2. Die Anwendung der Abschöpfungsregelung gegenüber dritten Ländern hat die Aufhebung aller mengenmäßigen Beschränkungen und Maßnahmen gleicher Wirkung bei Einfuhren aus dritten Ländern zur Folge, es sei denn, daß der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission anders entscheidet.

Artikel 16

1. Es wird ein Verwaltungsausschuß für Geflügelfleisch und Eier — im folgenden „Ausschuß" genannt — aus Vertretern der Mitgliedstaaten unter dem Vorsitz eines Vertreters der Kommission eingesetzt.

2. In diesem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz (2) des Vertrags gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Artikel 17

1. Sehen die Bestimmungen dieser Verordnung ausdrücklich die Anwendung des in diesem Artikel festgelegten Verfahrens vor, so befaßt der Vorsitzende entweder von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaates den Ausschuß.

2. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der zu prüfenden Fragen bestimmen kann, Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande.

3. Die Kommission erläßt Maßnahmen, die sofort anwendbar sind. Entsprechen jedoch diese Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses, so werden sie dem Rat von der Kommission alsbald mitgeteilt; in diesem Fall kann die Kommission die Anwendung der von ihr beschlossenen Maßnahmen bis zur Dauer von höchstens einem Monat nach dieser Mitteilung aussetzen.

Der Rat kann mit qualifizierter Mehrheit binnen einer Frist von einem Monat anders entscheiden.

Artikel 18

Der Ausschuß kann jede andere Frage prüfen, die ihm der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaates vorlegt.

Artikel 19

Am Ende der Übergangszeit beschließt der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission unter Berücksichtigung der erworbenen Erfahrungen über die Aufrechterhaltung oder Änderung der Bestimmungen des Artikels 17.

Artikel 20

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Die durch diese Verordnung eingeführte Abschöpfungsregelung wird jedoch ab 1. Juli 1962 angewandt.

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

Geschehen zu Brüssel am 4. April 1962.

Im Namen des Rates

Der Präsident

M. COUVE de MURVILLE

VERORDNUNG Nr. 23

über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 42 und 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Anhörung des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit dem Funktionieren und der Entwicklung des Gemeinsamen Marktes für landwirt-

schaftliche Erzeugnisse muß die Gestaltung einer gemeinsamen Agrarpolitik Hand in Hand gehen, die vor allem eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte für die einzelnen Erzeugnisse umfassen muß.

Die Erlöse aus der Erzeugung von Obst und Gemüse sind ein wichtiger Bestandteil des landwirtschaftlichen Einkommens, und es muß daher angestrebt werden, unter Berücksichtigung des Verkehrs mit dritten Ländern Angebot und Nachfrage auf einem für die Erzeuger angemessenen Preisniveau auszugleichen und hierbei eine Spezialisierung innerhalb der Gemeinschaft zu fördern.

Eine der im Rahmen dieser Zielsetzung zur schrittweisen Einführung der gemeinsamen Marktorganisation zu treffenden Maßnahmen ist die Festlegung gemeinsamer Qualitätsnormen für Obst und Gemüse, die fortschreitend im Verkehr zwischen den Mitgliedstaaten und im Verkehr innerhalb des diese Produkte erzeugenden Mitgliedstaates anzuwenden sind.

Zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung sollen durch die Anwendung dieser Normen Erzeugnisse von unzureichender Qualität dem Markt ferngehalten werden, soll die Erzeugung so ausgerichtet werden, daß den Anforderungen der Verbraucher entsprochen wird und sollen die Handelsbeziehungen auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs erleichtert werden.

Die einzuführende Regelung muß die Beibehaltung der sich aus der Durchführung des Vertrags ergebenden Präferenz zugunsten der Mitgliedstaaten ermöglichen, und im Interesse der Preisstabilität auf den Märkten der Gemeinschaft müssen die Qualitätsnormen auch für die Erzeugnisse aus dritten Ländern gelten; außerdem muß die Möglichkeit bestehen, gegenüber Einfuhren zu ungewöhnlichen Preisen aus dritten Ländern Schutzmaßnahmen zu ergreifen.

Es ist wünschenswert, daß gemeinsame Vorschriften für das Funktionieren des Marktes und für die Handelsgeschäfte erlassen werden.

Die Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation erfordert, daß die in den Mitgliedstaaten bestehenden Beihilfesysteme zum Zweck der Beseitigung aller Beihilfen, die die Wettbewerbsbedingungen verfälschen und den Verkehr zwischen den Mitgliedstaaten beeinträchtigen könnten, überprüft werden; um dies zu erreichen, müssen die Artikel 92 bis 94 des Vertrags auf Obst und Gemüse angewandt werden.

Mit der Durchführung der vorgenannten Maßnahmen zur Errichtung einer Marktorganisation müssen die Hemmnisse im Warenverkehr beseitigt werden; die Beseitigung der mengenmäßigen Beschränkungen oder der Maßnahmen gleicher Wirkung und der Verzicht auf die Anwendung des Artikels 44 des Vertrags sollen nach einem Zeitplan erfolgen, der für die einzelnen Klassen der den gemeinsamen Qualitätsnormen unterliegenden Erzeugnisse vorzusehen ist.

Um die Durchführung der in Aussicht genommenen Maßnahmen zu erleichtern, ist ein Verfahren vorzusehen, durch das im Rahmen eines Verwaltungsausschusses eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission herbeigeführt wird.

Es ist erforderlich, daß die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse am Ende der Übergangszeit vollständig errichtet ist. —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Um eine fortschreitende Entwicklung des Gemeinsamen Marktes und der gemeinsamen Agrarpolitik zu gewährleisten, wird schrittweise eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse errichtet.

Artikel 2

1. Für einzelne Erzeugnisse oder Gruppen von Erzeugnissen werden gemeinsame Normen für Güte, Größensortierung und Aufmachung — im folgenden „Qualitätsnormen" genannt — festgesetzt.

2. Die den Qualitätsnormen unterliegenden Erzeugnisse dürfen zwischen den Mitgliedstaaten nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie den genannten Normen entsprechen. Sie dürfen aus dritten Ländern nur eingeführt werden, wenn sie den genannten oder mindestens gleichwertigen Normen entsprechen. Die Kommission trifft die zur Anwendung dieses Absatzes erforderlichen Maßnahmen.

3. Die Qualitätsnormen werden ab 1. Juli 1962 auf die in Anhang I Buchstabe A und I Buchstabe B genannten Erzeugnisse angewandt. Die Normen für die in Anhang I Buchstabe A genannten Erzeugnisse sind in Anhang II aufgeführt. Die Normen für die in Anhang I Buchstabe B genannten Erzeugnisse werden spätestens am 30. Juni 1962 nach dem in Artikel 13 vorgesehenen Verfahren festgelegt.

Artikel 3

1. Die Qualitätsnormen werden schrittweise auf das innerhalb des erzeugenden Mitgliedstaates in den Verkehr gebrachte Obst und Gemüse angewandt.

Die Einzelheiten und die Zeitfolge der Anwendung werden vom Rat spätestens am 31. Dezember 1962 auf Vorschlag der Kommission nach dem in Artikel 43 des Vertrags vorgesehenen Abstimmungsverfahren festgelegt. Die Qualitätsnormen für diese Erzeugnisse müssen spätestens am 1. Januar 1968 in vollem Umfang in Kraft gesetzt werden.

Die Qualitätsnormen für die in Anhang I Buchstabe A genannten Erzeugnisse werden jedoch spätestens am 1. Juli 1965 in Kraft gesetzt.

