erzeugnisse, des Niveaus der verwendeten technischen Ausrüstung;

- (d) die Verlässlichkeit der Qualitätssicherungssysteme oder Eigenkontrollsysteme der Händler im Zusammenhang mit der Einhaltung der Vermarktungsnormen;
  - (e) den Ort, an dem die Kontrolle durchgeführt wird, insbesondere, ob es sich um die Eingangszollstelle für das Gebiet der Gemeinschaft oder den Ort handelt, an dem die Erzeugnisse verpackt oder verladen werden;
  - (f) jede andere Information, die auf ein Risiko der Nichtkonformität hinweisen könnte.
2. Die Risikoanalyse gründet sich auf die Angaben in der Datenbank der Händler gemäß Artikel 9 und führt zur Einstufung der Händler in Risikokategorien.

Die Mitgliedstaaten legen Folgendes im Voraus fest:

- (a) die Kriterien für die Beurteilung des Risikos der Nichtkonformität der Partien;
- (b) auf der Grundlage einer Risikoanalyse für jede Risikokategorie den Mindestanteil der Händler oder Partien und/oder Mengen, die einer Konformitätskontrolle unterzogen werden.

Auf der Grundlage einer Risikoanalyse können die Mitgliedstaaten beschließen, bei Erzeugnissen, die keiner speziellen Vermarktungsnorm unterliegen, keine selektiven Kontrollen durchzuführen.

3. Lassen die Kontrollen bedeutende Unregelmäßigkeiten erkennen, so erhöhen die Mitgliedstaaten die Häufigkeit der Kontrollen bei den betreffenden Händlern, Erzeugnissen, Ursprüngen oder anderen Parametern.
4. Die Händler teilen den Kontrollstellen die Informationen mit, die diese für die Organisation und Durchführung der Konformitätskontrollen als notwendig erachten.

### *Artikel 11* **Zugelassene Händler**

1. Die Mitgliedstaaten können genehmigen, dass Händler, die in der niedrigsten Risikostufe eingeteilt sind und ausreichende Garantien für die Einhaltung der Vermarktungsnormen bieten, jedes Packstück auf Versandstufe nach dem Muster in Anhang II etikettieren und/oder die Konformitätsbescheinigung gemäß Artikel 12a unterzeichnen.
2. Die Genehmigung wird für einen Zeitraum von mindestens einem Jahr erteilt.
3. Händler, die diese Möglichkeit in Anspruch nehmen können, müssen

- (a) über Kontrollpersonal verfügen, das eine vom Mitgliedstaat anerkannte Ausbildung erhalten hat,
  - (b) über angemessene Ausrüstungen für die Aufbereitung und Verpackung der Erzeugnisse verfügen,
  - (c) sich verpflichten, die von ihnen versandten Waren einer Konformitätskontrolle zu unterziehen, und ein Register führen, in dem alle von ihnen vorgenommenen Kontrollen aufgezeichnet sind.
4. Erfüllt ein zugelassener Händler die Genehmigungsbedingungen nicht mehr, so widerruft der Mitgliedstaat die Genehmigung.
5. Unbeschadet von Absatz 1 können zugelassene Händler Musteretiketten, die dieser Verordnung am 31. Dezember 2008 entsprachen, bis zur Erschöpfung der Bestände verwenden.

Händlern vor dem 1. Januar 2009 erteilte Genehmigungen gelten weiterhin für den Zeitraum, für den sie erteilt wurden.

#### *Artikel 12*

#### **Annahme von Anmeldungen durch die Zollbehörde**

1. Die Zollbehörde darf die Ausfuhranmeldungen und/oder Anmeldungen zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr für die speziellen Vermarktungsnormen unterliegenden Erzeugnisse nur annehmen, wenn
- (a) die Waren von einer Konformitätsbescheinigung begleitet werden oder
  - (b) die zuständige Kontrollstelle der Zollbehörde mitgeteilt hat, dass für die betreffenden Partien eine Konformitätsbescheinigung ausgestellt worden ist, oder
  - (c) die zuständige Kontrollstelle der Zollbehörde mitgeteilt hat, dass sie keine Konformitätsbescheinigung für die betreffenden Partien ausgestellt hat, weil sie aufgrund der Risikobewertung gemäß Artikel 10 Absatz 1 nicht kontrolliert werden müssen.

Dies gilt unbeschadet etwaiger Konformitätskontrollen der Mitgliedstaaten gemäß Artikel 10.

2. Absatz 1 gilt auch für Erzeugnisse, die der allgemeinen Vermarktungsnorm gemäß Anhang I unterliegen und in Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a genannte Erzeugnisse, wenn der betreffende Mitgliedstaat dies aufgrund der Risikoanalyse gemäß Artikel 10 Absatz 1 für notwendig erachtet.

#### *Artikel 12a*

#### **Konformitätsbescheinigungen**

1. Eine zuständige Behörde kann Bescheinigungen erteilen, um zu bestätigen, dass die betreffenden Erzeugnisse der jeweiligen Vermarktungsnorm

entsprechen. Die von den zuständigen Behörden zu verwendende Bescheinigung ist in Anhang III aufgeführt.

Die in Artikel 13 Absatz 4 genannten Drittländer können stattdessen ihre eigene Bescheinigung verwenden, sofern sie nach Ansicht der Kommission zumindest der Gemeinschaftsbescheinigung gleichwertige Angaben enthält. Die Kommission macht Muster solcher Drittlandsbescheinigungen mit geeigneten Mitteln zugänglich.

2. Diese Bescheinigungen können entweder auf Papier mit der Originalunterschrift oder in geprüfter elektronischer Form mit elektronischer Unterschrift erteilt werden.
3. Jede Bescheinigung wird von der zuständigen Behörde mit einem Stempel versehen und von der/den dazu ermächtigten Person(en) unterzeichnet.
4. Die Bescheinigung ist mindestens in einer der Amtssprachen der Gemeinschaft auszufüllen.
5. Jede Bescheinigung trägt zur Kennzeichnung eine laufende Nummer und die zuständige Behörde bewahrt eine Abschrift von jeder erteilten Bescheinigung auf.
6. Unbeschadet von Absatz 1 Unterabsatz 1 können die Mitgliedstaaten Konformitätsbescheinigungen, die dieser Verordnung am 31. Dezember 2008 entsprachen, bis zur Erschöpfung der Bestände verwenden.“

(9) Artikel 13 wird wie folgt geändert:

(a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„1. Die Kommission kann auf Antrag eines Drittlands und nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 die Tätigkeiten im Rahmen der Konformitätskontrolle, die dieses Drittland vor der Einfuhr in die Gemeinschaft durchführt, anerkennen.“

(b) Absatz 4 erhält folgende Fassung:

„4. Die Liste der Länder, deren Konformitätskontrollen gemäß diesem Artikel anerkannt wurden, und die betreffenden Erzeugnisse sind in Anhang IV aufgeführt.

Die Kommission macht Einzelheiten der betreffenden amtlichen Behörden und Kontrollstellen mit geeigneten Mitteln zugänglich.“

(10) Artikel 14 wird gestrichen.

(11) Artikel 15 erhält folgende Fassung:



*„Artikel 15*  
**Aussetzung der Anerkennung**

Die Kommission kann die Anerkennung aussetzen, wenn in einer bedeutenden Anzahl von Partien und/oder Mengen festgestellt wird, dass die Waren nicht mit den Angaben in den von den Drittland-Kontrolldiensten erteilten Konformitätsbescheinigungen übereinstimmen.“

- (12) Die Artikel 16, 17 und 18 werden gestrichen.
- (13) Titel II Kapitel II Abschnitt 4 wird gestrichen.
- (14) Artikel 20 wird wie folgt geändert:
- (a) Absatz 2 erhält folgende Fassung:
- „2. Wird bei der Kontrolle festgestellt, dass die Waren den Vermarktungsnormen entsprechen, so kann die Kontrollstelle die Konformitätsbescheinigung gemäß Anhang III ausstellen.“
- (b) Absatz 3 Unterabsatz 3 erhält folgende Fassung:
- „Gibt eine Kontrollstelle dem Wunsch eines Händlers statt, die Ware in einem anderen Mitgliedstaat normgerecht aufzubereiten als demjenigen, in dem die Kontrolle stattgefunden hat, die zur Feststellung der Nichtkonformität geführt hat, so unterrichtet der Händler die zuständige Kontrollstelle des Bestimmungsmitgliedstaats über die beanstandete Partie. Der Mitgliedstaat, in dem die Nichtkonformität festgestellt wurde, übersendet eine Kopie der Feststellung der Nichtkonformität den anderen betreffenden Mitgliedstaaten einschließlich des Bestimmungsmitgliedstaats der beanstandeten Partie“.
- (c) Absatz 4 wird gestrichen.
- (15) Dem Titel II Kapitel II wird folgender Abschnitt angefügt:

**„ABSCHNITT 6**  
**MITTEILUNGEN**

*Artikel 20a*  
**Mitteilungen**

1. Ein Mitgliedstaat, auf dessen Hoheitsgebiet eine Sendung aus einem anderen Mitgliedstaat aufgrund von Mängeln oder Qualitätseinbußen, die bereits zum Zeitpunkt der Verpackung hätten festgestellt werden können, als nicht normgerecht beanstandet wird, teilt die festgestellte Beanstandung unverzüglich der Kommission und den mutmaßlich betroffenen Mitgliedstaaten mit.
2. Ein Mitgliedstaat, auf dessen Hoheitsgebiet eine Partie Waren aus einem Drittland aufgrund der Nichteinhaltung der Vermarktungsnormen nicht zur Abfertigung zum zollrechtlich freien Verkehr zugelassen wird, teilt dies

unverzüglich der Kommission, den mutmaßlich betroffenen Mitgliedstaaten und dem betroffenen, in Anhang IV aufgeführten Drittland mit.

3. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission die Bestimmungen ihrer Kontroll- und Risikoanalysesysteme mit. Jede spätere Änderung dieser Systeme ist der Kommission unverzüglich mitzuteilen.
4. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten die zusammengefassten Ergebnisse der Kontrollen auf allen Vermarktungsstufen in einem bestimmten Jahr bis zum 30. Juni des darauf folgenden Jahres mit.
5. Die Mitteilungen sind in der von der Kommission vorgeschriebenen Weise vorzunehmen.“

(16) Anhang I erhält die Fassung von Anhang I der vorliegenden Verordnung.

(17) Anhang II erhält die Fassung von Anhang II der vorliegenden Verordnung.

(18) Anhang III erhält die Fassung von Anhang III der vorliegenden Verordnung.

(19) Die Titel von Anhang IV Teile A, B und C werden gestrichen.

(20) Anhang V wird gestrichen.

(21) Anhang VI erhält die Fassung von Anhang IV der vorliegenden Verordnung.

## *Artikel 2* **Aufhebung**

Die Verordnungen (EWG) Nr. 1292/81, (EWG) Nr. 2213/83, (EWG) Nr. 1591/87, (EWG) Nr. 1677/88, (EG) Nr. 831/97, (EG) Nr. 2288/97, (EG) Nr. 963/98, (EG) Nr. 730/1999, (EG) Nr. 1168/1999, (EG) Nr. 1455/1999, (EG) Nr. 2377/1999, (EG) Nr. 2561/1999, (EG) Nr. 2789/1999, (EG) Nr. 790/2000, (EG) Nr. 851/2000, (EG) Nr. 175/2001, (EG) Nr. 912/2001, (EG) Nr. 1508/2001, (EG) Nr. 1543/2001, (EG) Nr. 1615/2001, (EG) Nr. 1799/2001, (EG) Nr. 2396/2001, (EG) Nr. 843/2002, (EG) Nr. 1284/2002, (EG) Nr. 1466/2003, (EG) Nr. 1757/2003, (EG) Nr. 85/2004, (EG) Nr. 86/2004, (EG) Nr. 214/2004, (EG) Nr. 1673/2004, (EG) Nr. 1861/2004, (EG) Nr. 1862/2004, (EG) Nr. 1863/2004 und (EG) Nr. 634/2006 werden aufgehoben.

