VERORDNUNG (EWG) Nr. 1107/91 DER KOMMISSION

vom 30. April 1991

zur Änderung des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 3596/90 zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Pfirsiche und Nektarinen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3920/90 (2), insbesondere Artikel 2 Absatz 2 zweiter Unterabsatz,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 3596/90 der Kommission (3) sind Qualitätsnormen für Pfirsiche und Nektarinen festgelegt worden.

Die veröffentlichte Fassung dieser Qualitätsnormen weist mehrere Fehler auf.

Der Anhang sollte entsprechend berichtigt werden.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 3596/90 wird durch den Anhang dieser Verordnung ersetzt.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 1991 in Kraft.

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

Brüssel, den 30. April 1991

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 375 vom 31. 12. 1990, S. 17.
(3) ABl. Nr. L 350 vom 14. 12. 1990, S. 38.

ANHANG

QUALITÄTSNORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen (1) der aus „Prunus persica Sieb. und Zucc." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pfirsiche und Nektarinen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Pfirsiche und Nektarinen 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,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Entwicklung und Reifezustand der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, daß sie :

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Die Pfirsiche und Nektarinen werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse Extra*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebietes die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Sie dürfen keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebietes die sortentypischen Merkmale aufweisen. Ein leichter Form-, Entwicklungs- oder Farbfehler ist jedoch zulässig.

Das Fruchtfleisch muß frei von allen Mängeln sein.

Am Stielansatz offene Pfirsiche und Nektarinen sind nicht zulässig.

Leichte Schalenfehler, die weder das allgemeine Aussehen noch die Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück beeinträchtigen, sind innerhalb folgender Grenzen zulässig :

— langgestreckte Fehler bis zu 1 cm Länge,

— sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 0,5 cm^2.

(1) Unter den genannten Erzeugnissen sind alle aus Prunus persica Sieb. und Zucc. hervorgegangenen Typen zu verstehen, sowohl Pfirsiche wie Nektarinen oder ähnliche (Brugnolen) mit lösendem oder nicht lösendem Stein, mit flaumiger oder glatter Haut.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Pfirsiche und Nektarinen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Das Fruchtfleisch muß frei von größeren Mängeln sein. Am Stielansatz offene Früchte sind nur im Rahmen der vorgesehenen Gütetoleranz zulässig.

Die Pfirsiche und Nektarinen können Schalenfehler, unter der Voraussetzung, daß sie ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten, innerhalb der folgenden Grenzen aufweisen :

— langgestreckte Fehler bis zu 2 cm Länge,

— sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1,5 cm^2.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt

— entweder nach dem Umfang

— oder nach dem größten Querdurchmesser.

Die Pfirsiche und die Nektarinen werden nach folgender Größenskala eingeteilt :

Durchmesser	Größen-kennzeichnung (Code)	Umfang
90 mm und darüber	AAAA	28 cm und darüber
von 80 mm bis 90 mm ausschließlich	AAA	von 25 cm bis 28 cm ausschließlich
von 73 mm bis 80 mm ausschließlich	AA	von 23 cm bis 25 cm ausschließlich
von 67 mm bis 73 mm ausschließlich	A	von 21 cm bis 23 cm ausschließlich
von 61 mm bis 67 mm ausschließlich	B	von 19 cm bis 21 cm ausschließlich
von 56 mm bis 61 mm ausschließlich	C	von 17,5 cm bis 19 cm ausschließlich
von 51 mm bis 56 mm ausschließlich	D	von 16 cm bis 17,5 cm ausschließlich

Die zulässige Mindestgröße für die Klasse Extra beträgt 56 mm im Durchmesser oder 17,5 cm im Umfang.

Die Sortierung nach dieser Größenskala ist für alle Klassen zwingend vorgeschrieben.

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 Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranz der Klasse I — genügen.

ii) *Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranz der Klasse II — genügen.

iii) *Klasse II*

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

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen : 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die bei der Größensortierung nach dem Durchmesser um bis zu 3 mm nach oben oder unten oder die bei der Größensortierung nach dem Umfang bis zu 1 cm nach oben oder unten von der angegebenen Größe abweichen.

Pfirsiche oder Nektarinen der kleinsten Größensortierung dürfen jedoch den Mindestdurchmesser um nicht mehr als 2 mm oder den Mindestumfang um nicht mehr als 6 mm unterschreiten.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifegrades und gleicher Größe und bei der Klasse Extra auch gleicher Färbung umfassen.

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

B. **Verpackung**

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen so verpackt sein, daß die Erzeugnisse angemessen geschützt sind.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. **Aufmachung**

Pfirsiche und Nektarinen können in einer der folgenden Arten aufgemacht sein :

— in Kleinpackungen,

— in einer einzigen Lage bei der Klasse Extra ; in dieser Klasse muß jede Frucht von den Nachbarfrüchten isoliert sein.

Bei den Klassen I und II :

— in einer oder zwei Lagen

oder

— in höchstens vier Lagen, wenn die Früche auf starren, mit Vertiefungen versehenen Unterlagen liegen, so daß sie nicht auf den Früchten der darunter befindlichen Lage aufliegen.

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 erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

B. **Art des Erzeugnisses**

— Name des Erzeugnisses, 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 (ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser bzw. den Mindest- und Höchstumfang oder die Größenkennzeichnung gemäß der Größenskala),

— Stückzahl (wahlfrei).

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