VERORDNUNG (EG) Nr. 1543/2001 DER KOMMISSION
vom 27. Juli 2001
zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Salate, krause Endivie und Eskariol

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. 911/2001 der Kommission [2], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Salate, krause Endivie und Eskariol sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 79/88 der Kommission vom 13. Januar 1988 zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol [3], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1455/1999 [4], ist mehrfach geändert worden, so dass die Rechtsklarheit nicht mehr gewährleistet ist.

(2) Daher sollte diese Regelung neu gefasst und die Verordnung (EWG) Nr. 79/88 aufgehoben werden. 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 (UN/ECE) empfohlene Norm für Salate, krause Endivie und Eskariol zu berücksichtigen.

(3) Die Anwendung dieser Norm hat den Zweck, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs zu fördern und so zu einer Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

(4) Die Norm gilt auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit zu begründen sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die die nachstehenden Erzeugnisse betreffende Vermarktungsnorm ist im Anhang festgelegt:

— Salate der KN-Codes 0705 11 und 0705 19,

— krause Endivie und Eskariol des KN-Codes 0705 29.

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

Auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch abweichend von der Norm einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad sowie geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse aufweisen.

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 79/88 wird aufgehoben.

Artikel 3

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

Sie gilt ab 1. Januar 2002.

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

Brüssel, den 27. Juli 2001

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.
[2] ABl. L 129 vom 11.5.2001, S. 3.
[3] ABl. L 10 vom 14.1.1988, S. 8.
[4] ABl. L 167 vom 2.7.1999, S. 22.

ANHANG

NORM FÜR SALATE, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für:

— Salate der aus
  — Lactuca sativa L. var. capitata L. (Kopfsalat einschließlich Eissalat),
  — Lactuca sativa L. var. longifolia Lam. (Römischer Salat),
  — Lactuca sativa L. var. crispa L. (Blattsalat),
  — Kreuzungen dieser Varietäten

  hervorgegangenen Anbausorten,
— krause Endivie der aus Cichorium endivia L. var. crispum Lam. hervorgegangenen Anbausorten und
— Eskariol der aus Cichorium endivia L. var. latifolium Lam. hervorgegangenen Anbausorten,

die zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher bestimmt sind.

Diese Norm gilt weder für Erzeugnisse, die für die industrielle Verarbeitung bestimmt sind, noch für Erzeugnisse die in Form von einzelnen Blättern angeboten werden, noch für Salate in Töpfen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Erzeugnisse vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

— ganz;
— gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
— sauber und geputzt, d. h. praktisch frei von Erde oder anderen Substraten und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;
— von frischem Aussehen;
— prall;
— praktisch frei von Schädlingen;
— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;
— nicht geschossen;
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Salat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, sofern das Aussehen der Erzeugnisse dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Die Wurzeln müssen unmittelbar unter dem Blattansatz glatt abgeschnitten sein.

Die Erzeugnisse müssen eine normale Entwicklung aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie:

— Transport und Hantierung aushalten und
— in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Die Erzeugnisse werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I*

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps, insbesondere hinsichtlich der Färbung, aufweisen.

Sie müssen sein:

— gut geformt,
— fest, unter Berücksichtigung der Anbaumethode und der Art der Erzeugnisse,
— frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarkeit beeinträchtigen,
— frei von Frostschäden.

Kopfsalat muss einen einzigen, gut ausgebildeten Kopf aufweisen. Bei Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig.

Römischer Salat muss einen Kopf aufweisen, der jedoch weniger gut ausgebildet sein kann.

Das Herz der krausen Endivie und des Eskariols muss gelb sein.

ii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Erzeugnisse, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen sein:

— ziemlich gut geformt,

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

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

— leichte Farbfehler;

— leichte Schäden durch Schädlinge.

Kopfsalat muss einen Kopf aufweisen, der aber weniger gut ausgebildet sein kann. Für Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch die Kopfbildung nicht vorgeschrieben.

Bei Römischem Salat ist eine Kopfbildung nicht erforderlich.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht je Stück.

A. **Mindestgewicht**

Für die Klassen I und II gelten folgende Mindestgewichte:

	Freilandanbau	Geschützter Anbau
Kopfsalat (mit Ausnahme von Eissalat) und Römischer Salat (mit Ausnahme des Typs „Little Gem“)	150 g	100 g
Eissalat	300 g	200 g
Blattsalat und Römischer Salat des Typs „Little Gem“	100 g	100 g
Krause Endivie und Eskariol	200 g	150 g

B. **Gleichmäßigkeit**

a) Salate

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

— 40 g, wenn das leichteste Stück weniger als 150 g wiegt,

— 100 g, wenn das leichteste Stück mindestens 150 und weniger als 300 g wiegt,

— 150 g, wenn das leichteste Stück mindestens 300 g und weniger als 450 g wiegt,

— 300 g, wenn das leichteste Stück mindestens 450 g wiegt.

b) Krause Endivie und Eskariol

In allen Klassen darf der Unterschied zwischen dem leichtesten und dem schwersten Stück in einem Packstück nicht größer sein als 300 g.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A) **Gütetoleranzen**

i) *Klasse I*

10 % nach Anzahl Stücke, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

ii) *Klasse II*

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

B) **Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl Stücke, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, jedoch von der jeweiligen Größe um nicht mehr als 10 % im Gewicht nach oben oder unten abweichen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Erzeugnisse gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und/oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

Mischungen verschiedener Arten von Erzeugnissen, die dieser Norm unterliegen, sind zulässig, sofern es sich um Erzeugnisse einheitlicher Qualität und, je Erzeugnisart, einheitlicher Größe handelt. Außerdem müssen die angebotenen Arten klar unterscheidbar und die jeweiligen Anteile in einem Packstück sichtbar sein, ohne dass die Verpackung dabei beschädigt werden muss.

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

B. **Verpackung**

Die Erzeugnisse müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Innern 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**

In mehr als einer Lage angebotene Erzeugnisse dürfen Herz gegen Strunk gelegt werden, sofern die Lagen oder Köpfe durch geeignetes Material geschützt oder getrennt sind.

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 Bezeichnung angebracht sein.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Kopfsalat“, „Bataviasalat“, „Eissalat“, „Römischer Salat“, „Schnittsalat“ (oder gegebenenfalls beispielsweise „Eichblattsalat“, „Lollo bionda“ oder „Lollo rossa“), „krause Endivie“, „Eskariol“ oder eine synonyme Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
— gegebenenfalls „Little Gem“ oder eine synonyme Bezeichnung;
— gegebenenfalls Angabe „aus geschütztem Anbau“ oder eine andere geeignete Angabe;
— Name der Sorte (wahlfrei);
— im Falle der Mischung verschiedener Arten von Erzeugnissen:
  — „Salatmischung“, „Mix-Salat“ oder
  — Angabe der einzelnen Arten der Erzeugnisse, und, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist, der Stückzahl je Art.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse;
— Größe, ausgedrückt durch das Mindestgewicht je Stück oder die Stückzahl;
— Nettogewicht (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)