## *Artikel 3* **Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 2009.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den

*Für die Kommission*

*Mitglied der Kommission*

**ANHANG I**  
**„Anhang I**  
**Vermarktungsnormen gemäß Artikel 2a**  
**Teil A – Allgemeine Vermarktungsnorm**

**1. MINDESTGÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Erzeugnisse müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen wie folgt beschaffen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Zustand der Erzeugnisse muss so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

**2. MINDESTREIFEKRITERIEN**

Die Erzeugnisse müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Reifezustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie den Reifungsprozess fortsetzen können und einen ausreichenden Reifegrad erreichen können.

**3. TOLERANZEN**

In jeder Partie sind höchstens 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erzeugnisse zugelassen, die den Mindestgüteeigenschaften nicht entsprechen. Diese Toleranz gilt jedoch nicht für Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

**4. ANGABE DES ERZEUGNISURSPRUNGS**

Vollständiger Name des Ursprungslandes. Bei Erzeugnissen mit Ursprung in einem Mitgliedstaat muss diese Angabe in der Sprache des Ursprungslandes oder einer anderen, den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen.

Bei anderen Erzeugnissen muss diese Angabe in einer den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen.

## Teil B – Spezielle-Vermarktungsnormen

### TEIL 1: VERMARKTUNGSNORM FÜR ÄPFEL

#### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Äpfel der aus *Malus domestica* Borkh. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Äpfel für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

#### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Äpfel nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

##### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Äpfel, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, folgendermaßen beschaffen sein:

- ganz,
- gesund, ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Früchte müssen außerdem sorgfältig gepflückt worden sein.

Entwicklung und Zustand der Äpfel müssen so sein, dass sie

- den Reifungsprozess fortsetzen können, damit der nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessene Reifegrad erreicht werden kann<sup>39,40</sup>,
- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

---

<sup>39</sup> Aufgrund der sortentypischen Merkmale der Sorte Fuji und ihrer Mutanten bezüglich der Pflückreife ist eine radiale Glasigkeit zulässig, sofern sie sich auf den Bereich der Gefäßbündel der jeweiligen Frucht beschränkt.

<sup>40</sup> Hierzu müssen ihr Gehalt an löslicher Trockensubstanz und ihr Festigkeitswert zufrieden stellend sein.

## B. Klasseneinteilung

Äpfel werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### (i) Klasse Extra

Äpfel dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung<sup>41</sup> aufweisen und einen unverletzten Stiel besitzen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

### (ii) Klasse I

Äpfel dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung<sup>42</sup> aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 2 cm Länge;
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm<sup>2</sup> sein dürfen;
  - leichte, nicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>.

Der Stiel kann fehlen, sofern die Bruchstelle glatt und die Schale am Stielansatz unbeschädigt ist.

---

<sup>41</sup> In der Anlage zu dieser Norm sind die Kriterien für Färbung und Berostung und eine nicht erschöpfende Liste der Sorten aufgeführt, für die die einzelnen Kriterien gelten.

<sup>42</sup> In der Anlage zu dieser Norm sind die Kriterien für Färbung und Berostung und eine nicht erschöpfende Liste der Sorten aufgeführt, für die die einzelnen Kriterien gelten.

### (iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Äpfel, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen<sup>43</sup>.

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Früchte ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 4 cm Länge;
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm<sup>2</sup> sein dürfen;
  - leichte Druckstellen, die leicht verfärbt sein dürfen, bis zu einer Gesamtfläche von 1,5 cm<sup>2</sup>.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Gewicht bestimmt.

Für alle Sorten und für alle Klassen ist die Mindestgröße 60 mm, wenn sie nach dem Durchmesser bestimmt wird, bzw. 90 g, wenn sie nach dem Gewicht bestimmt wird. Früchte kleinerer Größen sind zulässig, wenn der Brix-Wert der Erzeugnisse mindestens 10,5° Brix beträgt und die Größe nicht weniger als 50 mm bzw. 70 g beträgt.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe im Packstück zu gewährleisten:

(a) ist der Unterschied im Durchmesser für nach dem Durchmesser sortierte Früchte eines Packstücks auf folgende Werte begrenzt:

- 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind. Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 10 mm betragen und
- 10 mm bei Früchten der Klasse I, die lose im Packstück oder in Verkaufspackungen verpackt sind. Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel)

---

<sup>43</sup> In der Anlage zu dieser Norm sind die Kriterien für Färbung und Berostung und eine nicht erschöpfende Liste der Sorten aufgeführt, für die die einzelnen Kriterien gelten.



und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 20 mm betragen oder

(b) ist der Unterschied im Gewicht für nach dem Gewicht sortierte Früchte eines Packstücks auf folgende Werte begrenzt:

- 20 % des Durchschnittsgewichts der Früchte des Packstücks bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind, und
- 25 % des Durchschnittsgewichts der Früchte des Packstücks bei Früchten der Klasse I, die lose im Packstück oder in Verkaufspackungen verpackt sind.

Für Früchte der Klasse II, die lose im Packstück oder in Verkaufspackungen verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

##### **A. Gütetoleranzen**

###### *(i) Klasse Extra*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

###### *(ii) Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

###### *(iii) Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte mit folgenden Fehlern zulässig:

- bedeutender Befall durch Korkfleckenkrankheit (Stippigkeit) oder Glasigkeit,
- leichte, nicht vernarbte Verletzungen oder Risse,
- sehr leichte Fäulnisstellen,
- Vorhandensein von lebenden Schädlingen und/oder Schäden durch Schädlinge im Fruchtfleisch.

## **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen:

eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Diese Toleranz darf nicht auf Erzeugnisse ausgedehnt werden, die

- 5 mm oder mehr unter der Mindestgröße liegen, wenn die Größe nach dem Durchmesser bestimmt wird,
- 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen, wenn die Größe nach dem Gewicht bestimmt wird.

## **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Äpfel gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

In Verkaufspackungen mit einem Nettogewicht von höchstens 5 kg dürfen Äpfel verschiedener Sorten angeboten werden, sofern diese hinsichtlich ihrer Güte und für jede der betreffenden Sorten hinsichtlich ihres Ursprungs, ihrer Größe (falls nach Größen sortiert ist) und ihres Reifegrades einheitlich sind.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

### **B. Verpackung**

Die Äpfel müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind. Insbesondere die Verkaufspackungen mit einem Nettogewicht von mehr als 3 kg müssen genügend stabil sein, damit das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat.

### **C. Aufmachung**

Früchte der Klasse Extra müssen in Lagen verpackt sein.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Äpfel“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte,
- bei Verkaufspackungen mit einer Mischung verschiedener Apfelsorten die Namen der verschiedenen Sorten.

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung;

- bei Verkaufspackungen mit einer Mischung verschiedener Apfelsorten unterschiedlichen Ursprungs Angabe des jeweiligen Ursprungslandes in unmittelbarer Nähe des Namens der betreffenden Sorte.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.

Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:

(a) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers oder des Mindest- und Höchstgewichts;

(b) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, durch den Durchmesser oder das Gewicht der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der

Angabe „und darüber“, „+“, einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls der Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der größten Frucht im Packstück.

#### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## Anlage

### 1. FÄRBUNGSKRITERIEN, -GRUPPEN UND CODES

Färbungs- gruppe	A (Rote Sorten)	B (Sorten gemischt- roter Färbung)	C (Gestreifte, schwach gefärbte Sorten)	D (Andere Sorten)
	Gesamtfläche mit sortentypisch roter Färbung	Gesamtfläche mit sortentypisch gemischt-roter Färbung	Gesamtfläche mit sortentypisch leicht rot verwaschener oder rot gestreifter Färbung	
Klasse Extra	3/4	1/2	1/3	Keine vorgeschrie- bene Rotfärbung
Klasse I	1/2	1/3	1/10	
Klasse II	1/4	1/10	—	

### 2. BEROSTUNGSKRITERIEN

- *Gruppe R*: Sorten, bei denen die Berostung ein Merkmal der Schale ist und bei Übereinstimmung mit dem sortentypischen Aussehen keinen Mangel darstellt.
- Bei den in nachstehender Liste aufgeführten Sorten, hinter deren Namen kein R steht, ist die Berostung innerhalb der folgenden Grenzen zulässig:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II	Toleranz für Klasse II
(i) Bräunliche Flecken	— Nur in der Stielgrube	— Leicht über die Stielgrube oder die Kelch- grube hinaus- gehend	— Über die Stielgrube oder die Kelchgrube hinaus- gehend	— Früchte, die das Aussehen und den Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen
	— Nicht gerunzelt	— Nicht gerunzelt	— Leicht gerunzelt	
(ii) Berostung		Zulässige maximale Oberfläche der Frucht		
— Fein genetzt (kein zu starker Gegensatz zur Grundfärbung der Frucht)	— Vereinzelt leichte Berostung, die das allgemeine	1/5	1/2	— Früchte, die das Aussehen und den

	Aussehen der Frucht oder des Packstücks nicht beeinträchtigt			Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen
— dicht	— ohne	1/20	1/3	— Früchte, die das Aussehen und den Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen
— Insgesamt (mit Ausnahme der innerhalb der oben genannten Grenzen zulässigen bräunlichen Flecken). In keinem Fall dürfen die feine und die dichte Berostung zusammen folgende Höchstgrenze überschreiten:	—	1/5	1/2	— Früchte, die das Aussehen und den Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen

### 3. NICHT ERSCHÖPFENDE LISTE DER NACH IHRER FÄRBUNG UND BEROSTUNG EINGETEILTEN APFELSORTEN

Äpfel der nicht in der Liste aufgeführten Sorten sind nach ihren sortentypischen Merkmalen einzuteilen.

Sorte	Synonyme	Färbungsgruppe	Berostung
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	

Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas No 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Rot gefärbte Mutanten der Sorte Aroma, z.B. Aroma Amorosa		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop und Mutanten		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
Rot gefärbte Mutanten der Sorte Braeburn, z.B.:		A	
Hidala			
Joburn			
Lochbuie Red Braeburn			
Mahana Red			
Mariri Red			
Redfield			
Royal Braeburn			

Bramley's Seedling	Bramley, Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (Gruppe der ...)		D	
Cardinal		B	
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's orange pippin und Mutanten	Cox Orange	C	R
Rot gefärbte Mutanten der Sorte Cox's Orange Pippin, z.B.: Cherry Cox		B	R
Crimson Bramley		D	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C <sup>44</sup>	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf und Mutanten, z.B.: Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary	B	

---

<sup>44</sup> Mindestens 20 % Rotfärbung in den Klassen I und II.



