Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►B

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2213/83 DER KOMMISSION

vom 28. Juli 1983

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für ►M7 ———— ◄ Chicorée

(ABl. L 213 vom 4.8.1983, S. 13)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EWG) Nr. 1654/87 der Kommission vom 12. Juni 1987	L 153	35	13.6.1987
►M2	Verordnung (EWG) Nr. 1872/91 der Kommission vom 28. Juni 1991	L 168	60	29.6.1991
►M3	Verordnung (EWG) Nr. 3439/91 der Kommission vom 26. November 1991	L 326	21	28.11.1991
►M4	Verordnung (EWG) Nr. 658/92 der Kommission vom 16. März 1992	L 70	15	17.3.1992
►M5	Verordnung (EG) Nr. 888/97 der Kommission vom 16. Mai 1997	L 126	11	17.5.1997
►M6	Verordnung (EG) Nr. 2390/97 der Kommission vom 1. Dezember 1997	L 330	12	2.12.1997
►M7	Verordnung (EG) Nr. 1508/2001 der Kommission vom 24. Juli 2001	L 200	14	25.7.2001
►M8	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2213/83 DER KOMMISSION

vom 28. Juli 1983

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für ►M7 ——— ◄ Chicorée

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1738/82 [2], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Anhang II/6 der Verordnung Nr. 23 [3] enthält u.a. Qualitätsnormen für Zwiebeln. Diese Normen sind durch die Verordnung Nr. 87/64/EWG [4] geändert worden.

Anhang I/2 der Verordnung Nr. 58 [5] enthält u.a. Qualitätsnormen für Chicorée.

Bei der Erzeugung von und beim Handel mit diesen Produkten hat sich namentlich hinsichtlich der Anforderungen der Verbraucher- und Großhandelsmärkte eine Entwicklung vollzogen. Die in den Verordnungen vorgeschriebenen gemeinsamen Qualitätsnormen für Zwiebeln und Chicorée sollten daher geändert werden, um diesen neuen Anforderungen Rechnung zu tragen.

Diese Änderungen schließen eine Änderung der zusätzlichen Güteklasse gemäß der Verordnung Nr. 1194/69 EWG des Rates [6] ein. Bei der Definition dieser Güteklasse ist sowohl dem wirtschaftlichen Interesse, das diese 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 Erzeugisse 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. Da die Erzeugnisse der Güteklasse „Extra“ besonders sorgfältig sortiert und aufgemacht werden müssen, darf bei ihnen nur eine Verringerung des Frischzustands und der Prallheit zugelassen werden.

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 —

---

[1] ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 190 vom 1. 7. 1982, S. 7.
[3] ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965.
[4] ABl. Nr. 116 vom 21. 7. 1964, S. 1850/64.
[5] ABl. Nr. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1607/62.
[6] ABl. Nr. L 157 vom 28. 6. 1969, S. 1.

▼B

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

▼M7

Die Qualitätsnorm für Chicorée des KN-Codes 0705 21 00 ist im Anhang festgelegt.

▼B

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

In den auf die Versandstufe folgenden Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch gegenüber den Normenvorschriften folgende Abweichungen aufweisen:

— der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben,

— bei den Erzeugnissen der anderen Güteklassen als der Klasse Extra sind gringfügige Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge und je nach der Verderblichkeit des Erzeugnisses zulässig.

Artikel 2

(1) Die Wörter „für Zwiebeln“ in Artikel 2 der Verordnung Nr. 23, das Wort „Chicorée“ in Artikel 1 der Verordnung Nr. 58, sowie die Wörter „Zwiebeln, Chicorée“ in Artikel 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 werden gestrichen.

(2) Der Anhang II/6 der Verordnung Nr. 23, der Anhang I/2 der Verordnung Nr. 58 sowie die Anhänge II und III der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 entfallen.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. September 1983 in Kraft.

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

▼M7

ANHANG

▼B

QUALITÄTSNORM FÜR CHICORÉE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Chicorée, d. h. das durch Treiben aus der Wurzel der Chicorée-Witloof-Anbausorten (Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi) gewonnene und zur Lieferung in unverarbeitetem Zustand an den Verbraucher bestimmte Erzeugnis. Chicorée für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm soll die Güteeigenschaften bestimmen, die der Chicorée nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß der Chicorée unter Berücksichtigung der besonderen 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,
— frei von Rötungs-, Brand- oder Druckstellen,
— frei von Beschädigungen durch Nagetiere oder Krankheiten,
— frei von Beschädigungen durch Insekten oder andere Schädlinge,
— frei von Ansätzen des Blütenstandes über mehr als drei Viertel der Länge des Chicorée,
— sauber, insbesondere frei von beschmutzten Blättern und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
— hell, d. h. von weißer bis weißgelber Färbung,
— glatt und sauber unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten oder abgebrochen,
— von frischem Aussehen,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Chicorée muß eine solche Entwicklung und einen solchen Zustand aufweisen, der ihm gestattet:

— Transport und Hantierung auszuhalten und
— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

B. **Klasseneinteilung**

Der Chicorée wird in vier nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

(i) *Klasse „Extra“:*

Chicorée dieser Klasse muß von höchster Qualität sein.