2. Der Rat erläßt auf Vorschlag der Kommission nach dem in Artikel 43 des Vertrags vorgesehenen Verfahren spätestens am 30. Juni 1964 die Gemeinschaftsvorschriften für das Funktionieren der Märkte und für die Handelsgeschäfte.

Artikel 4

1. Der Rat bestimmt, welche Erzeugnisse außerdem in den Anhang I aufzunehmen sind, legt für diese Erzeugnisse die Qualitätsnormen fest, bestimmt den Zeitpunkt ihres Inkrafttretens und ändert für sie, soweit erforderlich, den in Artikel 9 Absatz (2) vorgesehenen Zeitplan; er beschließt mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission.

2. Der Rat erläßt nach dem in Absatz (1) vorgesehenen Verfahren Qualitätsnormen für die zur industriellen Verarbeitung bestimmten Erzeugnisse und legt den jeweiligen Zeitpunkt für ihr Inkrafttreten fest.

3. Anpassungen der Qualitätsnormen werden entsprechend der Entwicklung der Vermarktungsverfahren nach dem in Artikel 13 vorgesehenen Verfahren beschlossen.

Artikel 5

1. Der ausführende Mitgliedstaat kontrolliert die Einhaltung der Qualitätsnormen bei den für die Ausfuhr nach einem anderen Mitgliedstaat bestimmten Erzeugnissen, bevor diese seine Grenze überschreiten.

Die von dem ausführenden Mitgliedstaat mit der Kontrolle beauftragte Stelle erteilt für jede Partie eine Bescheinigung, aus der die Klasse hervorgeht und mit der bestätigt wird, daß das Erzeugnis zum Zeitpunkt der Kontrolle der angegebenen Klasse der Qualitätsnormen entspricht. Die Bescheinigung begleitet die Ware bis zu ihrem Bestimmungsort.

2. Der einführende Mitgliedstaat kann durch seine zuständige Kontrollstelle nachprüfen, ob das aus einem anderen Mitgliedstaat eingeführte Erzeugnis der in der Bescheinigung der Kontrollstelle des ausführenden Mitgliedstaates angegebenen Klasse entspricht.

Artikel 6

Die Einzelheiten für die Anwendung des Artikels 5 werden spätestens am 30. Juni 1962 nach dem in Artikel 13 vorgesehenen Verfahren festgesetzt. Sie müssen insbesondere der Notwendigkeit Rechnung tragen, daß die Koordinierung der Kontrollstellen sowie eine einheitliche Auslegung und Anwendung der Qualitätsnormen gewährleistet werden.

Artikel 7

Die Artikel 92 bis 94 des Vertrags finden auf die Herstellung und Vermarktung der Waren der Tarifnummer 07.01, ausgenommen die Tarifnummer 07.01 A, und der Tarifnummern 08.02 bis 08.09 des Gemeinsamen Zolltarifs Anwendung.

Artikel 8

1. Die zwischen den Mitgliedstaaten geltenden Einfuhrzölle für die Waren der Tarifnummer 07.01, ausgenommen die Tarifnummer 07.01 A, und der Tarifnummern 08.02 bis 08.09 des Gemeinsamen Zolltarifs werden bis zu ihrer Beseitigung am 1. Januar 1970 schrittweise gesenkt.

2. Für diese Waren werden unbeschadet des Artikels 23 Absatz (1) Buchstabe a) des Vertrags die Zollsätze des Gemeinsamen Zolltarifs vom 1. Januar 1970 an in vollem Umfang angewandt.

Artikel 9

1. Im Verkehr zwischen den Mitgliedstaaten werden für die nach dieser Verordnung den Qualitätsnormen unterliegenden Erzeugnisse die mengenmäßigen Einfuhrbeschränkungen und die Maßnahmen gleicher Wirkung nach dem Zeitplan in Absatz (2) beseitigt.

2. Die in Absatz (1) genannten Maßnahmen werden beseitigt:

a) für die Erzeugnisse der Klasse Extra spätestens am 30. Juni 1962,

b) für die Erzeugnisse der Klasse I spätestens am 31. Dezember 1963,

c) für die Erzeugnisse der Klasse II spätestens am 31. Dezember 1965.

Zu den gleichen Zeitpunkten verzichten die Mitgliedstaaten für diese Klassen auf die Anwendung des Artikels 44 des Vertrags.

Artikel 10

1. Wenn in einem oder mehreren Mitgliedstaaten infolge der Durchführung der Maßnahmen zur schrittweisen Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse der Markt auf Grund der Einfuhr von im Sinne des Artikels 9 liberalisierten Erzeugnissen ernstlichen Störungen ausgesetzt oder von solchen Störungen bedroht wird, die die Ziele des Ar-

tikels 39 des Vertrags gefährden könnten, können der oder die betreffenden Mitgliedstaaten während der Übergangszeit hinsichtlich der Einfuhr der in Artikel 9 Absatz (2) Buchstaben b) und c) genannten Erzeugnisse von dem Zeitpunkt an, von dem nach Maßgabe des Artikels 9 Absatz (2) letzter Satz Artikel 44 keine Anwendung mehr auf diese Erzeugnisse findet, die erforderlichen Schutzmaßnahmen treffen.

Diese Maßnahmen können für eine Klasse nicht getroffen werden, ohne daß mindestens gleichwertige Maßnahmen für die darunter liegenden Klassen desselben Erzeugnisses getroffen worden sind.

Das Schutzniveau, das sich aus der Anwendung dieser Maßnahmen ergeben würde, darf nicht höher sein als das bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehende Schutzniveau.

2. Der oder die betreffenden Mitgliedstaaten müssen diese Maßnahmen den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission spätestens zum Zeitpunkt ihres Inkrafttretens notifizieren.

Der oder die Mitgliedstaaten, die diese Maßnahmen anwenden, treffen die notwendigen Vorkehrungen, damit auf dem Transport befindliche Waren von diesen Maßnahmen nicht betroffen werden; bei Schließung der Grenze muß die Wegefrist mindestens drei Tage betragen. Sie müssen bereit sein, sofort Verhandlungen im Hinblick auf die vorläufigen Abmachungen einzuleiten, damit verhindert wird, daß die Exporteure einen zu großen oder vermeidbaren Schaden erleiden. Diese Abmachungen werden den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich notifiziert.

Auf Grund von Absatz (1) entscheidet die Kommission nach Anhörung der Mitgliedstaaten im Rahmen des nach Artikel 12 eingesetzten Verwaltungsausschusses im Wege eines Dringlichkeitsverfahrens und binnen einer Frist von höchstens vier Arbeitstagen von der im Satz 1 vorgesehenen Notifizierung an, ob die Maßnahmen aufrechterhalten, geändert oder beseitigt werden sollen. Die Kommission kann ferner über die von den anderen Mitgliedstaaten anzuwendenden Maßnahmen befinden.

Die Entscheidung der Kommission wird allen Mitgliedstaaten notifiziert. Sie ist unverzüglich durchzuführen.

3. Jeder Mitgliedstaat kann die Entscheidung der Kommission binnen einer Frist von höchstens drei Arbeitstagen nach ihrer Notifizierung dem Rat vorlegen. Der Rat tritt unverzüglich zusammen. Er kann die Entscheidung der Kommission unter Berücksichtigung des Absatzes (1) mit qualifizierter Mehrheit ändern oder aufheben.