	Delicious		
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar und Mutanten, z.B.:		C	
Daliter			
Elshof			
Elstar Armhold			
Elstar Reinhardt			
Rot gefärbte Mutanten der Sorte Elstar, z.B.:		B	
Bel-El			
Daliest			
Goedhof			
Red Elstar			
Valstar			
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	

Fortune		D	R
Fuji und Mutanten		B	
Gala		C	
Rot gefärbte Mutanten der Sorte Gala, z.B.:		A	
Annaglo			
Baigent			
Galaxy			
Mitchgla			
Obrogala			
Regala			
Regal Prince			
Tenroy			
Garcia		D	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious und Mutanten		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein, Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	
Greensleeves		D	

Holsteiner Cox und Mutanten	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein, Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	
Jamba		C	
James Grieve und Mutanten		D	
James Grieve rouge	Red James Grieve	B	
Jarka		C	
Jerseymac		B	
Jester		D	
Jonagold <sup>45</sup> und Mutanten, z.B.:		C	
Crowngold			
Daligo			
Daliguy	Jonasty		
Dalijean	Jonamel		
Jonagold 2000	Excel		

---

<sup>45</sup> Bei der Sorte Jonagold müssen Früchte der Klasse II jedoch auf mindestens einem Zehntel der Schale rot gestreift sein.

Jonabel			
Jonabres			
King Jonagold			
New Jonagold	Fukushima		
Novajo	Veulemanns		
Schneica			
Wilmuta			
Jonagored und Mutanten, z.B.:		A	
Decosta			
Jomured	Van de Poel		
Jonagold Boerekamp			
Jomar			
Jonagored Supra			
Jonaveld			
Primo			
Romagold	Surkijn		
Rubinstar			
Red Jonaprince			
Jonalord		C	
Jonathan		B	
Julia		B	
Jupiter		D	
Karmijn de Sonnaville		C	R
Katy	Katja	B	
Kent		D	R
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	

Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	
Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	

Ozark Gold		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	
Pinova		C	
Pirella		B	
Piros		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious und Mutanten, z.B.:		A	
Camspur			
Erovan			
Evasni			
Flatrar			
Fortuna Delicious			
Otago			
Red King			
Red Spur			

Red York			
Richared			
Royal Red			
Sandidge			
Shotwell Delicious			
Stark Delicious			
Starking			
Starkrimson			
Starkspur			
Topred			
Trumdor			
Well Spur			
Red Dougherty		A	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne, Gold Parmoné	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada, Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R

Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	
Roja de Benejama	Verruga, Roja del Valle, Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome, Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	



Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Staris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	
Tiina		B	
Topaz		B	
Tydeman's Early Worcester	Tydeman's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	

Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	
--------------	--------------	---	--

## **TEIL 2: VERMARKTUNGSNORM FÜR ZITRUSFRÜCHTE**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für folgende als „Zitrusfrüchte“ bezeichnete Früchte zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, ausgenommen Zitrusfrüchte, die zur industriellen Verarbeitung bestimmt sind:

- Zitronen der aus *Citrus limon* (L.) Burm. f. hervorgegangenen Anbausorten,
- Mandarinen der aus *Citrus reticulata* Blanco hervorgegangenen Anbausorten, einschließlich Satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), Clementinen (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), gewöhnlicher Mandarinen (*Citrus deliciosa* Ten.) und Tangerinen (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), die aus diesen Arten und ihren Kreuzungen hervorgegangen sind, nachstehend „Mandarinen“ genannt,
- Orangen der aus *Citrus sinensis* (L.) Osb. hervorgegangenen Anbausorten.

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Zitrusfrüchte nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Zitrusfrüchte vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- frei von größeren vernarbten Verletzungen und/oder Quetschungen,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von beginnender innerer Austrocknung,
- frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Zitrusfrüchte müssen sorgfältig gepflückt worden sein und einen entsprechend den sortentypischen Eigenschaften, der Erntezeit und dem Anbaugebiet angemessenen Entwicklungs- und Reifegrad erreicht haben.

Entwicklung und Reifegrad der Zitrusfrüchte müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

Die Zitrusfrüchte, die den Reifekriterien des vorliegenden Anhangs entsprechen, dürfen „entgrünt“ werden. Diese Behandlung ist nur zulässig, wenn die sonstigen natürlichen organoleptischen Eigenschaften nicht verändert werden.

## **B. Reifekriterien**

Die Reife der Zitrusfrüchte wird anhand der nachstehend für die einzelnen Arten aufgeführten Kriterien bestimmt:

1. Mindestsaftgehalt,
2. Färbung.

Der Grad der Färbung muss so sein, dass die Früchte am Bestimmungsort am Ende ihrer normalen Entwicklung die sortentypische Färbung erreichen können.

### *(i) Zitronen*

- Mindestsaftgehalt:

— Verdelli- und Primofiore-Zitronen:	20 %
— andere:	25 %

- Färbung: Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grüne (allerdings keine dunkelgrüne) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.

### *(ii) Mandarinen*

- Mindestsaftgehalt:

— Mandarinen außer Clementinen:	33 %
— Clementinen:	40 %

- Färbung: Die Färbung muss auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.

### *(iii) Orangen*

Die Färbung muss sortentypisch sein. Eine hellgrüne Färbung der Früchte ist jedoch zulässig, sofern sie ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche nicht überschreitet. Die Früchte müssen folgenden Mindestsaftgehalt aufweisen:

— Blutorangen:	30 %
— Gruppe der Navelorangen:	33 %
— andere Sorten:	35 %

Bei Orangen, die in Gebieten erzeugt werden, in denen während der Entwicklungszeit hohe Lufttemperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit herrschen, darf jedoch mehr als ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche grün gefärbt sein, sofern die Früchte folgenden Mindestsaftgehalt aufweisen:

— Sorten Mosambi, Sathgudi und Pacitan:	33 %
— andere Sorten:	45 %

### C. Klasseneinteilung

Die Zitrusfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### (i) Klasse Extra

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen hinsichtlich ihrer Form, ihres Aussehens, ihrer Entwicklung und ihrer Färbung die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

#### (ii) Klasse I

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte, während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung usw.,
- leichte, durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung, Stöße beim Hantieren usw. entstandene vernarbte Fehler.

### (iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Zitrusfrüchte, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Zitrusfrüchte ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Farbfehler,
- raue Schale,
- während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung usw.,
- durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung, Stöße beim Hantieren usw. entstandene vernarbte Fehler,
- vernarbte, oberflächliche Veränderungen der Schale,
- leichte teilweise Loslösung der Schale bei Orangen (eine Loslösung der Schale ist normal bei Mandarinen).

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser der Frucht.

#### A. Mindestgröße

Früchte, die folgende Mindestgrößen nicht erreichen, sind nicht zugelassen:

Zitronen:	45 mm
Mandarinen außer Clementinen:	45 mm
Clementinen:	35 mm
Orangen:	53 mm

#### B. Größenskalen

Es gelten folgende Größenskalen:

Orangen		Zitronen		Mandarinen	
Größe	Durchmesser (mm)	Größe	Durchmesser (mm)	Größe	Durchmesser (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 und mehr

1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 oder 1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 <sup>46</sup>	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

Die Zitrusfrüchte können anhand der Anzahl der Früchte aufgemacht werden. In diesem Fall dürfen — sofern die unter Titel III Buchstabe C vorgesehenen Regeln über die Gleichmäßigkeit der Größe eingehalten werden — die Früchte in ein- und demselben Packstück auch zu zwei aufeinander folgenden Größen gehören.

### C. Gleichmäßigkeit

Die Gleichmäßigkeit in der Größensortierung entspricht den oben aufgeführten Größenskalen, ausgenommen in folgenden Fällen:

(i) Bei in regelmäßigen Lagen verpackten Früchten in Packstücken oder in Verkaufspackungen darf der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein- und demselben Packstück bei einem bestimmten Größencode bzw. im Falle der Größensortierung anhand der Anzahl der Früchte bei zwei aufeinander folgenden Größencodes folgende Höchstgrenzen nicht überschreiten:

	Größencode	Maximaler Unterschied zwischen den Früchten in ein und demselben Packstück (in mm)
Zitronen	0 bis 7	7

<sup>46</sup> Größen unter 45 mm betreffen nur Clementinen.

Mandarinen	1-XXX-4	9
	5 bis 6	8
	7 bis 10	7
Orangen	0 bis 2	11
	3 bis 6	9
	7 bis 13	7

(ii) Bei nicht in regelmäßigen Lagen gepackten Früchten oder bei Früchten in starren Verkaufspackungen darf der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein- und demselben Packstück die in der Größenskala für die entsprechende Größe vorgesehene Spanne, oder, bei Größensortierung der Früchte anhand der Anzahl, die Spanne in mm einer der beiden aufeinander folgenden Größencodes nicht überschreiten.

(iii) Bei Früchten, die lose in Großkisten gepackt sind und bei Früchten in nicht starren Verkaufspackungen (Netze, Tüten usw.) darf der maximale Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein- und demselben Packstück die Spanne nicht überschreiten, die sich bei der Zusammenfassung von drei aufeinander folgenden Größen der Größenskala ergibt.

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

##### **A. Gütetoleranzen**

(i) Klasse Extra

5 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

(ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

(iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Innerhalb dieser Toleranz sind maximal 5 % Früchte mit leichten oberflächlichen, nichtvernarbten oder trockenen Beschädigungen oder weiche oder welke Früchte zulässig.



## B. Größentoleranzen

Für alle Klassen und Arten der Aufmachung: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die der nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren als der (oder bei Zusammenfassung von drei Größen als den) auf der Verpackung angegebenen Größe(n) entsprechen.

Auf jeden Fall gilt die Toleranz von 10 % nur für Früchte, deren Größe folgende Mindestwerte nicht unterschreitet:

Zitronen:	43 mm
Mandarinen außer Clementinen:	43 mm
Clementinen:	34 mm
Orangen:	50 mm

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

Die einzelnen Packstücke dürfen nur Zitrusfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte, gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades umfassen.

Außerdem ist für die Klasse Extra eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamthalt repräsentativ sein.

### B. Verpackung

Die Zitrusfrüchte müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses<sup>47</sup> Papier zu verwenden.

Die Verwendung irgendwelcher Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs oder Geschmacks<sup>48</sup>, ist untersagt.

---

<sup>47</sup> Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften eingehalten werden.

<sup>48</sup> Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften eingehalten werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Zulässig ist jedoch die Aufmachung mit einem kurzen, nicht verholzten und der Frucht anhaftenden Zweig mit einigen grünen Blättern.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat.

### **C. Aufmachung**

Die Zitrusfrüchte können wie folgt aufgemacht sein:

- (a) geschichtet in regelmäßigen Lagen in Packstücken;
- (b) auf andere Weise als in regelmäßigen Lagen in Packstücken oder in loser Schüttung in Großkisten. Diese Art der Aufmachung ist nur für die Klassen I und II zulässig;
- (c) in Verkaufspackungen mit einem Höchstgewicht von 5 kg, abgepackt
  - nach der Zahl der Früchte oder
  - nach dem Nettogewicht der Packungen.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- Bezeichnung der Art, wenn das Erzeugnis von außen nicht sichtbar ist, außer bei Mandarinen, für die diese Angabe oder der Name der Sorte erforderlich ist;
- Name der Sorte bei Orangen;

- Bezeichnung des Typs:
  - bei Zitronen: gegebenenfalls Angabe „Verdelli“ oder „Primofiore“;
  - bei Clementinen: gegebenenfalls die Angabe „Clementinen ohne Kerne“, „Clementinen“ (mit 1 bis 10 Kernen), „Clementinen mit Kernen“ (mit mehr als 10 Kernen).

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse;
- bei gemäß der Größenskala aufgemachten Früchten Größenklasse oder niedrigster und höchster Wert des Größencodes im Falle der Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen;
- Größencode (oder, wenn die Früchte anhand der Anzahl aufgemacht sind und sich die Größe über zwei Größencodes erstreckt, Größencodes oder Mindest- und Höchstdurchmesser in mm) und Anzahl der Früchte bei in Lagen aufgemachten Früchten;
- gegebenenfalls Angabe der zur Behandlung nach der Ernte verwendeten Konservierungsmittel oder sonstigen chemischen Stoffe.

### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## **TEIL 3: VERMARKTUNGSNORM FÜR KIWIS**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Kiwis der aus *Actinidia chinensis* (Planch.) und *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang und A. R. Ferguson) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kiwis für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Kiwis nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften:**

In allen Klassen müssen Kiwis vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz (aber ohne Stiel),
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- ausreichend fest; weder weich noch welk oder wässrig,
- gut geformt; ausgeschlossen sind Doppel- und Mehrfachfrüchte,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Kiwis müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

#### **B. Mindestreifekriterien**

Die Kiwis müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen. Um dieser Bestimmung zu genügen, müssen die Früchte folgenden Reifegrad aufweisen:

- bei der Verpackung in der Erzeugungsregion zur Weiterlieferung durch den Verpackungsbetrieb und bei der Aus- und Einfuhr mindestens 6,2° Brix oder Trockenmassegehalt von durchschnittlich 15 %,
- auf allen Vermarktungsstufen mindestens 9,5° Brix.

### **C. Klasseneinteilung**

Kiwis werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### (i) Klasse Extra

Kiwis dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen gut entwickelt sein und alle sortentypischen Merkmale, insbesondere die sortentypische Färbung, aufweisen.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,8 betragen.

#### (ii) Klasse I

Kiwis dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Sie müssen fest sein, und das Fruchtfleisch muss vollkommen gesund sein.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler (außer Schwellungen oder Missbildungen),
- ein leichter Farbfehler,
- oberflächliche Schalenfehler, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer ist als 1 cm<sup>2</sup>,
- kleine Hayward-Naht in Form von Längslinien ohne Verdickung.

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,7 betragen.

#### (iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Kiwis, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die Früchte müssen genügend fest sein, und das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Kiwis ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler, z. B. kleine vernarbte Schalenrisse oder vernarbte Stellen, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer als 2 cm<sup>2</sup> ist,
- mehrere ausgeprägtere Hayward-Nähte mit leichter Verdickung,
- leichte Quetschungen.

### **III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Früchte.

Für Früchte der Klasse Extra beträgt das erforderliche Mindestgewicht 90 g, für Früchte der Klasse I 70 g und für Früchte der Klasse II 65 g.

Der Gewichtsunterschied zwischen der größten und der kleinsten Frucht eines Packstücks darf nicht größer sein als

- 10 g bei Früchten mit einem Gewicht von weniger als 85 g,
- 15 g bei Früchten mit einem Gewicht von 85 g oder mehr, jedoch weniger als 120 g,
- 20 g bei Früchten mit einem Gewicht von 120 g oder mehr, jedoch weniger als 150 g,
- 40 g bei Früchten mit einem Gewicht von 150 g oder mehr.

### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

#### **A. Gütetoleranzen**

##### **(i) Klasse Extra**

5 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I - genügen.

##### **(ii) Klasse I**

10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II - genügen.

### (iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, starken Quetschungen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

#### **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die nicht den Anforderungen hinsichtlich des Mindestgewichts und/oder der Sortierbreite genügen.

Die Früchte müssen jedoch der jeweils nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren Größe entsprechen, bzw. die kleinsten Früchte dürfen in der Klasse Extra nicht weniger als 85 g, in der Klasse I nicht weniger als 67 g und in der Klasse II nicht weniger als 62 g wiegen.

## **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Kiwis gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

### **B. Verpackung**

Die Kiwis müssen so verpackt sein, dass das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

### **C. Aufmachung**

In der Klasse Extra müssen die Früchte voneinander getrennt und regelmäßig in einer einzigen Lage gepackt sein.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

## **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

## **B. Art des Erzeugnisses**

- „Kiwis“, „Actinidia“ oder gleichwertige Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).

## **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

## **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch das Mindest- und Höchstgewicht,
- Stückzahl (wahlfrei).

## **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.



## **TEIL 4: VERMARKTUNGSNORM FÜR SALATE, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für:

- Salate der aus
  - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (Kopfsalat einschließlich Eissalat),
  - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (Römischer Salat),
  - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (Blattsalat),
  - Kreuzungen dieser Varietäten hervorgegangenen Anbausorten,
- krause Endivie der aus *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. hervorgegangenen Anbausorten und
- Eskariol der aus *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam. hervorgegangenen Anbausorten,

die zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher bestimmt sind.

Diese Norm gilt weder für Erzeugnisse, die für die industrielle Verarbeitung bestimmt sind, noch für Erzeugnisse die in Form von einzelnen Blättern angeboten werden, noch für Salate in Töpfen.

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Erzeugnisse nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Erzeugnisse vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber und geputzt, d. h. praktisch frei von Erde oder anderen Substraten und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- prall,

- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- nicht geschossen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Salat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, sofern das Aussehen der Erzeugnisse dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Die Wurzeln müssen unmittelbar unter dem Blattansatz glatt abgeschnitten sein.

Die Erzeugnisse müssen eine normale Entwicklung aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie:

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

## **B. Klasseneinteilung**

Die Erzeugnisse werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### (i) Klasse I

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps, insbesondere hinsichtlich der Färbung, aufweisen.

Sie müssen sein:

- gut geformt,
- fest, unter Berücksichtigung der Anbaumethode und der Art der Erzeugnisse,
- frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarkeit beeinträchtigen,
- frei von Frostschäden.

Kopfsalat muss einen einzigen, gut ausgebildeten Kopf aufweisen. Bei Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig.

Römischer Salat muss einen Kopf aufweisen, der jedoch weniger gut ausgebildet sein kann.

Das Herz der krausen Endivie und des Eskariols muss gelb sein.

### (ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Erzeugnisse, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen sein:

- ziemlich gut geformt,
- frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarekeit ernstlich beeinträchtigen können.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Erzeugnisse ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- leichte Farbfehler,
- leichte Schäden durch Schädlinge.

Kopfsalat muss einen Kopf aufweisen, der aber weniger gut ausgebildet sein kann. Für Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch die Kopfbildung nicht vorgeschrieben.

Bei Römischen Salat ist eine Kopfbildung nicht erforderlich.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht je Stück.

#### A. Mindestgewicht

Für die Klassen I und II gelten folgende Mindestgewichte:

	Freilandanbau	Geschützter Anbau
Kopfsalat (mit Ausnahme von Eissalat) und Römischer Salat (mit Ausnahme des Typs „Little Gem“)	150 g	100 g
Eissalat	300 g	200 g
Blattsalat und Römischer Salat des Typs „Little Gem“	100 g	100 g
Krause Endivie und Eskariol	200 g	150 g

#### B. Gleichmäßigkeit

(a) Salate

In allen Klassen darf der Unterschied zwischen dem leichtesten und dem schwersten Stück in einem Packstück nicht größer sein als

- 40 g, wenn das leichteste Stück weniger als 150 g wiegt,
- 100 g, wenn das leichteste Stück mindestens 150 und weniger als 300 g wiegt,

- 150 g, wenn das leichteste Stück mindestens 300 und weniger als 450 g wiegt,
- 300 g, wenn das leichteste Stück mindestens 450 g wiegt.

(b) Krause Endivie und Eskariol

In allen Klassen darf der Unterschied zwischen dem leichtesten und dem schwersten Stück in einem Packstück nicht größer sein als 300 g.

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

##### **A. Gütetoleranzen**

(i) Klasse I

10 % nach Anzahl Stücke, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

(ii) Klasse II

10 % nach Anzahl Stücke, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

##### **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl Stücke, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, jedoch von der jeweiligen Größe um nicht mehr als 10 % im Gewicht nach oben oder unten abweichen.

#### **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

##### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Erzeugnisse gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

Mischungen verschiedener Arten von Erzeugnissen, die dieser Norm unterliegen, sind zulässig, sofern es sich um Erzeugnisse einheitlicher Qualität und, je Erzeugnisart, einheitlicher Größe handelt. Außerdem müssen die angebotenen Arten klar unterscheidbar und die jeweiligen Anteile in einem Packstück sichtbar sein, ohne dass die Verpackung dabei beschädigt werden muss.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

## **B. Verpackung**

Die Erzeugnisse müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

## **C. Aufmachung**

In mehr als einer Lage angebotene Erzeugnisse dürfen Herz gegen Strunk gelegt werden, sofern die Lagen oder Köpfe durch geeignetes Material geschützt oder getrennt sind.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben tragen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Kopfsalat“, „Bataviasalat“, „Eissalat“, „Römischer Salat“, „Schnittsalat“ (oder gegebenenfalls beispielsweise „Eichblattsalat“, „Lollo bionda“ oder „Lollo rossa“), „krause Endivie“, „Eskariol“ oder eine synonyme Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- gegebenenfalls „Little Gem“ oder eine synonyme Bezeichnung;

- gegebenenfalls Angabe „aus geschütztem Anbau“ oder eine andere geeignete Angabe;
- Name der Sorte (wahlfrei);
- im Falle der Mischung verschiedener Arten von Erzeugnissen:
  - „Salatmischung“, „Mix-Salat“ oder
  - Angabe der einzelnen Arten der Erzeugnisse, und, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist, der Stückzahl je Art.

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch das Mindestgewicht je Stück oder die Stückzahl;
- Nettogewicht (wahlfrei).

### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## **TEIL 5: VERMARKTUNGSNORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen<sup>49</sup> der aus *Prunus persica* Sieb. et Zucc. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pfirsiche und Nektarinen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Pfirsiche und Nektarinen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften:**

In allen Klassen müssen Pfirsiche und Nektarinen, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, folgendermaßen beschaffen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen sorgfältig gepflückt worden sein.

Entwicklung und Zustand der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

#### **B. Mindestreifekriterien**

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifezustand aufweisen.

Entwicklung und Reifezustand der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, dass sie den Reifungsprozess fortsetzen können und einen ausreichenden Reifegrad erreichen können.

---

<sup>49</sup> Unter den genannten Erzeugnissen sind alle aus *Prunus persica* Sieb. et Zucc. hervorgegangenen Typen zu verstehen, sowohl Pfirsiche wie auch Nektarinen oder ähnliche Früchte mit lösendem oder nicht lösendem Stein und flaumiger oder glatter Haut.

Damit diese Bestimmung eingehalten wird, muss der Brechungsindex des Fruchtfleisches, in der Mitte des Fruchtfleisches und auf der Höhe des größten Querdurchmessers gemessen, mindestens einen Wert von 8° Brix aufweisen und die Festigkeit muss unter 6,5 kg liegen, gemessen mit einem Stempel von 8 mm Durchmesser (0,5 cm<sup>2</sup>) an zwei Stellen des größten Querdurchmessers der Frucht.

### **C. Klasseneinteilung**

Pfirsiche und Nektarinen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### **(i) Klasse Extra**

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

#### **(ii) Klasse I**

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die typischen Merkmale der Sorte aufweisen. Ein leichter Form-, Entwicklungs- oder Farbfehler ist jedoch zulässig.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

Am Stielansatz offene Pfirsiche und Nektarinen sind ausgeschlossen.

Sie dürfen jedoch innerhalb folgender Grenzen leichte Hautfehler aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- längliche Fehler bis zu 1 cm Länge;
- sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 0,5 cm<sup>2</sup>.

#### **(iii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehören Pfirsiche und Nektarinen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein. Am Stielansatz offene Früchte sind nur im Rahmen der Gütetoleranzen zulässig.

Die folgenden Hautfehler sind innerhalb nachstehender Grenzen zulässig, sofern die Pfirsiche und Nektarinen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- längliche Fehler bis zu 2 cm Länge;
- sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1,5 cm<sup>2</sup>.



### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach

- dem Umfang oder
- dem größten Querdurchmesser.

Pfirsiche und Nektarinen werden nach folgender Größenskala sortiert:

Durchmesser	Größenbezeichnung (Code)	Umfang
90 mm und mehr	AAAA	28 cm und mehr
Von 80 mm einschließlich bis 90 mm ausschließlich	AAA	Von 25 cm einschließlich bis 28 cm ausschließlich
Von 73 mm einschließlich bis 80 mm ausschließlich	AA	Von 23 cm einschließlich bis 25 cm ausschließlich
Von 67 mm einschließlich bis 73 mm ausschließlich	A	Von 21 cm einschließlich bis 23 cm ausschließlich
Von 61 mm einschließlich bis 67 mm ausschließlich	B	Von 19 cm einschließlich bis 21 cm ausschließlich
Von 56 mm einschließlich bis 61 mm ausschließlich	C	Von 17,5 cm einschließlich bis 19 cm ausschließlich
Von 51 mm einschließlich bis 56 mm ausschließlich	D	Von 16 cm einschließlich bis 17,5 cm ausschließlich

Die Mindestgröße für die Klasse Extra beträgt 17,5 cm (Umfang) und 56 mm (Durchmesser).

Die Größe D (Durchmesser von 51 mm einschließlich bis 56 mm ausschließlich oder Umfang von 16 cm einschließlich bis 17,5 cm ausschließlich) ist vom 1. Juli bis 31. Oktober nicht zulässig.

Die Größensortierung ist für alle Klassen obligatorisch.

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

#### A. Gütetoleranzen

(i) Klasse Extra

5 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

(ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

(iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

## **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die bei der Größensortierung nach dem Umfang bis zu 1 cm nach oben oder unten bzw. bei der Größensortierung nach dem Durchmesser um bis zu 3 mm nach oben oder unten von der auf dem Packstück angegebenen Größe abweichen. Bei den in die kleinste Größe eingestuften Früchten gilt diese Toleranz jedoch nur für Pfirsiche oder Nektarinen, die den festgelegten Mindestumfang um höchstens 6 mm oder den festgelegten Mindestdurchmesser um höchstens 2 mm unterschreiten.

## **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifezustands und gleicher Größe und bei der Klasse Extra auch gleicher Färbung umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

### **B. Verpackung**

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

### **C. Aufmachung**

Pfirsiche und Nektarinen können wie folgt aufgemacht sein:

- in Kleinpackungen,
- im Fall der Klasse Extra in einer einzigen Lage; in dieser Klasse muss jede einzelne Frucht von den benachbarten Früchten getrennt sein.

In den Klassen I und II:

- in einer oder zwei Lagen oder
- in höchstens vier Lagen, wenn die Früchte in starre Nestpackungen gelegt sind, die so beschaffen sind, dass sie nicht auf den Früchten der darunter liegenden Lage aufliegen.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte codierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist, oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine codierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Pfirsiche“ oder „Nektarinen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Farbe des Fruchtfleisches,
- Name der Sorte (wahlfrei).

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

#### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser bzw. den Mindest- und Höchstumfang oder durch die Größenbezeichnung (Code) gemäß Kapitel III „Bestimmungen betreffend die Größensortierung“,
- Stückzahl (wahlfrei),
- Mindestzuckergehalt, refraktometrisch gemessen und ausgedrückt in Grad Brix (wahlfrei),
- Höchstfestigkeit, penetrometrisch gemessen und ausgedrückt in  $\text{kg}/0,5 \text{ cm}^2$  (wahlfrei).

#### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## **TEIL 6: VERMARKTUNGSNORM FÜR BIRNEN**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Birnen der aus *Pyrus communis* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Birnen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Birnen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen Birnen, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Früchte müssen außerdem sorgfältig gepflückt worden sein.

Entwicklung und Zustand der Birnen müssen so sein, dass sie

- den Reifungsprozess fortsetzen können, damit der nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessene Reifegrad erreicht werden kann,
- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

#### **B. Klasseneinteilung**

Birnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

*(i) Klasse Extra*

Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung aufweisen und einen unverletzten Stiel besitzen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein<sup>50</sup>.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

*(ii) Klasse I*

Birnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein<sup>51</sup>.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm<sup>2</sup> sein dürfen,
  - leichte, nicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>.

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

*(iii) Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Birnen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

---

<sup>50</sup> Dies gilt nicht bei sortentypischer Berostung.

<sup>51</sup> Dies gilt nicht bei sortentypischer Berostung.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Früchte ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- leichte raue Berostung<sup>52</sup>,
- Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm<sup>2</sup> sein dürfen,
  - leichte Druckstellen, die leicht verfärbt sein dürfen, bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Für alle Klassen sind folgende Mindestdurchmesser vorgeschrieben:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten <sup>53</sup>	60 mm	55 mm	55 mm
Andere Sorten	55 mm	50 mm	45 mm

Ausnahmsweise wird keine Mindestgröße für Sommerbirnen vorgeschrieben, die in der Liste in der Anlage zu dieser Norm aufgeführt sind und in der Zeit zwischen dem 10. Juni und dem 31. Juli (einschließlich) jeden Jahres geerntet und versandt werden.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe im Packstück zu gewährleisten, ist der Unterschied im Durchmesser für Früchte eines Packstücks auf folgende Werte begrenzt:

- 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind,
- 10 mm bei Früchten der Klasse I, die lose im Packstück oder in Verkaufspackungen verpackt sind.

---

<sup>52</sup> Dies gilt nicht bei sortentypischer Berostung.

<sup>53</sup> In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnen aufgeführt.

Für Früchte der Klasse II, die lose im Packstück oder in Verkaufspackungen verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

##### **A. Gütetoleranzen**

###### *(i) Klasse Extra*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

###### *(ii) Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen. Diese Toleranz gilt jedoch nicht für Birnen ohne Stiel.

###### *(iii) Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte mit folgenden Fehlern zulässig:

- leichte, nicht vernarbte Verletzungen oder Risse,
- sehr leichte Fäulnisstellen,
- Vorhandensein von lebenden Schädlingen und/oder Schaden durch Schädlinge im Fruchtfleisch.

##### **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen:

10 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die der nächsthöheren oder nächstniedrigeren als der auf dem Packstück angegebenen Größe entsprechen, wobei für die Früchte der kleinsten Größe eine Höchstabweichung von 5 mm unter der Mindestgröße zulässig ist.



## **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Birnen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamthalt repräsentativ sein.

### **B. Verpackung**

Die Birnen müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat.

### **C. Aufmachung**

Früchte der Klasse Extra müssen in Lagen verpackt sein.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

## **B. Art des Erzeugnisses**

- „Birnen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte.

## **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

## **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.

Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:

- (a) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers;
- (b) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, durch Angabe des Durchmessers der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe „und darüber“ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers der größten Frucht im Packstück.

## **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## Anlage

### 1. GRÖSSENKRITERIEN

GF	=	großfrüchtige Sorten
SB	=	Sommerbirnen; für Früchte, die in der Zeit zwischen dem 10. Juni und dem 31. Juli jedes Jahres geerntet und versandt werden, ist keine Mindestgröße vorgeschrieben.

### 2. NICHT ERSCHÖPFENDE LISTE DER NACH IHRER GRÖSSE EINGETEILTEN BIRNENSORTEN

Die kleinfrüchtigen Sorten und die anderen Sorten, die nicht in der Liste aufgeführt sind, können vermarktet werden, sofern sie die in Abschnitt III der Norm festgelegten Bestimmungen betreffend die Größensortierung erfüllen.

Einige der in der nachstehenden Liste aufgeführten Sorten können über Handelsmarken vermarktet werden, deren Schutz in einem oder mehreren Ländern beantragt oder gewährt wurde. Solche Handelsmarken erscheinen nicht in der ersten und zweiten Spalte. Einige bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der dritten Spalte aufgeführt.

Sorte	Synonyme	Handelsmarke	Größe
Abbé Fétel	Abate Fetel		GF
Abugo o Siete en Boca			SB
Akça			SB
Alka			GF
Alsa			GF
Amfora			GF
Alexandrine Douillard			GF
Bergamotten			SB
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		GF
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		GF
Beurré Clairgeau			GF

Beurré d'Arenberg	Hardenpont		GF
Beurré Giffard			SB
Beurré précoce Morettini	Morettini		SB
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SB
Carusella			SB
Castell	Castell de Verano		SB
Colorée de juillet	Bunte Juli		SB
Comice rouge			GF
Concorde			GF
Condoula			SB
Coscia	Ercolini		SB
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		GF
D'Anjou			GF
Dita			GF
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SB
Doyenné d'hiver	Winterdechant		GF
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		GF
Erika			GF
Etrusca			SB
Flamingo			GF
Forelle			GF
General Leclerc		Amber Grace™	GF
Gentile			SB

Golden Russet Bosc			GF
Grand champion			GF
Harrow Delight			GF
Jeanne d'Arc			GF
Josephine			GF
Kieffer			GF
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SB
Lombacad		Cascade ®	GF
Moscatella			SB
Mramornaja	Mramornoje		GF
Mustafabey			SB
Packham's Triumph	Williams d'Automne		GF
Passe Crassane	Passa Crassana		GF
Perita de San Juan			SB
Pérola			SB
Pitmaston	Williams Duchesse		GF
Précoce de Trévoux	Trévoux		SB
Président Drouard			GF
Rosemarie			GF
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SB
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SB
Taylors Gold			GF
Triomphe de Vienne			GF

Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		GF
--------------------------	---	--	----

## **TEIL 7: VERMARKTUNGSNORM FÜR ERDBEEREN**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Erdbeeren der aus der Gattung *Fragaria* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Erdbeeren für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Erdbeeren nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Erdbeeren vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen, aber nicht gewaschen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- versehen mit ihrem Kelch (mit Ausnahme der Walderdbeeren); der Kelch und, falls vorhanden, der Stiel müssen frisch und grün sein,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Erdbeeren müssen sorgfältig gepflückt worden sein.

Die Erdbeeren müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifezustand aufweisen. Entwicklung und Zustand der Erdbeeren müssen so sein, dass sie:

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

#### **B. Klasseneinteilung**

Erdbeeren werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

*(i) Klasse Extra*

Erdbeeren dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Sie müssen das sortentypische glänzende Aussehen haben.

Sie müssen frei von Erde sein.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

*(ii) Klasse I*

Erdbeeren dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Färbung und Form aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- eine kleine weiße Stelle, sofern sie ein Zehntel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet,
- leichte oberflächliche Druckstellen.

Sie müssen praktisch frei von Erde sein.

*(iii) Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Erdbeeren, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Erdbeeren ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- eine weiße Stelle, sofern sie ein Fünftel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet,
- leichte trockene Quetschungen, die sich nicht weiterentwickeln werden,
- leichte Spuren von Erde.

### **III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

Die Erdbeeren müssen folgende Mindestgröße aufweisen:



- Klasse Extra: 25 mm,
- Klassen I und II: 18 mm.

Für Walderdbeeren ist keine Mindestgröße vorgeschrieben.

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

##### **A. Gütetoleranzen**

###### *(i) Klasse Extra*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

###### *(ii) Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

###### *(iii) Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Quetschungen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

##### **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht der geforderten Mindestgröße entsprechen.

#### **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

##### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Erdbeeren gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte umfassen.

