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

►**B**

VERORDNUNG (EG) Nr. 851/2000 DER KOMMISSION

vom 27. April 2000

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Aprikosen/Marillen

(ABl. L 103 vom 28.4.2000, S. 22)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 851/2000 DER KOMMISSION

vom 27. April 2000

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Aprikosen/Marillen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse ([1]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1257/1999 ([2]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 3 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Aprikosen/Marillen (*) sind im Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 1108/91 der Kommission vom 1. Mai 1991 zur Festlegung der Qualitätsnormen für Aprikosen ([3]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97 ([4]), ist mehrfach geändert worden, so daß die Rechtsklarheit nicht mehr gewährleistet ist.

(2) Die genannte Regelung ist daher neu zu fassen und die Verordnung (EWG) Nr. 1108/91 aufzuheben. Aus Gründen der Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich hierbei, die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen empfohlene Norm für Aprikosen zu berücksichtigen.

(3) Die Anwendung dieser Norm hat den Zweck, Erzeugnisse unzureichender Qualität vom Markt fernzuhalten, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage lauteren Wettbewerbs zu fördern und so zu einer besseren Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

(4) Die Norm gilt auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über eine große Entfernung, eine längere Lagerung und die verschiedenen Hantierungen dieser Erzeugnisse können aufgrund ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer Verderblichkeit zu bestimmten Beeinträchtigungen führen. Diese Beeinträchtigungen sind bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand zu berücksichtigen. Da es sich bei der Klasse Extra um besonders sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

(5) Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 sieht für den Fall, daß Erzeugnisse eines bestimmten Gebiets vom Einzelhandel dieses Gebiets verkauft werden, um allgemein bekannten traditionellen Verbrauchsgewohnheiten auf lokaler Ebene zu entsprechen, eine Ausnahme von der Verpflichtung zur Erfüllung dieser Norm vor. Bestimmte Aprikosensorten, die in Deutschland im Gebiet „Süßer See“ erzeugt werden, weisen einen Durchmesser auf, der unter dem Mindestdurchmesser der geltenden Norm liegt. Diese Aprikosen werden aber traditionell im Erzeugungsgebiet verkauft und sind Gegenstand der Verordnung (EG) Nr. 1010/98 der Kommission vom 14. Mai 1998 zur Abweichung von Qualitätsnormen für Aprikosen/Marillen in Deutschland ([5]). Im Interesse größerer Klarheit und der Vereinfachung der Gemeinschaftsregelung sollte die genannte

([1]) ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.
([2]) ABl. L 160 vom 26.6.1999, S. 80.
(*) Österreichischer Ausdruck gemäß Protokoll Nr. 10 zur Beitrittsakte 1994.
([3]) ABl. L 110 vom 1.5.1991, S. 67.
([4]) ABl. L 126 vom 17.5.1997, S. 11.
([5]) ABl. L 145 vom 15.5.1998, S. 10.

▼B

Abweichung in diese Verordnung einbezogen und dementsprechend die Verordnung (EG) Nr. 1010/98 aufgehoben werden.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Vermarktungsnorm für Aprikosen/Marillen des KN-Codes 0809 10 00 im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 auf allen Vermarktungsstufen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

— geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

Artikel 2

(1) Abweichend vom Anhang dieser Verordnung kann der Durchmesser von Aprikosen/Marillen aus dem Erzeugungsgebiet „Süßer See“ um 5 mm unter dem Mindestdurchmesser der Norm liegen. Diese Aprikosen/Marillen dürfen jedoch nur in Sachsen-Anhalt und in Sachsen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Zur Anwendung von Absatz 1 dieses Artikels muß bei jeder Partie das Warenbegleitpapier bzw. der Zettel gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 neben den anderen vorgeschriebenen Angaben folgenden Hinweis enthalten: „Nur in Sachsen-Anhalt und in Sachsen im Einzelhandel zu verkaufen“.

Artikel 3

Die Verordnungen (EWG) Nr. 1108/91 und (EG) Nr. 1010/98 werden aufgehoben.

Artikel 4

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

Sie gilt ab dem ersten Tag des auf ihr Inkrafttreten folgenden Monats.

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

▼B

ANHANG

NORM FÜR APRIKOSEN/MARILLEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Aprikosen/Marillen der aus Prunus armeniaca L. hervorgegangen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Aprikosen/Marillen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Aprikosen/Marillen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Aprikosen/Marillen, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, sein:

— ganz,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Aprikosen/Marillen müssen sorgfältig gepflückt worden sein.

Die Aprikosen/Marillen müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Aprikosen/Marillen müssen so sein, daß sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Aprikosen/Marillen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Aprikosen/Marillen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen — unter Berücksichtigung des Anbaugebiets — die für die Sorte typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen.

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

ii) Klasse I

Aprikosen/Marillen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen — unter Berücksichtigung des Anbaugebiets — die typischen Merkmale der Sorte aufweisen. Das Fruchtfleisch muß frei von allen Mängeln sein.

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

— ein leichter Form- oder Entwicklungsfehler,

— ein leichter Farbfehler,

— leichte Reibestellen,

— leichter Sonnenbrand,

— leichte Hautfehler bis zu 1 cm Länge bei länglichen Fehlern und bis zu einer Gesamtfläche von 0,5 cm^2. bei sonstigen Fehlern.

▼B

iii) Klasse II

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

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

— längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,

— sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser. Die Größensortierung ist für die Klassen Extra und I zwingend vorgeschrieben.

Klasse	Mindestdurchmesser (in mm)	Größtmöglicher Unterschied zwischen den Früchten im selben Packstück (in mm)
Extra	35	5
I und II (nach Größen sortiert)	30	10
II (nicht nach Größen sortiert)	30	—

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) Klasse Extra

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

ii) Klasse I

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

iii) Klasse II

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

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Aprikosen/Marillen, die die Mindestgröße um höchstens 3 mm unterschreiten oder die auf dem Packstück angegebene Größe um höchstens 3 mm über- oder unterschreiten.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Aprikosen/Marillen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie bei der Klasse Extra einheitlicher Färbung umfassen.

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

▼**M1**

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. **Verpackung**

Die Aprikosen/Marillen müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. **Aufmachung**

Die Aprikosen/Marillen können wie folgt aufgemacht sein:

— in Kleinpackungen,
— in einer oder mehreren voneinander getrennten Lagen,
— lose im Packstück, ausgenommen Klasse Extra.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

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

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Aprikosen“/„Marillen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
— Name der Sorte bei den Klassen Extra und I.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,
— Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

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