4. Die gemäß Absatz (1) bis (3) getroffenen Schutzmaßnahmen gelten nicht für die Einfuhr der in Artikel 9 Absatz (2) Buchstabe a) genannten Erzeugnisse. Die Mitgliedstaaten können jedoch bei der Kommission beantragen, daß sie die Anwendung derartiger Schutzmaßnahmen auf diese Erzeugnisse genehmigt.

Die Kommission bestimmt auf Antrag des betreffenden Mitgliedstaates im Wege eines Dringlichkeitsverfahrens unter Berücksichtigung der bereits durchgeführten Maßnahmen die Schutzmaßnahmen, die sie für erforderlich hält; sie legt dabei die Bedingungen und die Einzelheiten für ihre Anwendung fest.

5. Jede Schutzmaßnahme, die den Verkehr zwischen den Mitgliedstaaten betrifft, muß bereits vorher auf den Verkehr mit dritten Ländern angewandt worden sein, wobei der Grundsatz der Gemeinschaftspräferenz zu beachten ist.

Artikel 11

1. Der Rat entscheidet mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission entsprechend der Entwicklung der gemeinsamen Marktorganisation über die Koordinierung und Vereinheitlichung der von den einzelnen Mitgliedstaaten gegenüber dritten Ländern angewandten Einfuhrregelungen.

2. Wenn jedoch die Märkte der Gemeinschaft durch Einfuhren aus dritten Ländern zu Preisen, die unter einem Referenzpreis liegen, ernstlichen Störungen ausgesetzt sind oder von solchen Störungen bedroht sind, können die Mitgliedstaaten diese Einfuhren aussetzen oder mit einer für alle Mitgliedstaaten gleichen Ausgleichsabgabe belasten, die bei der Einfuhr erhoben wird.

Die Berechnung des Referenzpreises erfolgt auf der Grundlage des Durchschnitts der während eines bestimmten Zeitraums auf den Erzeugermärkten mit den niedrigsten Preisen der Gemeinschaft für die aus der Gemeinschaft stammenden Erzeugnisse und für eine bestimmte Standardqualität festgestellten Preise.

Die Ausgleichsabgabe, die pauschal festgesetzt werden kann, ist gleich dem Unterschied zwischen dem Referenzpreis und dem Preis, unverzollt frei Grenze, der eingeführten Ware.

Die Aussetzung der Einfuhren und die Festsetzung der Ausgleichsabgabe werden nach dem in Artikel 13 vorgesehenen Verfahren beschlossen, wobei der Verwaltungsausschuß die Dringlichkeit berücksichtigt.

Die Einzelheiten der Anwendung dieses Absatzes werden spätestens am 30. Juni 1962 nach dem in Artikel 13 vorgesehenen Verfahren geregelt.

Artikel 12

1. Es wird ein Verwaltungsausschuß für Obst und Gemüse — im folgenden „Ausschuß" genannt — aus Vertretern der Mitgliedstaaten unter dem Vorsitz eines Vertreters der Kommission eingesetzt.

2. In diesem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz (2) des Vertrags gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Artikel 13

1. Sehen die Bestimmungen dieser Verordnung ausdrücklich die Anwendung des in diesem Artikel festgelegten Verfahrens vor, so befaßt der Vorsitzende entweder von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaates den Ausschuß.

2. Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der zu prüfenden Fragen bestimmen kann, Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von 12 Stimmen zustande.

3. Die Kommission erläßt Maßnahmen, die sofort anwendbar sind. Entsprechen jedoch diese Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses, so werden sie dem Rat von der Kommission alsbald mitgeteilt; in diesem Fall kann die Kommission die Anwendung der von ihr beschlossenen Maßnahmen bis zur Dauer von höchstens einem Monat nach dieser Mitteilung aussetzen.

Der Rat kann mit qualifizierter Mehrheit binnen einer Frist von einem Monat anders entscheiden.

Artikel 14

Der Ausschuß kann jede andere Frage prüfen, die ihm der Vorsitzende von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaates vorlegt.

Artikel 15

Am Ende der Übergangszeit beschließt der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission unter Berücksichtigung der erworbenen Erfahrungen über die Aufrechterhaltung oder Änderung der Bestimmungen des Artikels 13.

Artikel 16

Die Mitgliedstaaten treffen alle Maßnahmen zur Anpassung ihrer Rechts- und Verwaltungsvorschriften, damit diese Verordnung ab 1. Juli 1962 tatsächlich angewandt werden kann.

Artikel 17

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel am 4. April 1962.

Im Namen des Rates

Der Präsident

M. COUVE de MURVILLE

Zum Frischverbrauch bestimmte Erzeugnisse

ANHANG I A

Zollpositionen des Gemeinsamen Zolltarifs

07.01 B I	Blumenkohl
ex 07.01 D	Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol
ex 07.01 H	Speisezwiebeln
07.01 M	Tomaten
08.06 A II	Äpfel (außer Mostäpfel)
ex 08.06 B	Birnen
08.07 A	Aprikosen
ex 08.07 B	Pfirsiche
08.07 D	Pflaumen

ANHANG I B

	07.01 C	Spinat
ex	07.01 D II	Chicoree
	07.01 F I	Pflückerbsen
	07.01 F II	Bohnen (Busch- und Stangenbohnen)
ex	07.01 G II	Speisemöhren
	07.01 L	Artischocken
ex	08.02 A	Apfelsinen
	08.02 B	Mandarinen, Clementinen
	08.02 C	Zitronen
	08.04 A	Tafeltrauben
	08.07 C	Kirschen
	08.08 A	Erdbeeren

ANHANG II/1

Gemeinsame Qualitätsnormen für Blumenkohl

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Blumenkohl aus „Brassica Oleracea L., var. botrytis L.", zur Lieferung in frischem Zustande an den Verbraucher. Blumenkohl für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis, nach Aufbereitung und Verpackung, beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

Der Blumenkohl muß sein:

— von frischem Aussehen,
— ganz,
— gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),
— sauber, insbesondere frei von allen Rückständen von Düngemitteln oder Schädlingsbekämpfungsmitteln,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse Extra*

Blumenkohl dieser Klasse muß von höchster Qualität sein.

Er muß die typische Form, Entwicklung und Färbung der Sorte aufweisen.

Er muß sein:

— wohlgeformt, fest,
— sehr dicht (die Blumen bilden eine fest geschlossene Oberfläche),
— gleichmäßig weiß oder leicht cremefarbig,
— frei von jeglichem Fehler.

Wird der Blumenkohl „mit Blättern" oder „gestutzt" in den Verkehr gebracht, müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben.

(ii) *Klasse I*

Blumenkohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein.

Er muß die typischen Eigenschaften der Sorte aufweisen, jedoch ist zulässig:

— ein leichter Form- oder Entwicklungsfehler,
— ein leichter Fehler in der Färbung,
— ein sehr leichter Flaum (Wolligkeit).

Auf jeden Fall muß der Blumenkohl sein:

— fest,
— dicht stehend (die Blumen bilden eine geschlossene Oberfläche),
— weiß bis elfenbeinfarbig (jede andere Färbung ist ausgeschlossen),
— frei von Fehlern, wie Flecken, Blattauswüchsen zwischen den Blumen, Schäden durch tierische Schädlinge oder Krankheiten, Frostspuren, Quetschungen.

Wird der Blumenkohl „mit Blättern" oder „gestutzt" in den Verkehr gebracht, müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben.

