VERORDNUNG (EWG) Nr. 79/88 DER KOMMISSION

vom 13. Januar 1988

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol sowie für Gemüsepaprika

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai 1972 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3910/87 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Der Anhang II/5 der Verordnung Nr. 23 des Rates über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse (3) enthält Qualitätsnormen für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol. Diese Normen sind durch die Verordnung Nr. 51/65/EWG (4) geändert worden.

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 2397/76 der Kommission (5) wurden Qualitätsnormen für Gemüsepaprika bzw. Paprika ohne brennenden Geschmack festgelegt.

Bei der Erzeugung von und beim Handel mit diesen Produkten hat sich namentlich hinsichtlich der Anforderungen der Verbraucher- und Großhandelsmärkte eine Entwicklung vollzogen. Die gemeinsamen Qualitätsnormen für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol sowie für Gemüsepaprika bzw. Paprika ohne brennenden Geschmack sollten daher geändert werden, um diesen neuen Anforderungen Rechnung zu tragen.

Bei Kopfsalat, krauser Endivie und Eskariol schließen diese Änderungen eine Änderung der zusätzlichen Güteklasse gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 des Rates (6), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 899/87 (7), ein. Bei der Definition dieser Güteklasse ist sowohl dem wirtschaftlichen Interesse, das die Erzeugnisse für die Erzeuger haben, als auch der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, die Bedürfnisse der Verbraucher zu befriedigen.

Die Normen gelten für alle Vermarktungsstufen. Die Beförderung über eine große Entfernung, die Lagerung während einer gewissen Dauer und die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse unterzogen werden, können aufgrund der biologischen Entwicklung dieser Erzeugnisse oder ihres mehr oder weniger leicht verderblichen Charakters gewisse Beeinträchtigungen nach sich ziehen. Diese Beeinträchtigungen sind somit bei der Anwendung der Normen auf der auf die Versandstufe folgenden Vermarktungsstufe zu berücksichtigen.

Aus Gründen der Übersichtlichkeit und der Rechtssicherheit sowie im Interesse der Beteiligten empfiehlt es sich, die so geänderten Normen in einem einzigen Text zusammenzufassen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol der Unterpositionen 0705 11 und 0705 29 00 der Kombinierten Nomenklatur sowie für Gemüsepaprika bzw. Paprika ohne brennenden Geschmack der Unterposition 0709 60 10 der Kombinierten Nomenklatur werden wie in den Anhängen I und II angegeben festgesetzt.

Diese Normen gelten für alle Vermarktungsstufen unter den in der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen Bedingungen.

Auf den der Versandstufe folgenden Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch von den Normenvorschriften hinsichtlich Frische- und Prallheitsgrad, die geringfügig nachgelassen haben, und hinsichtlich geringfügiger Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge und ihrer Verderblichkeit abweichen.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 23 wird wie folgt geändert:

— in Artikel 2 Absatz 3 werden die Worte „Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol" gestrichen,

— der Anhang II/5 wird gestrichen.

Artikel 3

Die Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 wird wie folgt geändert:

— in Artikel 1 werden die Worte „Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol" gestrichen,

— der Anhang I wird gestrichen.

Artikel 4

Die Verordnung (EWG) Nr. 2397/76 wird aufgehoben.

Artikel 5

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1988 in Kraft.

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 370 vom 30. 12. 1987, S. 4.
(3) ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.
(4) ABl. Nr. 55 vom 3. 4. 1965, S. 793/65.
(5) ABl. Nr. L 270 vom 2. 10. 1976, S. 13.
(6) ABl. Nr. L 157 vom 28. 6. 1969, S. 1.
(7) ABl. Nr. L 88 vom 31. 3. 1987, S. 17.

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

Brüssel, den 13. Januar 1988

Für die Kommission

Frans ANDRIESSEN

Vizepräsident

ANHANG I

QUALITÄTSNORM FÜR KOPFSALAT, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Salate der aus „Lactuca sativa L. var. capitata L." hervorgegangenen Anbausorten (Kopfsalat einschließlich Eissalat), der aus „Lactuca sativa L. var. longifolia Lam." hervorgegangenen Anbausorten (Römischer Salat) und der aus Kreuzungen dieser beiden Varietäten hervorgegangenen Anbausorten, die dazu bestimmt sind, in frischem Zustand an den Verbraucher geliefert zu werden, mit Ausnahme von Schnittsalat.

