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

►**B**

VERORDNUNG (EG) Nr. 831/97 DER KOMMISSION

vom 7. Mai 1997

zur Festsetzung der Vermarktungsnormen für Avocados

(ABl. L 119 vom 8.5.1997, S. 13)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 1167/1999 der Kommission vom 3. Juni 1999	L 141	4	4.6.1999
►**M2**	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M3**	geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 6/2005 der Kommission vom 4. Januar 2005	L 2	3	5.1.2005
►**M4**	Verordnung (EG) Nr. 907/2004 der Kommission vom 29. April 2004	L 163	50	30.4.2004

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 296 vom 21.9.2004, S. 27 (46/2003)

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 831/97 DER KOMMISSION

vom 7. Mai 1997

zur Festsetzung der Vermarktungsnormen für Avocados

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]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 sind die Erzeugnisse angeführt, für die Vermarktungsnormen festzulegen sind. Von den in dem genannten Anhang genannten Erzeugnissen sind Vermarktungsnormen für Avocados noch nicht festgelegt. Zur Erzielung einer besseren Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich, die vom Wirtschaftsausschuß der Vereinten Nationen für Europa für diese Erzeugnisse empfohlenen Normen zu berücksichtigen.

Dank Anwendung dieser Normen muß es möglich sein, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Nachfrage auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs zu erleichtern und so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

Die betreffenden Normen gelten 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 begründet sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Normen auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da es sich bei der Güteklasse „Extra“ um sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der gegebenenfalls verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Vermarktungsnormen für Avocados des KN-Codes 0804 40 sind im Anhang festgesetzt.

(2) Die Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 2200/96.

Avocados dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

a) einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad;

b) geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse „Extra“.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1997 in Kraft.

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

([1]) ABl. Nr. L 297 vom 21. 11. 1996, S. 1.

▼B

ANHANG

NORMEN FÜR AVOCADOS

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Avocados der aus Persea americana Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Parthenokarpe Früchte und Avocados für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen Avocados 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 Schäden durch niedrige Temperaturen;

— mit Stiel bis zu 10 mm Länge, der glatt abgeschnitten sein muß, jedoch wird ein fehlender Stiel nicht als Mangel angesehen, wenn die Stielansatzstelle trocken und unbeschädigt ist;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Avocados müssen ►**M1** zum Zeitpunkt des Versands fest und ◄ sorgfältig gepflückt worden sein. Ihre Entwicklung sollte ein physiologisches Stadium erreicht haben, das die Fortsetzung des Reifeprozesses bis zum Abschluß ermöglicht. Die reifen Früchte dürfen keinen bitteren Geschmack aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Avocados müssen so sein, daß sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Avocados werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra“*

Avocados dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Hinsichtlich Form und Färbung müssen sie die Merkmale der Sorte aufweisen.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen. Sofern der Stiel vorhanden ist, muß er unbeschädigt sein.

ii) *Klasse I*

Avocados dieser Klasse müssen von guter Qualität sein und müssen die für die Sorte typische Färbung und Form 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:

— leichte Form- und Farbfehler;

— leichte Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 4 cm^2.

▼B

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er leicht beschädigt sein.

iii) *Klasse II*

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

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

— Form- und Farbfehler;

— Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 6 cm^2.

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er beschädigt sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Gewicht der Frucht bestimmt; es gilt folgende Größenskala:

Gewichtsskala (in g)	Größenkode
781 — 1 220	4
576 — 780	6
461 — 575	8
366 — 460	10
306 — 365	12
266 — 305	14
236 — 265	16
211 — 235	18
191 — 210	20
171 — 190	22
156 — 170	24
146 — 155	26
136 — 145	28
125 — 135	30

Das Mindestgewicht der Avocados beträgt 125 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 „Extra“*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Avocados, 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 Avocados, 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 Avocados, 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

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Avocados, die in bezug auf die angegebene Größe der nächstniedrigeren oder nächsthöheren Größenspanne entsprechen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

▼M1

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Avocados gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleicher Färbung [1] und gleicher Größe umfassen.

▼B

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

▼M2

Abweichend von den vorstehenden Bestimmungen können die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission [2] in Verkaufsverpackungen ►M3 mit einem Nettogewicht von höchstens drei Kilogramm ◄ mit frischem Obst und Gemüse ►C1 anderer Arten gemischt werden. ◄

▼B

B. **Verpackung**

Die Avocados 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 Farben bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

▼M4

Die auf den einzelnen Erzeugnissen angebrachten Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

▼B

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

▼M4

A. **Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

---

[1] Bei dunkelschaligen Sorten wird ein Veränderung der Farbe nicht als Mangel betrachtet, die Früchte jedes Packstücks müssen jedoch zum Zeitpunkt des Versands eine einheitliche Färbung aufweisen.

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

▼B

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Avocados“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;

— Name der Sorte.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse;

— Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstgewicht;

— Kodenummer der Größenskala und Stückzahl, wenn diese nicht mit der Kodenummer übereinstimmt, oder — wahlfrei — Kodenummer der Größenskala und Nettogewicht des Packstücks.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

▼M4

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufsverpackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.