(iii) *Klasse II*

Diese Klasse umfaßt Blumenkohl von marktfähiger Qualität, der nicht in die höheren Klassen eingereiht werden kann, aber den oben genannten Mindesteigenschaften entspricht.

Die Blumen können sein:
— leicht verformt.
— etwas lose stehend,
— von gelblicher Farbe.

Sie können aufweisen:
— leichte Spuren von Sonnenbrand,
— Blattauswuchs zwischen den Blumen, jedoch höchstens 5 kleine blaßgrüne Blätter,
— leichten Flaum (ausgenommen jeder Flaum, der sich feucht oder fett anfühlt).

Zulässig sind auch höchstens zwei der folgenden Fehler:
— leichte Spuren von Schädlings- oder Krankheitsbefall,
— leichter oberflächlicher Frostschaden,
— leichte Quetschungen,

sofern diese Fehler die Haltbarkeit der Ware nicht beeinträchtigen und ihren Handelswert nicht ernstlich herabsetzen.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Bei Blumenkohl erfolgt die Größensortierung nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Maß der Kopfwölbung an der breitesten Stelle des Kopfes (die Messung über die Kopfwölbung ist als Übergangslösung angenommen worden).

Der Mindestquerdurchmesser beträgt 11 cm, die Mindestgröße über die Wölbung gemessen 13 cm. Der Unterschied zwischen dem kleinsten und dem größten Kopf in dem gleichen Packstück darf 4 cm im Querdurchmesser oder 5 cm über die Wölbung gemessen nicht übersteigen.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind zugelassen in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse Extra*

5 v.H. nach Anzahl Köpfe, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse entsprechen (Klasse I),

(ii) *Klasse I*

10 v.H. nach Anzahl Köpfe, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse entsprechen (Klasse II),

(iii) *Klasse II*

10 v.H. nach Anzahl Köpfe, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

Für alle Klassen: Je Packstück 10 v.H. nach Anzahl Köpfe, die der unmittelbar höheren oder niedrigeren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, mit einer Mindestgröße von 10 cm Querdurchmesser (oder 12 cm über die Wölbung gemessen) in der kleinsten Größenklasse.

C. *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen Güte- und Größentoleranzen zusammen übersteigen:
— 10 v.H. bei Klasse Extra
— 15 v.H. bei Klassen I und II

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Aufmachung*

Blumenkohl kann auf drei Arten aufgemacht sein:

(i) *„mit Blättern":*

Blumenkohl mit gesunden und grünen Blättern versehen, die in Zahl und Länge ausreichen, um den Kopf vollständig zu bedecken und zu schützen. Der Strunk muß kurz unterhalb der Schutzblätter abgeschnitten sein.

(ii) *„ohne Blätter":*

Blumenkohl frei von allen Blättern und dem nicht eßbaren Teil des Strunks. Zulässig sind höchstens 5 kleine, zarte, blaßgrüne, ganze Blätter, die dem Kopf dicht anliegen.

(iii) *„gestutzt":*

Blumenkohl, der von einer Anzahl von Blättern umgeben ist, die genügen, den Kopf zu schützen. Die Blätter müssen grün und gesund und auf höchstens 3 cm vom Grund des Kopfes gestutzt sein. Der Strunk muß kurz unter den Schutzblättern abgeschnitten sein.

B. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Köpfe gleicher Qualität, Größe, Art und Form enthalten. Außerdem müssen die Köpfe der Klasse Extra innerhalb eines Packstückes einheitlich in der Farbe sein.

C. *Verpackung*

Der Blumenkohl muß fest gepackt sein, jedoch dürfen die Köpfe nicht durch übermäßigen Druck beschädigt werden. Papier und anderes Material, das im Innern des Packstückes verwendet wird, muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen. Blumenkohl muß bei der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein. Die Klasse Extra muß mit besonderer Sorgfalt verpackt werden, um den größtmöglichen Schutz der Köpfe zu gewährleisten.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß folgende Angaben tragen, die lesbar und unverwischbar außen angebracht sind:

A. *Identifizierung*

Packer
Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

„Blumenkohl" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelseigenschaften*

— Klasse,
— Art der Größensortierung,
— Größe oder Stückzahl.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei)

ANHANG II/2

Gemeinsame Qualitätsnormen für Tomaten

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Die Norm betrifft Tomaten, d. h. frische Früchte der aus „Lycopersicum Esculentum Mill." gezüchteten Sorten, zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tomaten für die Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis, nach Aufbereitung und Verpackung, beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Tomaten müssen sein.

— ganz,
— gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),
— sauber, insbesondere ohne Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(ii) Der Reifezustand muß so sein, daß er den Tomaten unter angemessenen Bedingungen gestattet, Transport und Behandlung bis zum Bestimmungsort zu überstehen, sich bis zum Bestimmungsort zu halten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse Extra*

Tomaten dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein.

Sie müssen festes Fleisch haben und alle typischen Eigenschaften ihrer Sorte aufweisen.

Sie müssen frei von allen Fehlern sein. „Grünkragen" sind ausgeschlossen.

Man unterscheidet:

— „runde" Tomaten,
— „gerippte" Tomaten, von regelmäßiger Form, aber gerippt. Die Rippen dürfen sich jedoch nicht über mehr als ein Drittel der äußeren Entfernung zwischen Stielansatz und Kelch erstrecken.

(ii) *Klasse I*

Tomaten dieser Klasse mussen von guter Qualität sein.

Sie müssen ausreichend fest, frei von ernstlichen Fehlern sein und alle typischen Eigenschaften ihrer Sorte besitzen.

Sie können leichte Quetschungen aufweisen.

Ausgeschlossen sind frische oder vernarbte Risse und sichtbare „Grünkragen"

Man unterscheidet:

— „runde" Tomaten,
— „gerippte" Tomaten. Diese Tomaten müssen jedoch regelmäßig geformt sein.

(iii) *Klasse II*

Diese Klasse umfaßt Tomaten von marktfähiger Qualität, die den Ansprüchen der höheren Klassen nicht genügen.

Diese Tomaten können eine unregelmäßige Form haben und müssen den oben festgelegten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen ausreichend fest sein und dürfen keine frischen Risse zeigen.

Vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge sind zulässig.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Größensortierung ist obligatorisch für die Tomaten der Klasse Extra.

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser.

Tomaten werden nach folgender Skala eingeteilt:

— von 35 mm einschließlich bis 40 mm ausschließlich
— von 40 mm „ bis 47 mm „
— von 47 mm „ bis 57 mm „
— von 57 mm „ bis 67 mm „
— von 67 mm „ bis 77 mm „
— von 77 mm „ bis 87 mm „

Gerippte Tomaten der höchsten Größensortierung dürfen nicht in die Klasse Extra eingereiht werden.

Für nicht nach Größe sortierte Tomaten der Klassen I und II beträgt der Mindestquerdurchmesser 35 mm.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind zugelassen in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse Extra*

5 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Tomaten, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse I) entsprechen, jedoch höchstens 2 v.H. Tomaten mit Rissen.

(ii) *Klasse I*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Tomaten, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse II) entsprechen, jedoch höchstens 5 v.H. Tomaten mit Rissen.

(iii) *Klasse II*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Tomaten, die den Eigenschaften der Klasse nicht entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

Für alle Klassen: Je Packstück 10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Tomaten, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größensortierung als der entsprechen, die auf dem Packstück angegeben ist, mit einer unteren Grenze von 33 mm.