Sie gilt auch für krause Endivie der aus „Cichorium endivia L. var. crispa Lam." hervorgegangenen Anbausorten und Eskariol der aus „Cichorium endivia L. var. latifolia Lam." hervorgegangenen Anbausorten, die dazu bestimmt sind, in frischem Zustand an den Verbraucher geliefert zu werden.

Erzeugnisse für die industrielle Verarbeitung fallen nicht unter diese Norm.

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,

— von frischem Aussehen,

— prall,

— sauber und geputzt, d.h. praktisch frei von allen mit Erde oder anderen Substraten beschmutzten Blättern (vorbehaltlich der für die Klasse III zulässigen besonderen Bestimmungen) und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— 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 Kopfsalat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, wenn sein Aussehen dadurch nicht wesentlich verändert wird.

Die Wurzeln müssen unmittelbar unter dem Wurzelhals 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 zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Die Erzeugnisse werden in drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt :

(i) *Klasse I*

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen alle sortentypischen Merkmale, insbesondere die sortentypische Färbung, aufweisen.

Sie müssen sein :

— wohlgeformt,

— fest, mit Ausnahme des Salats aus geschütztem Anbau,

— frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarkeit beeinträchtigen,

— frei von Frostschäden.

Kopfsalat muß einen einzigen, gut ausgebildeten, festen und geschlossenen Kopf aufweisen; jedoch ist bei Kopfsalat aus geschütztem Anbau und bei Römischem Salat ein weniger fester Kopf zulässig.

Das Herz der krausen Endivie und des Eskariol 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 wohlgeformt,

— frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarkeit ernstlich beeinträchtigen können.

Die Erzeugnisse können aufweisen:

— leichte Farbfehler,

— leichte Schäden durch Schädlinge.

Bei Kopfsalat ist ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig; jedoch ist für Kopfsalat aus geschütztem Anbau und für Römischen Salat die Kopfbildung nicht vorgeschrieben.

(iii) *Klasse III*(1)

Zu dieser Klasse gehören Erzeugnisse, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, aber den Eigenschaften der Klasse II entsprechen. Die Blätter dürfen jedoch leicht mit Erde oder anderen Substraten beschmutzt sein, sofern das allgemeine Aussehen dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Gewicht je Stück.

A. Mindestgewicht

(i) *Klassen I und II*

Das Mindestgewicht beträgt für:

	Freilandanbau	Geschützter Anbau
Kopfsalat (mit Ausnahme von Eissalat)	150 g	100 g
Eissalat	300 g	200 g
Krause Endivie und Eskariol	200 g	150 g

(ii) *Klasse III*

Das Mindestgewicht für Kopfsalat und Römischen Salat aus Freilandanbau und geschütztem Anbau beträgt 80 g.

Das Mindestgewicht für krause Endivie und Eskariol aus Freilandanbau und geschütztem Anbau beträgt 100 g.

B. Gleichmäßigkeit

a) *Kopfsalat und Römischer Salat*

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

— 40 g bei einem Stückgewicht unter 150 g,

— 100 g bei einem Stückgewicht zwischen 150 g und 300 g,

— 150 g bei einem Stückgewicht zwischen 300 g und 450 g,

— 300 g bei einem Stückgewicht über 450 g.

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:

— 150 g bei krauser Endivie und Eskariol aus Freilandanbau,

— 100 g bei krauser Endivie und Eskariol aus geschütztem Anbau.

(1) Zusätzliche Klasse im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72. Die Anwendung dieser Klasse oder einiger ihrer Kriterien unterliegt einem Beschluß nach Artikel 4 Absatz 1 der genannten Verordnung.

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 % 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 % 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.

(iii) *Klasse III*

15 % Stücke, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen (unbeschadet der Bestimmungen über das Vorhandensein von Verschmutzungen durch Erde) ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen : 10 % 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 gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

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

B. **Aufmachung**

Der Salat darf in höchstens drei Lagen verpackt sien.