Erdbeeren der Klasse Extra — mit Ausnahme von Walderdbeeren — müssen hinsichtlich des Reifegrades, der Farbe und der Größe besonders gleichmäßig und regelmäßig sein. Erdbeeren der Klasse I dürfen hinsichtlich der Größe weniger gleichmäßig sein.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

## **B. Verpackung**

Die Erdbeeren müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Früchte der Klasse Extra müssen besonders sorgfältig aufgemacht sein.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Erdbeeren“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

#### **D. Handelsmerkmale**

– Klasse.

#### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## **TEIL 8: VERMARKTUNGSNORM FÜR GEMÜSEPAPRIKA**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus *Capsicum annuum* L. var. *annuum* hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gemüsepaprika für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

Entsprechend der Form werden bei Gemüsepaprika vier Handelstypen unterschieden:

- länglicher (spitzer) Gemüsepaprika,
- eckig-abgestumpfter Gemüsepaprika,
- eckig-spitzer („kreiselförmiger“) Gemüsepaprika,
- platter Gemüsepaprika („Tomatenpaprika“).

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Gemüsepaprika nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muss.

#### **A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muss Gemüsepaprika vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- gut entwickelt,
- frei von Frostschäden,
- frei von nichtvernarbten Verletzungen,
- ohne Sonnenbrand, vorbehaltlich der in Buchstabe B „Klasseneinteilung“ Ziffer ii aufgeführten besonderen Bestimmungen,
- mit dem Stiel versehen,

- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Gemüsepaprikas müssen so sein, dass er

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

## **B. Klasseneinteilung**

Gemüsepaprika wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### *(i) Klasse I*

Gemüsepaprika dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss unter Berücksichtigung des Reifegrads die für die Sorte und/oder den Handelstyp typische Entwicklung, Form und Färbung aufweisen.

Er muss sein:

- fest,
- praktisch ohne Flecken.

Der Stiel kann geringfügig beschädigt oder abgeschnitten sein, sofern der Kelch unversehrt ist.

### *(ii) Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Gemüsepaprika, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Gemüsepaprika seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Form- und Entwicklungsfehler,
- Sonnenbrand oder leichte, vernarbte Verletzungen bis zu 2 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Fläche von insgesamt 1 cm<sup>2</sup> für andere Fehler,
- leichte trockene Oberflächenrisse, die insgesamt nicht länger als 3 cm sein dürfen.

Gemüsepaprika in dieser Klasse darf weniger fest, jedoch nicht welk sein.

Der Stiel kann beschädigt oder abgeschnitten sein.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Durchmesser (Breite) des oberen Teils des Gemüsepaprikas. Bei plattem Gemüsepaprika („Tomatenpaprika“) ist unter „Breite“ der größte Querdurchmesser zu verstehen.

Bei nach der Größe sortierten Erzeugnissen darf der Unterschied im Durchmesser zwischen dem größten und dem kleinsten Gemüsepaprika in ein und demselben Packstück nicht mehr als 20 mm betragen.

Die Mindestgröße für Gemüsepaprika beträgt:

- 20 mm beim länglichem (spitzem) Gemüsepaprika,
- 40 mm bei eckig-abgestumpftem Gemüsepaprika und eckig-spitzem („kreiselförmigem“) Gemüsepaprika,
- 55 mm bei plattem Gemüsepaprika („Tomatenpaprika“).

Für die Klasse II ist die Größensortierung nicht zwingend vorgeschrieben, sofern die Mindestgröße eingehalten wird.

Die Bestimmungen betreffend die Größensortierung gelten nicht für Mini-Erzeugnisse<sup>54</sup>.

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

#### A. Gütetoleranzen

##### *(i) Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

##### *(ii) Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

---

<sup>54</sup> Mini-Erzeugnisse werden durch den Anbau besonderer, dafür gezüchteter Miniatur-Sorten und/oder besondere Anbautechniken gewonnen. Ausgenommen sind Gemüsepaprika andere als Miniatur-Sorten, die keinen ausreichenden Entwicklungsgrad oder nur eine unzureichende Größe erreicht haben. Alle anderen Vorschriften der Norm müssen erfüllt sein.

## **B. Größentoleranzen**

### *(i) Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der die angegebene Größe um höchstens 5 mm über- oder unterschreitet, wobei die festgesetzte Mindestgröße nur von 5 % des Gemüsepaprikas unterschritten werden darf.

### *(ii) Klasse II*

#### – *Nach Größen sortierter Gemüsepaprika:*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der die angegebene Größe um höchstens 5 mm über- oder unterschreitet, wobei die festgesetzte Mindestgröße nur von 5 % des Gemüsepaprikas unterschritten werden darf.

#### – *Nicht nach Größen sortierter Gemüsepaprika:*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der die festgesetzte Mindestgröße um höchstens 5 mm unterschreitet.

## **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie im Fall der Klasse I weitgehend gleichen Reifegrads und gleicher Färbung umfassen.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Gemüsepaprika verschiedener Farben enthalten, sofern die Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleichen Handelstyps und gleicher Größe (wenn eine Größensortierung vorgeschrieben ist) sind.

Verkaufspackungen, deren Nettogewicht 1 Kilogramm nicht überschreitet, dürfen Mischungen von Gemüsepaprika verschiedener Farben und/oder verschiedener Handelstypen enthalten, sofern die Gemüsepaprika gleicher Güte und, für jede Farbe und/oder jeden Handelstyp, gleichen Ursprungs sind.

Länglicher Gemüsepaprika muss annähernd einheitlich in der Länge sein, sofern er nach Größen sortiert ist.

Die Mini-Gemüsepaprika müssen von weitgehend einheitlicher Größe sein. Sie können in Mischpackungen zusammen mit Mini-Erzeugnissen anderer Arten und anderen Ursprungs angeboten werden.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

### **B. Verpackung**

Der Gemüsepaprika muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

Wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist:

- „Gemüsepaprika“,
- Farbe,
- Handelstyp („länglich“, „eckig-abgestumpft“, „eckig-spitz“, „platt“) oder Sortenname.

Bei Packstücken bzw. Verkaufspackungen, die Mischungen von Gemüsepaprika verschiedener Farben und/oder verschiedener Handelstypen enthalten:

- „Mischung von Gemüsepaprika“ oder entsprechende Bezeichnung,
- wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist, Farben und/oder Handelstypen der Gemüsepaprika und Anzahl der Gemüsepaprika jeder Farbe und/oder jedes Handelstyps.



### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Verkaufspackungen, die Mischungen von Gemüsepaprika verschiedener Farben und/oder Handelstypen verschiedenen Ursprungs enthalten, muss sich die Angabe jedes betreffenden Ursprungslands in unmittelbarer Nachbarschaft der Angabe der jeweiligen Farbe und/oder des jeweiligen Handelstyps befinden.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser, oder Vermerk „keine Größensortierung“;
- gegebenenfalls „Mini-Gemüsepaprika“, „Baby-Gemüsepaprika“ oder jede andere für ein Miniatur-Erzeugnis geeignete Bezeichnung. Werden mehrere Arten von Mini-Erzeugnissen in derselben Packung gemischt angeboten, so ist die Angabe der betreffenden Arten mit ihrem jeweiligen Ursprung vorgeschrieben.

### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## **TEIL 9: VERMARKTUNGSNORM FÜR TAFELTRAUBEN**

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Tafeltrauben der aus *Vitis vinifera* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tafeltrauben für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Tafeltrauben nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Trauben und Beeren vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Beeren sein:

- ganz,
- gut geformt,
- normal entwickelt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Die Trauben müssen sorgfältig geerntet worden sein.

Der aus den Trauben gewonnene Saft muss einen Brechungsindex aufweisen, der mindestens folgendem Wert entspricht:

- 12° Brix bei den Sorten Alphonse Lavallée, Cardinal und Victoria,
- 13° Brix bei allen anderen Sorten mit Kernen,
- 14° Brix bei allen kernlosen Sorten.

Außerdem müssen alle Trauben ein zufrieden stellendes Zucker/Säure-Verhältnis aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Tafeltrauben müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

## **B. Klasseneinteilung**

Tafeltrauben werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### *(i) Klasse Extra*

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Die Trauben müssen die für die Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaugebietes — typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen sowie frei von Fehlern sein. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen, in gleichmäßigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

### *(ii) Klasse I*

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Die Trauben müssen die für die Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaugebietes — typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen und weitgehend mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen jedoch weniger gleichmäßig in der Traube angeordnet sein als in der Klasse Extra.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- leichte Formfehler,
- leichte Farbfehler,
- sehr leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut.

### *(iii) Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Tafeltrauben, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die Trauben dürfen leichte Form-, Entwicklungs- und Farbfehler aufweisen, sofern die wesentlichen Merkmale der Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaugebietes — nicht beeinträchtigt werden.

Die Beeren müssen ausreichend prall sein, fest am Stiel sitzen und nach Möglichkeit mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Die Anordnung der Beeren am Stiel darf unregelmäßiger sein als bei Trauben der Klasse I.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Tafeltrauben ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Farbfehler,
- leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut,
- leichte Druckstellen,
- leichte Hautfehler.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube ist wie folgt für Gewächshaus Tafeltrauben und groß- oder kleinbeerige Freilandtafeltrauben festgesetzt:

	Gewächshaus tafeltrauben (wenn dies auf dem Etikett angegeben ist)	Freilandtafeltrauben	
		Alle Sorten mit Ausnahme der in der Anlage aufgeführten kleinbeerigen Sorten	In der Anlage aufgeführte kleinbeerige Sorten
Klasse Extra	300 g	200 g	150 g
Klasse I	250 g	150 g	100 g
Klasse II	150 g	100 g	75 g

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

#### A. Gütetoleranzen

##### (i) Klasse Extra

5 % nach Gewicht Trauben, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

##### (ii) Klasse I

10 % nach Gewicht Trauben, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

*(iii) Klasse II*

10 % nach Gewicht Trauben, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

**B. Größentoleranzen**

*(i) Klassen Extra und I*

10 % nach Gewicht Trauben, die nicht den Größenanforderungen ihrer Klasse entsprechen, aber denen der nächstniedrigeren Klasse genügen.

*(ii) Klasse II*

10 % nach Gewicht Trauben, die nicht den Größenanforderungen ihrer Klasse entsprechen, deren Gewicht aber 75 g nicht unterschreitet.

*(iii) Klassen Extra, I und II*

Jede Verkaufspackung mit einem Nettogewicht von höchstens 1 kg darf zur Erreichung des angegebenen Gewichts eine Traube mit einem Gewicht von weniger als 75 g enthalten, sofern diese alle sonstigen Anforderungen der angegebenen Klasse erfüllt.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Tafeltrauben gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleichen Reifegrads umfassen.

Bei in Verkaufspackungen aufgemachten Tafeltrauben mit einem Nettogewicht von bis zu 1 kg ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Sorte und des Ursprungs nicht erforderlich.

Bei der Klasse Extra müssen die Trauben im Wesentlichen einheitlich in Färbung und Größe sein.

Bei der Sorte Chasselas ist für dekorative Zwecke die Aufmachung von Trauben verschiedener Farben im Packstück zulässig.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

**B. Verpackung**

Die Tafeltrauben müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Bei der Klasse Extra dürfen die Trauben nur in einer Lage gepackt sein.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit

Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Eine Ausnahme bildet die besondere Aufmachung mit einem Stück Rebholz, das dem Traubenstiel anhaftet und nicht länger als 5 cm ist.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- Tafeltrauben, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- Name der Sorte oder gegebenenfalls der Sorten;
- gegebenenfalls „Gewächshaus“.

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland oder gegebenenfalls Ursprungsländer und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse.

### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

## Anlage

Erschöpfende Liste der kleinbeerigen Sorten	
Sorte	Andere Namen, unter denen die Sorte bekannt ist
Admirable de Courtyiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Delhro	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda



Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Œillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse précoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca
Précoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szölöskertek Kizalyneja, Szölöskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villosz, Reina de las Viñas, Reine de Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	

## **TEIL 10: VERMARKTUNGSNORM FÜR TOMATEN/PARADEISER\***

### **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tomaten/Paradeiser für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Es werden vier Handelstypen unterschieden:

- „Runde“ Tomaten/Paradeiser,
- „gerippte“ Tomaten/Paradeiser,
- „längliche“ Tomaten/Paradeiser,
- „Kirschtomaten“/„Kirschparadeiser“ (einschließlich „Cocktailtomaten“/„Cocktailparadeiser“).

### **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN**

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Tomaten/Paradeiser nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### **A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Tomaten/Paradeiser vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

---

\* Österreichischer Ausdruck gemäß Protokoll Nr.10 zur Beitrittsakte 1994.

Bei Rispen Tomaten/Rispenparadeiser müssen die Stiele frisch, gesund, sauber und frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen sein.

Entwicklung und Zustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

## **B. Klasseneinteilung**

Tomaten/Paradeiser werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### (i) Klasse Extra

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen festes Fleisch haben und hinsichtlich Form, Aussehen und Entwicklung die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Ihre vom Reifegrad abhängige Färbung muss so sein, dass sie den Anforderungen des letzten Unterabsatzes des vorstehenden Absatzes A genügt.

Sie dürfen keine „Grünkragen“ und andere Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

### (ii) Klasse I

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen genügend fest sein und die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Sie dürfen keine Risse und keine sichtbaren „Grünkragen“ aufweisen. Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Form- und Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Hautfehler,
- sehr leichte Druckstellen.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

- vernarbte Risse von höchstens 1 cm Länge,
- geringe Verwachsungen,
- eine kleine Nabelbildung, jedoch ohne Verkorkung,
- Griffelnarbenverkorkung bis zu 1 cm<sup>2</sup>,

- eine sehr schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich), jedoch nicht länger als zwei Drittel des größten Fruchtdurchmessers.

### (iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Tomaten/Paradeiser, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen ausreichend fest sein (können aber etwas weniger fest sein als Tomaten/Paradeiser der Klasse I) und dürfen keine nicht vernarbten Risse zeigen.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Tomaten/Paradeiser ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Form-, Entwicklungs- und Farbfehler,
- Hautfehler oder Druckstellen, sofern sie die Frucht nicht ernsthaft in Mitleidenschaft ziehen,
- vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge bei „runden“, „gerippten“ oder „länglichen“ Tomaten/Paradeiser.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

- gegenüber der Klasse I stärkere Verwachsungen, jedoch keine Missbildungen,
- Nabelbildung,
- Griffelnarbenverkorkung bis zu 2 cm<sup>2</sup>,
- eine schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich).

## III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt. Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für „Kirschtomaten“/„Kirschparadeiser“.

### A. Mindestgröße

Die Mindestgröße für Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra, I und II wird wie folgt festgesetzt:

- 35 mm für „runde“ und „gerippte“ Tomaten/Paradeiser,
- 30 mm für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

### B. Größenskala

Die Tomaten/Paradeiser werden nach folgender Größenskala sortiert:

- von 30 mm einschließlich bis 35 mm ausschließlich<sup>55</sup>,
- von 35 mm einschließlich bis 40 mm ausschließlich,
- von 40 mm einschließlich bis 47 mm ausschließlich,
- von 47 mm einschließlich bis 57 mm ausschließlich,
- von 57 mm einschließlich bis 67 mm ausschließlich,
- von 67 mm einschließlich bis 82 mm ausschließlich,
- von 82 mm einschließlich bis 102 mm ausschließlich,
- von 102 mm und mehr.

Die Sortierung nach dieser Größenskala ist für Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra und I zwingend vorgeschrieben.

Diese Größenskala gilt nicht für Rispentomaten/Rispenparadeiser.

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

##### **A. Gütetoleranzen**

###### **(i) Klasse Extra**

5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

###### **(ii) Klasse I**

- 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.
- Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeiser 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

###### **(iii) Klasse II**

- 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

---

<sup>55</sup> Nur für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

- Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeiser 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

## **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, mit einer Mindestgröße von 33 mm für „runde“ und „gerippte“ Tomaten/Paradeiser bzw. von 28 mm für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

## **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Tomaten/Paradeiser gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra und I müssen praktisch von einheitlicher Reife und Färbung sein. „Längliche“ Tomaten/Paradeiser müssen außerdem annähernd die gleiche Länge haben.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

### **B. Verpackung**

Die Tomaten/Paradeiser müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern, mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

### **C. Aufmachung**

Die Tomaten/Paradeiser können wie folgt aufgemacht sein:

(i) als Einzelfrüchte, mit oder ohne Kelch und kurzem Stiel;

(ii) als Rispentomaten/Rispenparadeiser, d. h. die Tomaten/Paradeiser sind als ganze Fruchtstände oder Teile von Fruchtständen aufgemacht, wobei jeder Fruchtstand oder Teil eines Fruchtstandes mindestens die folgende Anzahl Früchte umfassen muss:

- 3 Früchte (bei Vorverpackungen 2 Früchte) oder

- im Falle von Kirsch-Rispentomaten/Kirsch-Rispenparadeiser 6 Früchte (bei Vorverpackungen 4 Früchte).

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Tomaten“/„Paradeiser“ oder „Rispentomaten“/„Rispenparadeiser“ sowie der Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist. Diese Angaben sind in jedem Fall für „Kirschtomaten“/„Kirschparadeiser“ (oder „Cocktailtomaten“/„Cocktailparadeiser“) vorgeschrieben, unabhängig davon, ob diese als Rispentomaten/Rispenparadeiser aufgemacht sind oder nicht.
- Name der Sorte (wahlfrei).

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse.
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und den Höchstdurchmesser oder gegebenenfalls die Angabe „keine Größensortierung“.
- Mindestzuckergehalt, refraktometrisch gemessen und ausgedrückt in Grad Brix (wahlfrei).


### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.“



**Anhang II**  
**„Anhang II**

**MUSTER GEMÄSS ARTIKEL 11 ABSATZ 1**

	<p>Vermarktungsnorm der Gemeinschaft für frisches Obst und Gemüse</p> <p>Nr. (des zugelassenen Händlers)</p> <p>(Mitgliedstaat)</p>
---	---

“

**Anhang III**  
**„Anhang III**

**BESCHEINIGUNG DER KONFORMITÄT MIT DEN VERMARKTUNGSNORMEN**  
**DER GEMEINSCHAFT FÜR FRISCHES OBST UND GEMÜSE GEMÄSS DEN**  
**ARTIKELN 11, 12 UND 12a**

1. Händler		<b>Bescheinigung der Konformität mit den Vermarktungsnormen der Gemeinschaft für frisches Obst und Gemüse</b>  <b>Nr. ...</b>  (Diese Bescheinigung ist ausschließlich für die Kontrollstelle bestimmt.)	
2. Auf der Verpackung angegebener Packbetrieb (soweit es sich nicht um den Händler handelt)		3. Kontrollstelle	
		4. Kontrollort/Ursprungsland (1)	5. Bestimmungsregion bzw. -land
6. Kennzeichen des Transportmittels		7. <input type="checkbox"/> Inland  <input type="checkbox"/> Einfuhr  <input type="checkbox"/> Ausfuhr	
8. Packstücke (Anzahl und Art)	9. Art des Erzeugnisses (Sorte, soweit in der Norm vorgegeben)	10. Güteklasse	11. Gesamtgewicht in kg (netto)
-			
-			
12. Die vorstehend bezeichnete Sendung entspricht zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung den geltenden Vermarktungsnormen der Gemeinschaft.  .....  Voraussichtliche Zollstelle ..... Ort und Datum der Ausstellung .....  Gültig bis (Datum): .....  .....  Kontrolleur (Name in Druckbuchstaben)  Unterschrift.....Stempel der zuständigen Behörde			
13. Bemerkungen			

(1) Bei Wiederausfuhr in Feld 9 den Ursprung der Ware angeben. “

Anhang IV  
„Anhang VI

Kontrollmethoden gemäß Artikel 20 Absatz 1

Anmerkung: Die nachstehend beschriebenen Kontrollmethoden beruhen auf Bestimmungen des Leitfadens zur Durchführung der Qualitätskontrolle von frischem Obst und Gemüse, der von dem OECD-Schema für die Anwendung der internationalen Normen für Obst und Gemüse verabschiedet wurde.

**1. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN**

1.1 Packstück

Einzel abgepackter Teil einer Partie samt Inhalt zur Erleichterung des Hantierens und des Transports mehrerer Verkaufseinheiten oder von Erzeugnissen, die lose oder gelegt aufgemacht sind, um Beschädigungen beim Hantieren und Transport zu vermeiden. Container für den Straßen-, Schienen-, Schiffs- und Lufttransport gelten nicht als Packstücke.

1.2 Verkaufspackung

Einzel abgepackter Teil einer Partie samt Inhalt, der eine Verkaufseinheit für den Endverbraucher oder den Verbraucher am Kaufort darstellt.

1.2a Vorverpackung

Eine Vorverpackung ist eine Verkaufspackung, bei der die Verpackung das Lebensmittel vollständig oder nur teilweise, jedoch so umschließt, dass der Inhalt ohne Öffnen oder Ändern der Verpackung nicht verändert werden kann. Schutzfolien, die einzelne Erzeugnisse umhüllen, gelten nicht als Vorverpackungen.

1.3 Sendung

Die zum Zeitpunkt der Kontrolle vorliegende Menge an Erzeugnissen, die von einem bestimmten Händler vermarktet werden soll und in einem Begleitpapier aufgeführt ist. Die Sendung kann eine oder mehrere Arten von Erzeugnissen umfassen und aus einer oder mehreren Partien von frischem, trockenem oder getrocknetem Obst und Gemüse bestehen.

1.4 Partie

Die zum Zeitpunkt der Kontrolle an ein und demselben Ort vorliegende Menge an Erzeugnissen, die in Bezug auf die folgenden Merkmale gleich sind:

- Verpacker und/oder Absender,
- Ursprungsland,
- Art des Erzeugnisses,
- Klasse,

- Größe (falls das Erzeugnis nach Größen sortiert ist),
- Sorte oder Handelstyp (nach den jeweiligen Anforderungen der Norm),
- Art der Verpackung und Aufmachung.

Lassen sich verschiedene Partien bei der Konformitätskontrolle einer Sendung (gemäß Nummer 1.3) jedoch nur schwer unterscheiden und/oder ist es nicht möglich, getrennte Partien zu bilden, so können alle Partien einer bestimmten Sendung als eine einzige Partie behandelt werden, wenn sie in Bezug auf Art des Erzeugnisses, Versender, Ursprungsland, Klasse und, falls dies in der jeweiligen Vermarktungsnorm vorgesehen ist, Sorte oder Handelstyp gleich sind.

#### 1.5 Stichprobenkontrollen

Im Rahmen der Konformitätskontrolle der Partie einstweilig entnommene Sammelprobe.

#### 1.6 Einzelprobe

Der Partie nach dem Zufallsprinzip entnommenes Packstück bzw. — bei Ware in loser Schüttung (Direktverladung in ein Transportmittel oder ein Abteil eines solchen) — an einer bestimmten Stelle der Partie nach dem Zufallsprinzip entnommene Erzeugnismenge.

#### 1.7 Sammelprobe

Mehrere der Partie entnommene, als repräsentativ geltende Einzelproben, deren Umfang ausreicht, um die Partie auf Erfüllung sämtlicher Kriterien zu überprüfen.