Er muß insbesondere:

— regelmäßig geformt sein,
— fest sein,
— gut eingehüllt sein, d. h. am oberen Ende spitz zulaufend und geschlossen,
— äußere Blätter von mindestens drei Viertel der Länge des Sprosses aufweisen,
— ohne grünliche oder glasige Färbung sein.

(ii) *Klasse I:*

Chicorée dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß insbesondere:

— ausreichend fest sein,
— äußere Blätter von mindestens der Hälfte der Länge des Sprosses aufweisen,
— ohne grünliche oder glasige Färbung sein.

Er darf weniger regelmäßig geformt und am oberen Ende weniger fest geschlossen und eingehüllt sein, wobei der Durchmesser der Öffnung jedoch nicht größer sein darf als ein Fünftel des maximalen Durchmessers des Chicorée.

▼B

(iii) *Klasse II:*

Zu dieser Klasse gehört Chicorée, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Er darf folgende Mängel aufweisen:

— eine leicht unregelmäßige Form,

— eine leichte Grünfärbung am Blattende,

— eine leichte Öffnung am oberen Ende (der Durchmesser der Öffnung darf nicht größer sein als ein Drittel des maximalen Durchmessers des Chicorée).

▼M2

Außerdem ist in dieser Klasse auch unregelmäßig geformter Chicorée zulässig, sofern er gesondert ist, in einheitlichen Partien aufgemacht ist und allen anderen Eigenschaften der angegebenen Klasse entspricht.

▼M5

———————

▼B

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung bestimmt sich nach dem Durchmesser des größten senkrecht zur Längsachse verlaufenden Querschnitts sowie nach der Länge.

Für jede Klasse werden die Größensortierungen wie folgt festgesetzt:

(in cm)

	Extra	I	II	►M5 ——— ◄
Mindestdurchmesser				
— bei Chicorée von weniger als 14 cm Länge	2,5	2,5	2,5	►M5 ——— ◄
— bei Chicorée von 14 cm Länge oder darüber	3	3	2,5	►M5 ——— ◄
Höchstdurchmesser	6	8	—	►M5 ——— ◄
Mindestlänge	9	9	9 (1)	►M5 ——— ◄
Höchstlänge	17	20	24	►M5 ——— ◄

(1) Chicorée von einer Länge zwischen 6 und 12 cm darf jedoch in der Klasse II ►M5 ——— ◄ unter der Bedingung angeboten werden, daß auf dem Packstück die Mindest- und die Höchstlänge des Chicorée angegeben sind

In ein und demselben Packstück

(i) darf der Längenunterschied bei Chicorée der Klasse „Extra“ höchstens 5 cm, bei Chicorée der Klasse I höchstens 8 cm und bei Chicorée der Klasse II ►M5 ——— ◄ höchstens 10 cm betragen,

(ii) darf der Unterschied im Durchmesser bei Chicorée der Klasse „Extra“ höchstens 2,5 cm, bei Chicorée der Klasse I höchstens 4 cm und bei Chicorée der Klasse II höchstens 5 cm betragen. ►M5 ——— ◄

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 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse I — genügt.

(ii) *Klasse I:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II — genügt.

▼B

(iii) *Klasse II:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, 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.

▼M5

———————

▼B

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen: 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, dessen Länge und Durchmesser um höchstens 1 cm von den in Kapitel III angegebenen Abmessungen für die Größensortierung abweichen. Für den Mindestdurchmesser sind jedoch keine Toleranzen zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Chicorée gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe enthalten.

▼M5

———————

▼B

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

▼M8

Abweichend von den vorstehenden Bestimmungen können die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission [1] in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht von weniger als drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse anderer Sorten gemischt werden.

▼B

B. **Aufmachung**

Chicorée der Klassen „Extra“, I und II muß wie folgt aufgemacht sein:

— entweder in gleichmäßigen Lagen

— oder in Kleinpackungen.

▼M2

Unregelmäßig geformter Chicorée der Klasse II ►M5 ——————— ◄ müssen so verpackt sein, daß das einzelne Packstück ein Gewicht von mindestens 7 kg aufweist.

▼B

C. **Verpackung**

Chicorée muß so verpackt werden, daß das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Besteht das Verpackungsmaterial aus Holz, so müssen alle Zwischenwände durch ein Schutzmaterial abgedeckt sein.

Im Inneren des Packstückes verwendete Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es keine äußeren oder inneren Veränderungen der Ware hervorrufen kann. Die Verwendung von Material und 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 in auf der gleichen Seite befindlichen lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

[1] ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 65.

▼B

A. **Identifizierung**

▼M5

„Packer und/oder Absender“: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

▼B

B. **Art des Erzeugnisses**

„Chicorée“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und gegebenenfalls Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

▼M2

— Klasse und im Falle Klasse II, falls zutreffend, die Angabe „unregelmäßige Sprosse“; und — wahlfrei — sinngleiche nationale Bezeichnung

▼B

— Höchst- und Mindestlänge für Chicorée der Klasse II ►M5 ——— ◄ mit einer Länge von 6 bis 12 cm.

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