Kopfsalat und krause Endivie müssen Herz gegen Herz gelegt werden, wenn sie in zwei Lagen verpackt werden, sofern sie nicht durch ein geeignetes Schutzmaterial geschützt oder getrennt sind. Bei Verpackung in drei Lagen müssen zwei Lagen Herz gegen Herz gelegt sein.

Eskariol kann Herz gegen Herz oder liegend verpackt werden.

Römischer Salat kann liegend verpackt werden.

C. **Verpackung**

Die Erzeugnisse müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind. Sie müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume oder übermäßigen Druck angemessen verpackt sein.

Sie müssen vom Boden, von den Längsseiten und vom Deckel, sofern ein solcher vorhanden ist, durch ein geeignetes Schutzmaterial getrennt sein.

Im Inneren des Packstücks verwendetes 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 werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen, insbesondere losen Blättern und Strunkteilen, sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHUNG

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 erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Kopfsalat", „Bataviasalat", „Römischer Salat", „krause Endivie" oder „Eskariol", oder eine synonyme Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist ;

— gegebenenfalls die Angabe „aus geschütztem Anbau" ;

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe, ausgedrückt durch das Mindeststückgewicht je Stück oder die Stückzahl,

— Nettogewicht (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

ANHANG II

QUALITÄTSNORM FÜR GEMÜSEPAPRIKA

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus „Capsicum annuum L." 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 Gemüsepaprika („kreiselförmig"),

— 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 der Gemüsepaprika vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zuläßigen Toleranzen sein :

— ganz,

— von frischem Aussehen,

— gesund ; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— gut entwickelt,

— frei von Frostschäden,

— frei von nichtvernarbten Verletzungen,

— ohne Sonnenbrand, vorbehaltlich der in Kapitel B „Klasseneinteilung" unter ii) aufgeführten besonderen Bestimmungen,

— mit Stiel,

— 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 zufriedenstellendendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Gemüsepaprika wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

(i) *Klasse I*

Gemüsepaprika dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß ferner sein :

— fest,

— unter Berücksichtigung des Reifegrades sortentypisch geformt, entwickelt und gefärbt,

— 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.

Sofern er seine wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität und Aufmachung behält, darf er folgende Fehler aufweisen :

— Form- und Entwicklungsfehler,

— Sonnenbrand oder leichte vernarbte Verletzungen, die je Schote nicht größer als 1 cm² bzw. nicht länger als 2 cm sein dürfen,

— leichte trockene Oberflächenrisse, die insgesamt nicht länger als 3 cm sein dürfen.

Gemüsepaparika in dieser Klasse darf weniger fest, jedoch nicht welk sein. Der Stiel kann beschädigt oder abgeschnitten sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Durchmesser (Breite) des oberen Teils des Gemüsepaprikas. Bei plattem Gemüsepaprika („Tomatenpaprika") ist uner „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 beträgt :

— 30 mm bei länglichem (spitzem) Gemüsepaprika,

— 50 mm bei eckig-abgestumpftem Gemüsepaprika,

— 40 mm 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 dieses Kapitels finden keine Anwendung auf mittellangen, dünnen Gemüsepaprika bestimmter, aus „Capsicum annuum L. var. longum" hervorgegangener Anbausorten („Peperoncini").

„Peperoncini" müssen eine Mindestlänge von 5 cm aufweisen.

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 enspricht ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

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 der Größe sortierter Gemüsepaprika :

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

— Nicht nach der Größe 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 gleichmäßig sein und darf nur Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie im Falle der Klasse I weitgehend gleichen Reifegrades und gleicher Färbung umfassen.

Für Gemüsepaparika in Vorverpackungen mit einem Gewicht von höchstens 1 kg ist Gleichmäßigkeit nur hinsichtlich Ursprung und Güteklasse vorgeschrieben.

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

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.

Im Inneren des Packstücks verwendetes 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 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 erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

B. Art des Erzeugnisses

— „Gemüsepaprika", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— Handelstyp („länglich", „eckig-abgestumpft", „eckig-spitz", „platt") oder Sortenname, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— beim Typ „Peperoncini" ist die Angabe dieser Bezeichnung in allen Fällen vorgeschrieben.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. Handelsmerkmale

— Klasse,

— Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser, oder Vermerk „keine Größensortierung",

— Gewicht oder Stückzahl (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)