VERORDNUNG (EG) Nr. 831/97 DER KOMMISSION

vom 7. Mai 1997

zur Festsetzung der Vermarktungsnormen für Avocados

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 sind die Erzeugnisse angeführt, für die Vermarktungsnormen festzulegen sind. Von den in dem genannten Anhang genannten Erzeugnissen sind Vermarktungsnormen für Avocados noch nicht festgelegt. Zur Erzielung einer besseren Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich, die vom Wirtschaftsausschuß der Vereinten Nationen für Europa für diese Erzeugnisse empfohlenen Normen zu berücksichtigen.

Dank Anwendung dieser Normen muß es möglich sein, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Nachfrage auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs zu erleichtern und so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

Die betreffenden Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit begründet sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Normen auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da es sich bei der Güteklasse „Extra" um sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der gegebenenfalls verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Vermarktungsnormen für Avocados des KN-Codes 0804 40 sind im Anhang festgesetzt.

(2) Die Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 2200/96.

Avocados dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

a) einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad;

b) geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse „Extra".

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1997 in Kraft.

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

Brüssel, den 7. Mai 1997

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

(1) ABl. Nr. L 297 vom 21. 11. 1996, S. 1.

ANHANG

NORMEN FÜR AVOCADOS

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Avocados der aus Persea americana Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Parthenokarpe Früchte und Avocados für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Avocados 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 Schäden durch niedrige Temperaturen;

— mit Stiel bis zu 10 mm Länge, der glatt abgeschnitten sein muß, jedoch wird ein fehlender Stiel nicht als Mangel angesehen, wenn die Stielansatzstelle trocken und unbeschädigt ist;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Avocados müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Ihre Entwicklung sollte ein physiologisches Stadium erreicht haben, das die Fortsetzung des Reifeprozesses bis zum Abschluß ermöglicht. Die reifen Früchte dürfen keinen bitteren Geschmack aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Avocados müssen so sein, daß sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Avocados werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra"*

Avocados dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Hinsichtlich Form und Färbung müssen sie die Merkmale der Sorte aufweisen.

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. Sofern der Stiel vorhanden ist, muß er unbeschädigt sein.

ii) *Klasse I*

Avocados dieser Klasse müssen von guter Qualität sein und müssen die für die Sorte typische 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:

— leichte Form- und Farbfehler;

— leichte Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 4 cm^2.

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er leicht beschädigt sein.

iii) *Klasse II*

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

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

— Form- und Farbfehler;

— Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 6 cm^2.

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er beschädigt sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Gewicht der Frucht bestimmt; es gilt folgende Größenskala:

Gewichtsskala (in g)	Größenkode
781 — 1 220	4
576 — 780	6
461 — 575	8
366 — 460	10
306 — 365	12
266 — 305	14
236 — 265	16
211 — 235	18
191 — 210	20
171 — 190	22
156 — 170	24
146 — 155	26
136 — 145	28
125 — 135	30

Das Mindestgewicht der Avocados beträgt 125 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 Anzahl oder Gewicht Avocados, 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 Avocados, 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 Avocados, 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 oder Gewicht Avocados, die in bezug auf die angegebene Größe der nächstniedrigeren oder nächsthöheren Größenspanne entsprechen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Avocados 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 Avocados 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 Farben bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen 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**

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. In den Fällen, in denen eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender (oder entsprechende Abkürzungen)" in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Avocados", 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, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstgewicht;

— Kodenummer der Größenskala und Stückzahl, wenn diese nicht mit der Kodenummer übereinstimmt, oder — wahlfrei — Kodenummer der Größenskala und Nettogewicht des Packstücks.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**