#### 1.8 Sekundärprobe

Eine der Einzelprobe nach dem Zufallsprinzip entnommene gleiche Erzeugnismenge.

Bei abgepackten Schalenfrüchten wiegt die Sekundärprobe zwischen 300 g und 1 kg. Besteht die Einzelprobe aus Packstücken, die Verkaufspackungen enthalten, so besteht die Sekundärprobe in einer oder mehreren Verkaufspackungen mit einem Gesamtgewicht von mindestens 300 g.

Bei sonstigen abgepackten Erzeugnissen umfasst die Sekundärprobe 30 Stück, wenn das Nettogewicht des Packstücks 25 kg oder weniger beträgt und das Packstück keine Verkaufspackungen enthält. In bestimmten Fällen bedeutet dies, dass der gesamte Inhalt des Packstücks kontrolliert werden muss, wenn die Einzelprobe nicht mehr als 30 Stück enthält.

#### 1.9 Mischprobe (nur bei Trocken- und getrockneten Erzeugnissen)

Eine Mischprobe ist eine Mischung mit einem Gewicht von mindestens 3 kg aus allen Sekundärproben einer Sammelprobe. Die die Mischprobe ausmachenden Erzeugnisse müssen gleichmäßig gemischt sein.

#### 1.10 Reduzierte Sammelprobe

Der Sammel- oder Mischprobe nach dem Zufallsprinzip entnommene Erzeugnismenge, deren Umfang der Mindestmenge entspricht, die ausreicht, um die Erfüllung bestimmter Einzelkriterien zu überprüfen.

Würde das Kontrollverfahren das Erzeugnis zerstören, so darf die reduzierte Sammelprobe 10 % der Sammelprobe, oder bei ungeschälten Schalenfrüchten 100 Nüsse aus der Mischprobe nicht überschreiten. Bei kleinfallenden Trocken- oder getrockneten Erzeugnissen (d.h. wenn 100 g mehr als 100 Stück umfassen), darf die reduzierte Sammelprobe 300 g nicht überschreiten.

Für die Bewertung von Kriterien für den Entwicklungs- und/oder Reifegrad erfolgt die Zusammenstellung der Probe nach den objektiven Methoden des Leitfadens zu objektiven Testmethoden zur Bestimmung der Qualität von Obst und Gemüse sowie Trocken- und getrockneten Erzeugnissen (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Aus einer Sammel- oder Mischprobe können mehrere reduzierte Proben entnommen werden, um die Konformität der Partie hinsichtlich verschiedener Kriterien zu überprüfen.

## **2. DURCHFÜHRUNG DER KONFORMITÄTSKONTROLLE**

### **2.1 Allgemeine Anmerkung**

Die Konformitätskontrolle erfolgt durch die Untersuchung von Proben, die nach dem Zufallsprinzip an verschiedenen Stellen der zu kontrollierenden Partie entnommen werden. Dabei wird davon ausgegangen, dass die Qualität der Proben grundsätzlich für die Qualität der Partie repräsentativ ist.

### **2.2 Ort der Kontrolle**

Eine Konformitätskontrolle kann während der Verpackung, am Versandort, während des Transports, am Ankunftsort und im Groß- und Einzelhandel durchgeführt werden.

Führt die Kontrollstelle die Konformitätskontrolle nicht in ihren eigenen Räumlichkeiten durch, so muss der Eigentümer Einrichtungen zur Durchführung der Kontrolle zur Verfügung stellen.

### **2.3 Identifizierung von Partien und/oder Gesamteindruck der Sendung**

Die Identifizierung der Partien erfolgt anhand ihrer Kennzeichnung oder nach anderen Kriterien wie den Angaben gemäß der Richtlinie 89/396/EWG des Rates<sup>56</sup>. Besteht die Sendung aus mehreren Partien, so muss der Kontrolleur anhand der Begleitpapiere oder beigefügten Erklärungen einen Gesamteindruck der Sendung gewinnen. Danach stellt er fest, inwieweit die gestellten Partien den Angaben in diesen Papieren entsprechen.

Müssen die Erzeugnisse auf ein Transportmittel verladen werden oder sind sie bereits darauf verladen worden, so wird die Sendung anhand des amtlichen Kennzeichens dieses Transportmittels identifiziert.

### **2.4 Darlegung der Erzeugnisse**

Der Kontrolleur entscheidet, welche Packstücke zu kontrollieren sind. Die Vorführung durch den Unternehmer schließt die Darlegung der Sammelprobe sowie die Erteilung aller Auskünfte, die zur Identifizierung der Sendung oder Partie notwendig sind, ein.

---

<sup>56</sup> ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 21.

Sind reduzierte Sammelproben oder Sekundärproben erforderlich, so bestimmt der Kontrolleur selbst, welche Proben aus der Sammelprobe zu entnehmen sind.

## 2.5 Physische Kontrolle

### – Prüfung der Verpackung und der Aufmachung:

Eignung und Sauberkeit der Verpackung, einschließlich des Auskleidungsmaterials, sind auf Konformität mit der einschlägigen Vermarktungsnorm zu prüfen. Dies erfolgt bei verpackten Erzeugnissen anhand von Einzelproben und in allen anderen Fällen anhand des Transportmittels. Sind nur bestimmte Arten von Verpackung oder Aufmachung zulässig, so prüft der Kontrolleur, ob sie verwendet wurden.

### – Überprüfung der Kennzeichnung:

Der Kontrolleur überprüft, ob die Kennzeichnung der Erzeugnisse der einschlägigen Vermarktungsnorm entspricht. Dies umfasst die Prüfung, ob die Kennzeichnung akkurat ist und/oder inwieweit sie gegebenenfalls geändert werden muss.

Diese Überprüfung erfolgt bei verpackten Erzeugnissen anhand von Einzelproben und in allen anderen Fällen anhand der Papiere, die auf der Palette oder im Transportmittel angebracht sind.

Einzelnen mit Plastikfolie umhülltes Obst und Gemüse gilt nicht als vorverpackt im Sinne der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und braucht nicht unbedingt nach den Vermarktungsnormen gekennzeichnet zu werden. In diesem Fall kann die Plastikfolie als einfacher Schutz für empfindliche Erzeugnisse angesehen werden.

### – Prüfung der Konformität der Erzeugnisse:

Der Kontrolleur legt den Umfang der Sammelprobe so fest, dass eine Beurteilung der Partie möglich ist. Er bestimmt die zu kontrollierenden Packstücke oder — bei Erzeugnissen in loser Schüttung — die Stellen der Partie, an denen die Einzelproben zu entnehmen sind, nach dem Zufallsprinzip.

Es ist dafür zu sorgen, dass das Entnehmen der Proben die Qualität des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt.

Beschädigte Packstücke dürfen nicht als Teil der Sammelprobe verwendet werden. Sie müssen abgedeckt werden und können gegebenenfalls Gegenstand einer getrennten Prüfung und eines getrennten Berichtes sein.

Wann immer eine Partie beanstandet wird oder geprüft werden muss, ob das Erzeugnis der Vermarktungsnorm möglicherweise nicht entspricht, muss die Sammelprobe zumindest die folgenden Mengen umfassen:

<b>Abgepackte Erzeugnisse</b>	
Anzahl der Packstücke in der Partie	Anzahl zu entnehmender Packstücke (Einzelproben)
20 bis 100	5
101 bis 300	7
301 bis 500	9
501 bis 1 000	10
über 1 000	15 (mindestens)

<b>Erzeugnisse in loser Schüttung (Direktverladung in ein Transportmittel oder ein Abteil eines solchen)</b>	
Menge der Partie in kg oder Anzahl der Bündel in der Partie	Menge der Einzelproben in kg bzw. Anzahl Bündel
bis 200	10
201 bis 500	20
501 bis 1 000	30
1 001 bis 5 000	60
über 5 000	100 (mindestens)

Bei großfallendem Obst und Gemüse (über 2 kg je Stück) müssen die Einzelproben mindestens 5 Stück umfassen. Bei Partien, die aus weniger als 5 Packstücken bestehen oder die weniger als 10 kg wiegen, betrifft die Kontrolle die gesamte Partie.

Kann der Kontrolleur nach vollzogener Prüfung kein abschließendes Urteil fällen, so kann er eine weitere Warenkontrolle durchführen und das Gesamtergebnis als Durchschnittswert der beiden Kontrollen ausdrücken.

## 2.6 Kontrolle des Erzeugnisses

Bei abgepackten Erzeugnissen erfolgt die Prüfung des allgemeinen Aussehens der Erzeugnisse, der Aufmachung, der Sauberkeit der Packstücke und der Kennzeichnung anhand der Einzelproben. In allen anderen Fällen erfolgen diese Kontrollen anhand der Partie oder des Beförderungsmittels.

Für die Konformitätskontrolle ist das Erzeugnis vollständig aus seiner Verpackung zu entnehmen. Der Kontrolleur darf nur hiervon absehen, wenn sich die Probenahme auf Mischproben stützt.

Die Prüfung der Gleichmäßigkeit, der Mindesteigenschaften, der Klasse und der Größe erfolgt anhand der Sammelprobe oder anhand der Mischprobe unter Berücksichtigung der Erläuterungsbroschüren, die vom OECD-Schema für die Anwendung internationaler Normen von Obst und Gemüse veröffentlicht werden (<http://www.oecd.org/agr/fv>).

Weist das Erzeugnis Mängel auf, so bestimmt der Kontrolleur den prozentualen Anteil nach der Anzahl oder dem Gewicht der nicht normgerechten Erzeugnisse.

Äußere Mängel werden anhand der Sammel- oder der Mischprobe überprüft. Die Konformität mit bestimmten Kriterien für den Entwicklungs- und/oder Reifegrad oder das Vorhandensein bzw. Nichtvorhandensein von inneren Mängeln kann anhand von reduzierten Sammelproben kontrolliert werden. Die Überprüfung anhand der reduzierten Sammelprobe ist insbesondere in den Fällen durchzuführen, in denen der Handelswert des Erzeugnisses zerstört wird.

Die Überprüfung der Konformität hinsichtlich der Kriterien für den Entwicklungs- und/oder Reifegrad kann anhand der zu diesem Zweck im Rahmen der Vermarktungsnormen vorgesehenen Instrumente und/oder Verfahren oder nach dem Leitfaden zu objektiven Testmethoden zur Bestimmung der Qualität von Obst und Gemüse sowie Trocken- und getrockneten Erzeugnissen (<http://www.oecd.org/agr/fv>) erfolgen.

## 2.7 Berichterstattung über die Kontrollergebnisse

Gegebenenfalls werden die Dokumente gemäß Artikel 12 ausgestellt.

Bei Feststellung von Mängeln, die zu Beanstandungen führen, müssen diese Mängel und der festgestellte Prozentsatz sowie die Gründe für die Beanstandung dem Händler oder seinem Vertreter schriftlich mitgeteilt werden. Kann das Erzeugnis durch Änderung der Kennzeichnung normgerecht hergerichtet werden, so muss dies dem Händler oder seinem Vertreter mitgeteilt werden.

Weist das Erzeugnis Mängel auf, so muss angegeben werden, welcher Prozentanteil für nicht normgerecht befunden wurde.

## 2.8 Wertminderung aufgrund einer Konformitätskontrolle

Nach der Kontrolle wird die Sammel- oder Mischprobe dem Unternehmer oder seinem Vertreter wieder zur Verfügung gestellt.

Die Kontrollstelle ist nicht verpflichtet, die bei der Kontrolle zerstörten Teile der Sammel- oder Mischprobe zu ersetzen.“