C. *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen Güte- und Größentoleranzen zusammen insgesamt überschreiten:

— 10 v.H. bei Klasse Extra

— 15 v.H. bei Klassen I und II.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Tomaten gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und Güte enthalten. Außerdem müssen die Tomaten der Klassen Extra und I von einheitlicher Färbung und Reife sein.

Falls Tomaten nach der Größe sortiert sind, darf jedes Packstück nur Tomaten gleicher Größe enthalten.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Für die Klassen Extra und I muß die Masse der Ware vom Boden, den Seiten und gegebenenfalls vom Deckel durch irgendein Schutzmittel getrennt sein.

Das im Inneren des Packstückes verwendete Papier oder andere Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, dürfen diese nur außen erscheinen, damit sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen. Die Tomaten müssen bei der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben nachstehende Angaben enthalten:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

„Tomaten" (bei Verpackungen, die den Inhalt von außen nicht erkennen lassen).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,

— Angabe „gerippt", wenn zutreffend,

— Größensortierung oder Angabe „keine Größensortierung".

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

Falls für die Kennzeichnung ein Zettel benutzt wird, muß dieser außen am Packstück befestigt und mindestens 40 qcm groß sein.

ANHANG II/3

Gemeinsame Qualitätsnormen für Äpfel und Birnen

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm bezieht sich auf frische Äpfel und Birnen für Tafel und Küche, die von den Arten „Pyrus Malus L." und „Pyrus Communis L." stammen und frisch an den Verbraucher geliefert werden. Für die Verarbeitung bestimmte Äpfel und Birnen fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

Die Norm bezieht sich nur auf Äpfel und Birnen im allgemeinen. Es ist jedem Land freigestellt, bestimmte Sorten zu bezeichnen, auf die sie angewendet werden soll.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Früchte müssen sein:

- ganz;
- gesund (vorbehaltlich der besonderen Bestimmungen für jede Klasse);
- sauber, insbesondere ohne Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln;
- frei von jeder anomalen äußeren Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(ii) Die Früchte müssen sorgfältig mit der Hand gepflückt und genügend entwickelt sein. Der Reifezustand muß derart sein, daß er es der Frucht erlaubt, Transport und Hantierung zu überstehen, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Verbrauch zu halten und den Anforderungen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse Extra*

Früchte dieser Klasse müssen von hervorragender Qualität sein. Sie müssen sortentypisch in Form, Größe und Färbung sein und einen unverletzten Stiel besitzen. Sie dürfen keine Mängel aufweisen.

(ii) *Klasse I*

Früchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale ihrer Sorte aufweisen.

Zulässig sind jedoch:

- ein leichter Fehler in der Form,
- ein leichter Fehler in der Entwicklung,
- ein leichter Fehler in der Färbung.

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Das Fleisch muß vollkommen gesund sein. Schalenfehler, die das allgemeine Aussehen und die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen, sind jedoch für jede Frucht innerhalb der nachstehenden Grenzen zulässig:

- schmale, langgestreckte Schalenfehler nicht länger als 2 cm;
- bei anderen Schalenfehlern darf ihre gesamte Fläche nicht größer sein als 1 qcm, ausgenommen Schorfflecken, deren Fläche insgesamt nicht größer als 1/4 qcm sein darf;
- Birnen dürfen nicht grießig sein.

(iii) *Klasse II*

Diese Klasse besteht aus Früchten marktfähiger Qualität, die nicht in eine der beiden höheren Klassen eingestuft werden können, jedoch den oben angeführten Mindestanforderungen entsprechen.

Fehler in Form, Wuchs und Färbung sind zulässig, vorausgesetzt, daß die Früchte ihre charakteristischen Merkmale behalten. Der Stiel kann fehlen, vorausgesetzt, daß die Schale nicht beschädigt ist. Das Fleisch muß frei von größeren Mängeln sein, Schalenfehler sind jedoch innerhalb nachstehender Grenzen für jede Frucht erlaubt:

— schmale, langgestreckte Schalenfehler nicht länger als 4 cm;
— bei anderen Schalenfehlern muß deren Gesamtfläche auf 2,5 qcm begrenzt sein, ausgenommen Schorfflecken, deren Gesamtfläche nicht größer als 1 qcm sein darf.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Größensortierung erfolgt nach dem höchsten Querdurchmesser.
Der Unterschied im Querdurchmesser von Früchten eines Packstücks ist auf 5 mm begrenzt:
(1) bei Früchten der Klasse Extra;
(2) bei Früchten der Klassen I und II, die in Reihen und Schichten gepackt sind.
Der Unterschied im Querdurchmesser darf 10 mm betragen bei Früchten der Klasse I, die lose verpackt sind.
Für lose verpackte Früchte der Klasse II ist keine Grenze festgelegt.
Die Größensortierung ist für Früchte der Klasse Extra obligatorisch.
Außerdem sind für alle Klassen Mindestgrößen wie folgt erforderlich:

Äpfel	Extra	I	II
Großfrüchtige Sorten	65 mm	60 mm	55 mm
Andere Sorten	60 mm	55 mm	50 mm
Birnen	**Extra**	**I**	**II**
Großfrüchtige Sorten	60 mm	55 mm	50 mm
Andere Sorten	55 mm	50 mm	45 mm

Ausnahmsweise wird keine Mindestgröße festgelegt für Sommerbirnen, die in einer von den betreffenden Ländern vorgelegten, auf typische Sommerbirnen beschränkten, Liste enthalten und vor dem 1. August verladen sind.

IV. *TOLERANZEN*

Qualitäts- und Größentoleranzen für nicht der Klasse entsprechende Früchte sind in jedem Packstück zugelassen.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse Extra*

5 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, aber denen der nächst niedrigeren Klasse (Klasse I) entsprechen oder — in Ausnahmefällen — unter die Toleranz für diese Klassen fallen.

(ii) *Klasse I*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, aber denen der nächst niedrigeren Klasse (Klasse II) entsprechen oder — in Ausnahmefällen — unter die Toleranz für diese Klasse fallen.

(iii) *Klasse II*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die den Anforderungen der Klasse nicht entsprechen, ausgenommen Früchte, die sichtlich mit Fäulnis behaftet sind oder starke Druckstellen oder unverheilte Risse aufweisen.
In allen Klassen dürfen die obigen Toleranzen in keinem Fall 2 v.H. an madigen oder verdorbenen Früchten übersteigen.

B. *Größentoleranzen*

Bei allen Klassen: 10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht je Packstück Früchte, die einer Größe angehören, die unmittelbar über oder unter der auf der Verpackung angegebenen Größe liegt.

C. *Gesamttoleranzen*

In keinem Fall dürfen Güte- und Größentoleranzen zusammen übersteigen:
10 v.H. bei Klasse Extra
15 v.H. bei Klassen I und II
Alle obengenannten Prozentsätze beziehen sich auf die während der Kontrolle untersuchten Muster.

V *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jeder Packung muß gleichmäßig sein, jedes Packstück darf nur Früchte desselben Ursprungs, derselben Sorte und Qualität und desselben Reifegrades enthalten.

Bei Klasse Extra erstreckt sich die Gleichmäßigkeit auch auf die Färbung.

B. *Verpackung*

Die Verpackung soll derart sein, daß die Früchte in angemessener Weise geschützt sind.

