VERORDNUNG (EG) Nr. 790/2000 DER KOMMISSION
vom 14. April 2000
zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Tomaten/Paradeiser

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,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Tomaten/Paradeiser (*) sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für das Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 778/83 der Kommission vom 30. März 1983 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Tomaten [3], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2522/97 [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. 778/83 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 Tomaten zu berücksichtigen.

(3) Es ist ferner angezeigt, „Kirschtomaten" (einschließlich „Cocktailtomaten") als einen vierten Handelstyp zu betrachten, der sich von den bisherigen drei Handelstypen („runde", „gerippte" und „längliche" Tomaten/Paradeiser) unterscheidet, sowie die verschiedenen Aufmachungsarten festzulegen, die auf dem Tomatenmarkt zulässig sind. Darüber hinaus hängt die Marktentwicklung für frische Tomaten/Paradeiser von der geschmacklichen Qualität der Erzeugnisse ab, die insbesondere auf der Einzelhandelsstufe beträchtlich variieren kann. Deshalb sollte der Branche die Möglichkeit gegeben werden, auf den Packstücken Mindest- oder Höchstwerte für einschlägige Kriterien des Reifegrades anzugeben, um dem Verbraucher die freie Wahl zu lassen, sich für die Früchte mit den ihm am besten zusagenden organoleptischen Eigenschaften zu entscheiden.

(4) 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 der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

(5) 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.

(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 Tomaten/Paradeiser des KN-Codes 0702 00 00 ist 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

Die Verordnung (EWG) Nr. 778/83 wird aufgehoben.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem ersten Tag des dritten Monats nach dem Monat ihres Inkrafttretens.

---

[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 86 vom 31.3.1983, S. 14.
[4] ABl. L 346 vom 17.12.1997, S. 44.

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

Brüssel, den 14. April 2000

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

ANHANG

NORM FÜR TOMATEN/PARADEISER

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus Lycopersicon lycopersicum (L.) Karsten ex Farw./Lycopersicon esculentum Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tomaten/Paradeiser für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Es werden vier Handelstypen unterschieden:

— „runde" Tomaten/Paradeiser,

— „gerippte" Tomaten/Paradeiser,

— „längliche" Tomaten/Paradeiser,

— „Kirschtomaten/Kirschparadeiser" (einschließlich „Cocktailtomaten/Cocktailparadeiser").

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Tomaten/Paradeiser nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Tomaten/Paradeiser 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 Fremdstoffen;

— von frischem Aussehen;

— praktisch frei von Schädlingen;

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Rispentomaten/Rispenparadeisern müssen die Stiele frisch, gesund, sauber und frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen sein.

Entwicklung und Zustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, daß sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Tomaten/Paradeiser werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen festes Fleisch haben und hinsichtlich Form, Aussehen und Entwicklung die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Ihre vom Reifegraf abhängige Färbung muß so sein, daß sie den Anforderungen des letzten Unterabsatzes des vorstehenden Absatzes A genügt.

Sie dürfen keine „Grünkragen" und andere 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*

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen genügend fest sein und die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Sie dürfen keine Risse und keine sichtbaren „Grünkragen“ aufweisen. 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- und Entwicklungsfehler,

— ein leichter Farbfehler,

— leichte Hautfehler,

— sehr leichte Druckstellen.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

— vernarbte Risse von höchstens 1 cm Länge,

— geringe Verwachsungen,

— eine kleine Nabelbildung, jedoch ohne Verkorkung,

— Griffelnarbenverkorkung bis zu 1 cm^2,

— eine sehr schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich), jedoch nicht länger als zwei Drittel des größten Fruchtdurchmessers.

iii) *Klasse II*

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

Sie müssen ausreichend fest sein (können aber etwas weniger fest sein als Tomaten/Paradeiser der Klasse I) und dürfen keine nicht vernarbten Risse zeigen.

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

— Form-, Entwicklungs- und Farbfehler,

— Hautfehler oder Druckstellen, sofern sie die Frucht nicht ernsthaft in Mitleidenschaft ziehen,

— vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

— gegenüber der Klasse I stärkere Verwachsungen, jedoch keine Mißbildungen,

— Nabelbildung,

— Griffelnarbenverkorkung bis zu 2 cm^2,

— eine schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich).

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser. Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für „Kirschtomaten/Kirschparadeisern“.

A. **Mindestgröße**

Die Mindestgröße für Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra, I und II wird wie folgt festgesetzt:

— 35 mm für „runde“ und „gerippte“ Tomaten/Paradeiser

— 30 mm für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

B. **Größenskala**

Die Tomaten/Paradeiser werden nach folgender Größenskala sortiert:

— von 30 mm einschließlich bis 35 mm ausschließlich ([1]),

— von 35 mm einschließlich bis 40 mm ausschließlich,

— von 40 mm einschließlich bis 47 mm ausschließlich,

— von 47 mm einschließlich bis 57 mm ausschließlich,

— von 57 mm einschließlich bis 67 mm ausschließlich,

— von 67 mm einschließlich bis 82 mm ausschließlich,

— von 82 mm einschließlich bis 102 mm ausschließlich,

— von 102 mm und mehr.

Die Sortierung nach dieser Größenskala ist für Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra und I zwingend vorgeschrieben.

Diese Größenskala gilt nicht für Rispentomaten/Rispenparadeiser.

([1]) Nur für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

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 Tomaten/Paradeiser, 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 Tomaten/Paradeiser, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

— Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

iii) *Klasse II*

— 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, 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.

— Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, mit einer Mindestgröße von 33 mm für „runde“ und „gerippte“ Tomaten/Paradeiser bzw. von 28 mm für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Tomaten/Paradeiser gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra und I müssen praktisch von einheitlicher Reife und Färbung sein. „Längliche“ Tomaten/Paradeiser müssen außerdem annähernd die gleiche Länge haben.

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

B. **Verpackung**

Die Tomaten/Paradeiser 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 werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. **Aufmachung**

Die Tomaten/Paradeiser können wie folgt aufgemacht sein:

i) als Einzelfrüchte, mit oder ohne Kelch und kurzem Stiel;

ii) als Rispentomaten/Rispenparadeiser, d. h. die Tomaten/Paradeiser sind als ganze Fruchtstände oder Teile von Fruchtständen aufgemacht, wobei jeder Fruchtstand oder Teil eines Fruchtstandes mindestens die folgende Anzahl Früchte umfassen muß:

— 3 Früchte (bei Fertigpackungen 2 Früchte) oder

— im Falle von Kirsch-Rispentomaten/Kirsch-Rispenparadeisern, 6 Früchte (bei Fertigpackungen 4 Früchte).

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**

— „Tomaten/Paradeiser“ oder „Rispentomaten/Rispenparadeiser“ sowie der Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist. Diese Angaben sind in jedem Fall für „Kirschtomaten“ (oder „Cocktailtomaten“) vorgeschrieben, unabhängig davon, ob diese als Rispentomaten/Rispenparadeiser aufgemacht sind oder nicht.

— Name der Sorte (wahlfrei).

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 den Höchstdurchmesser oder gegebenenfalls die Angabe „keine Größensortierung“.

— Mindestzuckergehalt, refraktometrisch gemessen und ausgedrückt in Grad Brix (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)