Papier oder anderes innerhalb des Packstücks verwendetes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Druck nur auf der Außenseite befinden, so daß er nicht mit den Früchten in Berührung kommt. Bei der Verpackung müssen die Früchte frei von fremden Gegenständen, wie Blättern oder Zweigen, sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich lesbar und unverwischbar folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

„Äpfel" oder „Birnen" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

Name der Sorte bei Klasse Extra und Klasse I

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,
— Größe oder Stückzahl (ausgenommen bei lose gepackter Ware).

E. *Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)*

Bei Packstücken über 15 kg müssen die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 40 qcm groß sein.

ANHANG II/4

Gemeinsame Qualitätsnormen für Pfirsische

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Pfirsiche aus der „Prunus Persica Sieb. und Zucc." zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pfirsiche für die Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

Die Norm bezieht sich nur auf Pfirsiche im allgemeinen und behält es jedem Lande vor, die Sorten zu bezeichnen, auf die sie anzuwenden ist.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Früchte müssen sein:
— ganz,
— gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),

— sauber, insbesondere ohne Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(ii) Die Früchte müssen sorgfältig von Hand gepflückt sein und eine genügende Entwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muß derart sein, daß er es den Früchten erlaubt, Transport und Hantierung auszuhalten, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Bestimmungsort zu halten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse Extra*

Früchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Erzeugungsgebietes die typische Form, Entwicklung und Färbung der Sorte aufweisen.

Sie müssen vollkommen fehlerfrei sein.

(ii) *Klasse I*

Früchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Erzeugungsgebietes die typischen Eigenschaften der Sorte besitzen, jedoch ist ein leichter Fehler in Form, Entwicklung oder Färbung zulässig.

Das Fleisch muß vollkommen gesund sein. Hautfehler, die nicht geeignet sind, das allgemeine Aussehen der Frucht oder ihre Haltbarkeit zu beeinträchtigen, sind zulässig.

Schmale, langgestreckte Hautfehler dürfen 1 cm Länge nicht überschreiten.

Für die anderen Fehler darf die Fläche 1/2 qcm nicht übersteigen.

(iii) *Klasse II*

Diese Klasse enthält Früchte von marktfähiger Qualität, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, aber den oben angeführten Mindesteigenschaften entsprechen.

Hautfehler, die nicht geeignet sind, das allgemeine Aussehen oder die Haltbarkeit zu beeinträchtigen, werden unter dem Vorbehalt zugelassen, daß schmale, langgestreckte Fehler nicht länger als 2 cm sind oder daß die Gesamtfläche aller anderen Fehler 1,5 qcm nicht übersteigt.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Größensortierung wird bestimmt:
— entweder durch den Umfang
— oder durch den größten Querdurchmesser.
Die Früchte werden nach folgender Größenskala eingeteilt:

Umfang	Querdurchmesser	Größenkennzeichnung
28 cm und darüber	90 mm und darüber	AAAA
von 25 cm bis 28 cm ausschl.	von 81 mm bis 90 mm ausschl.	AAA
von 23 cm bis 25 cm ausschl.	von 74 mm bis 81 mm ausschl.	AA
von 21 cm bis 23 cm ausschl.	von 68 mm bis 74 mm ausschl.	A
von 19 cm bis 21 cm ausschl.	von 62 mm bis 68 mm ausschl.	B
von 17,5 cm bis 19 cm ausschl.	von 56 mm bis 62 mm ausschl.	C
von 16 cm bis 17,5 cm ausschl.	von 50 mm bis 56 mm ausschs.	D

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

Außerdem sind bis zum 31. Juli zulässig Pfirsiche (ausgenommen Klasse Extra) mit einem Umfang von 15 bis 16 cm oder einem Querdurchmesser von 47 bis 50 mm.

Die Größensortierung ist obligatorisch für alle Klassen.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse Extra*

5 v.H nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse I) entsprechen.

(ii) *Klasse I*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse II) entsprechen.

(iii) *Klasse II*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber für den Verbrauch geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

Für alle Klassen: 10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte je Packstück, die bis zu 1 cm nach oben oder unten von der auf dem Packstück angegebenen Sortierung abweichen.

C. *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen Güte- und Größentoleranzen zusammen übersteigen:

— 10 v.H. für die Klasse Extra

— 15 v.H. für die Klassen I und II.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Früchte der gleichen Sorte, Güte, des gleichen Reifegrades und der gleichen Größe enthalten. In der Klasse Extra muß auch die Färbung einheitlich sein.

B. *Verpackung*

Die Früchte müssen so gepackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Aufdruck nur auf der Außenseite befinden, so daß er nicht mit den Früchten in Berührung kommt.

Die Früchte können nach einer der folgenden Arten verpackt sein:

1. in Kleinpackungen (Verbraucherpackungen);
2. in einer einzigen Lage bei der Klasse Extra;
   jede Frucht dieser Klasse muß einzeln eingewickelt und von den Nachbarfrüchten getrennt sein;
3. in einer oder zwei Lagen bei den Klassen I und II.

Die Früchte müssen beim Versand frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

— „Pfirsiche“ (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),

— Name der Sorte bei Klasse Extra und Klasse I

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse

— Größe oder Stückzahl

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei)

ANHANG II/5

Gemeinsame Qualitätsnormen für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Salate (Varietäten aus „Lactuca sativa L." mit Ausnahme der Schnittsalate), krause Endivie („Cichorium endivia L. var. crispa") und Eskariol („Cichorium endivia L. var. latifolia"), die dazu bestimmt sind, in frischem Zustand an den Verbraucher geliefert zu werden.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Salate müssen sein:
- ganz,
- gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),
- von frischem Aussehen,
- sauber und geputzt, d. h. praktisch frei von allen mit Erde, Kompost oder Sand beschmutzten Blättern und frei von Rückständen von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- prall,
- nicht geschlossen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(ii) Die Erzeugnisse müssen eine für die Saison und die Zeit der Anlieferung normale Entwicklung aufweisen. Bei Kopfsalat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, wenn sein Aussehen dadurch nicht ernstlich beeinträchtigt wird.

(iii) Die Wurzeln müssen unmittelbar unter dem Wurzelhals abgeschnitten sein; der Schnitt muß beim Versand glatt sein.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse I*

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen sein:
- wohlgeformt,
- fest (ausgenommen unter Glas gezogener Kopfsalat),
- geschlossen,
- frei von Schäden durch tierische Schädlinge, von Krankheiten und Fehlern, die ihre Eßbarkeit beeinträchtigen,
- frei von jeder Frostspur und praktisch frei von physischen Schäden,
- von einer für die Sorte typischen Färbung.

Kopfsalat muß einen einzigen gut ausgebildeten Kopf aufweisen; bei unter Glas gezogenem Kopfsalat ist jedoch ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig.

Das gelbe Herz der krausen Endivie und des Eskariol muß mindestens ein Drittel der Pflanze ausmachen.

(ii) *Klasse II*

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse marktfähiger Qualität, die nicht in die höhere Klasse eingestuft werden können, aber den oben beschriebenen Mindestanforderungen entsprechen.

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen sein:
- ziemlich wohlgeformt,
- frei von Schäden durch tierische Schädlinge oder Krankheiten, die ihre Eßbarkeit ernstlich beeinträchtigen könnten,
- frei von ernsten physischen Schäden.

Die Erzeugnisse können einen leichten Farbfehler haben.

Bei Kopfsalat ist ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig; jedoch ist für Kopfsalat unter Glas die Kopfbildung nicht vorgeschrieben.

Krause Endivien und Eskariol müssen ein Herzstück von gelber Farbe aufweisen.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Größensortierung wird bestimmt durch das Nettogewicht je 100 Stück oder durch das Nettogewicht je Stück.

A. *Mindestgewicht*

(i) *Kopfsalat*

Freilandkopfsalat muß je 100 Stück mindestens 15 kg oder 150 g je Stück wiegen.

Unter Glas gezogener Kopfsalat muß mindestens 8 kg je 100 Stück oder 80 g je Stück wiegen.

(ii) *Krause Endivien und Eskariol*

Krause Endivien und Eskariol aus dem Freiland müssen mindestens 20 kg je 100 Stück oder 200 g je Stück wiegen.

Endivien und Eskariol, die unter Glas gezogen sind, müssen mindestens 15 kg je 100 Stück oder 150 g je Stück wiegen.

B. *Gleichmäßigkeit*

(i) *Kopfsalat*

In einem Packstück darf der Unterschied zwischen den leichtesten und den schwersten Stücken nicht übersteigen:

— 20 g bei Kopfsalat unter 11 kg je 100 Stück oder 110 g je Stück,

— 40 g bei Kopfsalat zwischen 11 und 20 kg je 100 Stück oder zwischen 110 und 200 g je Stück,

— 100 g bei Kopfsalat über 20 kg je 100 Stück oder 200 g je Stück.

(ii) *Krause Endivien und Eskariol*

In einem Packstück darf der Unterschied zwischen den leichtesten und den schwersten Stücken nicht übersteigen:

— 150 g bei krausen Freiland-Endivien und Freiland-Eskariol,

— 100 g bei krausen Endivien und Eskariol, die unter Glas gezogen sind.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse I*

10 v.H. Stücke, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse II entsprechen.

(ii) *Klasse II*

10 v.H. Stücke, die den Anforderungen der Klasse nicht entsprechen, aber keinesfalls Fehler aufweisen, die sie für den Verbrauch ungeeignet machen.

B. *Größentoleranzen*

10 v.H. Stücke, die nicht dem angegebenen Gewicht entsprechen, aber nicht mehr als 10 v.H. dieses Gewichts nach oben oder unten abweichen.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Sorte, Güte und Größe enthalten.

B. *Verpackung*

Die Erzeugnisse müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume oder übermäßigen Druck angemessen verpackt sein.

Die Erzeugnisse müssen vom Boden, von den Längsseiten und vom Deckel durch ein geeignetes Schutzmittel getrennt sein.

Kopfsalat und krause Endivien müssen in zwei Lagen, Herz gegen Herz, gelegt sein (drei Lagen bei Mehrmals-Verpackung); Bindesalat und Eskariol können flach liegend verpackt werden.

Papier oder anderes verwendetes Material müssen neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf der Aufdruck nur auf der Außenseite erscheinen, so daß er nicht mit dem Erzeugnis in Berührung

kommt. Die Erzeugnisse müssen nach der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein, insbesondere von losen Blättern und Strunkstücken.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

— „Kopfsalat", „Krause Endivie" oder „Eskariol" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),

— Name der Sorte (wahlfrei),

— gegebenenfalls die Angabe „unter Glas gezogen".

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,

— Größe (angegeben durch das Mindestgewicht je 100 Stück — ausgedrückt in kg — oder durch das Mindestgewicht je Stück) oder Stückzahl.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei)

ANHANG II/6

Gemeinsame Qualitätsnormen für Zwiebeln

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Zwiebeln aus „Allium Cepa L.", ausgenommen Silberzwiebeln und Lauchzwiebeln (grüne Zwiebeln mit ganzen Blättern).

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

Die Zwiebeln müssen sein:

— ganz,

— gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),

— sauber, insbesondere ohne Rückstände von Düngemitteln oder Schädlingsbekämpfungsmitteln,

— frei von Frostschäden,

— ausreichend trocken für den vorgesehenen Verwendungszweck (bei Zwiebeln, die zur Konservierung bestimmt sind, müssen mindestens die beiden ersten Außenhäute sowie der Stengel vollkommen ausgetrocknet sein),

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch oder Geschmack,

— schließlich muß der Stengel abgedreht oder sauber abgeschnitten und nicht länger als 4 cm sein (ausgenommen Zwiebeln in Zöpfen).

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse I*

Zwiebeln dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die für die Sorte typische Form und Färbung aufweisen.

Die Zwiebeln müssen sein:

— fest,

— nicht gekeimt,
— ohne hohle und verhärtete Stengel,
— frei von Schwellungen, die durch eine anomale vegetative Entwicklung hervorgerufen sind,
— praktisch frei von Wurzelresten.

Kleine Risse auf der Außenhaut sind zulässig.

(ii) *Klasse II*

Zwiebeln dieser Klasse müssen den oben angeführten Mindesteigenschaften entsprechen, können aber von der Klasse I wie folgt abweichen:
— Zwiebeln ausreichend fest,
— zulässige Fehler:
— für die Sorte nicht typische Form und Farbe,
— beginnende Keimung (in den Grenzen von 10 v.H. für eine Partie),
— Reibungsspuren,
— leichte Zeichen von Schädlings- oder Krankheitsbefall,
— kleine vernarbte Risse,
— leichte verheilte Quetschungen, welche die Haltbarkeit voraussichtlich nicht beeinträchtigen.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Zwiebeln müssen nach der Größe sortiert sein. Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser wie folgt:

(i) *Einlegezwiebeln*

von 10 mm einschließlich bis 15 mm ausschließlich
von 15 mm einschließlich bis 20 mm ausschließlich
von 20 mm einschließlich bis 30 mm ausschließlich
von 30 mm einschließlich bis 45 mm ausschließlich
mit einer Toleranz von 2 mm nach oben oder unten.

(ii) *Zwiebeln für den Verbrauch in frischem Zustand*

Der Mindestquerdurchmesser beträgt 40 mm.

Zwischen Zwiebeln eines Packstückes, das mit einer Größenangabe versehen ist, darf der Größenunterschied nicht mehr als 20 mm betragen.

IV. TOLERANZEN

Toleranzen für Qualität und Größe sind in jedem Packstück für nicht ler Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse I*

10 v.H. nach Gewicht nicht der Klasse entsprechende Zwiebeln, die aber die Eigenschaften der Klasse II aufweisen.

(ii) *Klasse II*

10 v.H. nach Gewicht Zwiebeln, die den Mindestanforderungen nicht genügen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

Für Zwiebeln, die zum Verbrauch in frischem Zustand bestimmt sind, 10 v.H. des Gewichts je Packstück Zwiebeln, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größensortierung als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen.

C, *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen 15 v.H. übersteigen.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstückes muß einheitlich sein; jedes Packstück darf nur Zwiebeln gleicher Sorte, Güte und Größe enthalten.

B. *Verpackung*

Zwiebeln können verpackt sein:

— in Lagen oder Schichten,

— lose im Gebinde,
— in Zöpfen (Zöpfe müssen aus mindestens 16 Zwiebeln mit vollkommen ausgetrockneten Stengeln bestehen).

Sie müssen bei der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß folgende Angaben tragen:

A *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

„Zwiebeln" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,
— Größensortierung.

E *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei)

ANHANG II/7

Gemeinsame Qualitätsnormen für Aprikosen

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Aprikosen aus Varietäten der „Prunus Armeniaca L.", zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Aprikosen für die Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Früchte müssen sein:
— ganz,
— gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),
— sauber, insbesondere ohne Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(ii) Die Früchte müssen sorgfältig von Hand gepflückt sein und eine genügende Entwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muß derart sein, daß er es den Früchten erlaubt, Transport und Hantierung auszuhalten, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Bestimmungsort zu halten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse Extra*

Früchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Erzeugungsgebietes die typische Form, Entwicklung und Färbung der Sorte aufweisen.

Sie müssen vollkommen fehlerfrei sein.

(ii) *Klasse I*

Früchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Erzeugungsgebietes die typischen Eigenschaften der Sorte besitzen. Das Fruchtfleisch muß frei von allen Mängeln sein.

Einer der folgenden Fehler ist zulässig:

— leichter Form- oder Entwicklungsfehler,

— leichter Farbfehler,

— leichte Reibung,

— leichte Verbrennung,

vorausgesetzt, daß die äußere Erscheinung der Frucht und ihre Haltbarkeit nicht beeinträchtigt werden. Schmale, langgestreckte Fehler dürfen 1 cm Länge nicht übersteigen; bei allen anderen Fehlern darf die gesamte betroffene Fläche nicht größer sein als 1/2 qcm.

(iii) *Klasse II*

Diese Klasse enthält Früchte von marktfähiger Qualität, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, aber den oben angeführten Mindesteigenschaften entsprechen. Hautfehler, die nicht geeignet sind, das allgemeine Aussehen sowie die Haltbarkeit zu beeinträchtigen, sind zulässig, doch dürfen schmale, langgestreckte Fehler nicht länger sein als 2 cm, alle anderen Fehler nicht größer als 1 qcm.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Größensortierung wird bestimmt:

— entweder durch den Umfang

— **oder durch den größten Querdurchmesser.**

Die Größensortierung ist obligatorisch für die Klassen Extra und I.

Die Mindestgröße für die Klassen I und II beträgt 30 mm Querdurchmesser (10 cm Umfang); der größte Unterschied für Früchte der gleichen Größensortierung darf 10 mm im Durchmesser (3 cm Umfang) betragen.

Für die Klasse Extra bleibt es den Ländern überlassen, die Mindestgröße entsprechend der Sorte festzulegen. Diese Mindestgröße darf jedoch nicht geringer als die der übrigen Klassen sein. In jedem Falle darf in dieser Klasse der Unterschied für die Früchte einer Größensortierung höchstens 5 mm im Querdurchmesser (1,5 cm im Umfang) betragen.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

A. *Gütetoleranzen*

(i) ***Klasse Extra***

5 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse I) entsprechen.

(ii) *Klasse I*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse II) entsprechen.

(iii) *Klasse II*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber für den Verbrauch geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

Für alle Klassen: 10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte je Packstück, die bis zu 1 cm nach oben oder unten von der auf dem Packstück angegebenen Größensortierung abweichen.

C. *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen übersteigen:

— 10 v.H. für die Klasse Extra

— 15 v.H. für die Klassen I und II.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Früchte der gleichen Sorte, Güte und Größensortierung enthalten. In der Klasse Erxtra müssen die Früchte auch einheitlich in der Farbe sein.

B. *Verpackung*

Die Früchte müssen so gepackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Aufdruck nur auf der Außenseite befinden, so daß er nicht mit den Früchten in Berührung kommt. Die verpackten Früchte müssen frei von allen Fremdkörpern sein.

Die Früchte können in einer der folgenden Arten aufgemacht sein:

1. in Kleinpackungen (Verbraucherpackungen),
2. in einer oder in mehreren voneinander getrennten Lagen,
3. in loser Packung, ausgenommen Klasse Extra.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

— „Aprikosen" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),

— Name der Sorte bei Klasse Extra und Klasse I.

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,

— Größe oder Stückzahl (ausgenommen lose verpackte Ware).

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG II/8

Gemeinsame Qualitätsnormen für Pflaumen

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Pflaumen aus Varietäten von:

— „Prunus domestica L.",

— „Prunus institia L.",

— „Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)" zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher.

Pflaumen für die Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Früchte müssen sein:

— ganz,

— gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),
— sauber, insbesondere ohne Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(ii) Die Früchte müssen eine genügende Entwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muß derart sein, daß er es den Früchten erlaubt, Transport und Hantierung auszuhalten, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Bestimmungsort zu halten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse Extra*

Früchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typische Form, Entwicklung und Färbung der Sorte aufweisen.

Sie müssen sein:

— frei von allen Fehlern,
— praktisch bedeckt von ihrem Duftfilm, je nach Sorte,
— mit festem Fleisch.

Früchte der Klasse Extra müssen sorgfätig von Hand gepflückt sein.

(ii) *Klasse I*

Früchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die für die Sorte typischen Eigenschaften aufweisen.

Zulässig sind jedoch:

— eine leichte Abweichung in der Form,
— eine leichte Abweichung in der Entwicklung,
— eine leichte Abweichung in der Färbung.

Hautfehler, die nicht geeignet sind, das allgemeine Aussehen oder die Haltbarkeit zu beeinträchtigen, können für jede Frucht unter folgendem Vorbehalt zugelassen werden:

— schmale, langgestreckte Fehler dürfen nicht länger sein als ein Drittel des höchsten Querdurchmessers der Frucht.

Insbesondere sind vernarbte Risse bei den Varietäten der „Goldenen Reineclaude" zulässig (1).

Der Stiel darf beschädigt sein oder fehlen, vorausgesetzt, daß dadurch die Frucht nicht der Gefahr des Verderbs ausgesetzt ist. Früchte der Klasse I müssen sorgfältig von Hand gepflückt sein.

(iii) *Klasse II*

Diese Klasse umfaßt Früchte von marktfähiger Qualität, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, aber den oben angeführten Mindesteigenschaften entsprechen.

Hautfehler, die nicht geeignet sind, das allgemeine Aussehen sowie die Haltbarkeit der Frucht zu beeinträchtigen, sind zulässig, vorausgesetzt, daß sie ein Viertel der Gesamtfläche nicht übersteigen.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Früchte müssen nach der Größe sortiert sein. Dabei ist von einer Mindestgröße auszugehen, die von jedem Land je nach Klasse und Sorte festgelegt wird.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse Extra*

5 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse I) entsprechen.

(ii) *Klasse I*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse II) entsprechen.

(1) Reineclauden (grüne Aprikosen, Dauphines, Greengages), die eine grüne Schale mit leicht gelblichem Schein haben.

(iii) *Klasse II*

10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, jedoch für den Verbrauch geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

Für alle Klassen: 10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die der unmittelbar höheren oder niedrigeren als der auf dem Packstück angegebenen Größensortierung entsprechen.

C. *Gesamttoleranzen*

Auf alle Fälle dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen nicht übersteigen:

10 v.H. für die Klasse Extra,

15 v.H. für die Klassen I und II.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Früchte der gleichen Sorte, Güte und Größe enthalten. In der Klasse Extra muß auch die Färbung einheitlich sein.

B. Verpackung

Die Früchte müssen so gepackt sein, daß sie angemessen geschützt sind. Im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Aufdruck nur auf der Außenseite befinden, so daß er mit den Früchten nicht in Berührung kommt. Die Früchte müssen bei der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein.

Die Früchte können in einer der folgenden Arten verpackt sein:

1. in Kleinpackungen (Verbraucherpackungen),
2. in einer oder zwei voneinander getrennten Lagen,
3. in loser Packung, ausgenommen Klasse Extra.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

— Bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen,
— Name der Sorte bei Klasse Extra und Klasse I.

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiete oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,
— Größe oder Stückzahl (ausgenommen lose verpackte Ware)

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei)