DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2021/1890 DER KOMMISSION

vom 2. August 2021

zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 hinsichtlich der Vermarktungsnormen im Sektor Obst und Gemüse

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ([1]), insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission ([2]) enthält Durchführungsbestimmungen für die Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse.

(2) Von 2018 bis 2020 hat die Arbeitsgruppe für Qualitätsnormen für landwirtschaftliche Erzeugnisse der UN-Wirtschaftskommission für Europa (UNECE) die UNECE-Normen für Gemüsepaprika (2018 und 2020), Tafeltrauben (2019 und 2020) sowie Äpfel und Birnen (2020) überarbeitet. Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 enthaltenen allgemeinen und speziellen Vermarktungsnormen für das genannte Obst und Gemüse an die neuen UNECE-Normen angepasst werden.

(3) Diese Anpassung sollte auch in der Erwägung erfolgen, dass diese überarbeiteten UNECE-Normen den Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Beschlusses (EU) 2017/2104 des Rates vom 6. November 2017 über den im Namen der Europäischen Union in der Arbeitsgruppe für Qualitätsnormen für landwirtschaftliche Erzeugnisse der UNECE (UNECE-WP.7) zu vertretenden Standpunkt ([3]) erfolgreich zur Genehmigung vorgelegt wurden.

(4) Die Verordnung (EU) Nr. 543/2011 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011

Anhang I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

([2]) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 7. Juni 2011 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (ABl. L 157 vom 15.6.2011, S. 1).

([3]) Beschluss (EU) 2017/2104 des Rates vom 6. November 2017 über den im Namen der Europäischen Union in der Arbeitsgruppe für Qualitätsnormen für landwirtschaftliche Erzeugnisse der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa (UNECE-WP.7) zur Verabschiedung von Vorschlägen für Qualitätsnormen für Obst und Gemüse zu vertretenden Standpunkt (ABl. L 303 vom 18.11.2017, S. 1).

Artikel 2

Inkrafttreten

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

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

Brüssel, den 2. August 2021

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

„*ANHANG I*

VERMARKTUNGSNORMEN GEMÄß ARTIKEL 3

TEIL A

Allgemeine Vermarktungsnorm

Diese allgemeine Vermarktungsnorm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen Obst und Gemüse nach Aufbereitung und Verpackung genügen muss.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

— geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse.

1. **Mindesteigenschaften**

Die Erzeugnisse müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Zustand der Erzeugnisse muss so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

2. **Mindestreifeanforderungen**

Die Erzeugnisse müssen genügend entwickelt, dürfen aber nicht überentwickelt sein, und die Früchte müssen einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen, dürfen aber nicht überreif sein.

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen und einen zufriedenstellenden Reifegrad erreichen können.

3. **Toleranzen**

In jeder Partie sind nach Anzahl oder Gewicht höchstens 10 % Erzeugnisse zugelassen, die den Mindestqualitätsanforderungen nicht genügen. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

4. **Kennzeichnung**

Jedes Packstück [1] muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. *Identifizierung*

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

[1] Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. *Ursprung*

Vollständiger Name des Ursprungslandes ([2]). Bei Erzeugnissen mit Ursprung in einem Mitgliedstaat muss diese Angabe in der Sprache des Ursprungslandes oder einer anderen, den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen. Bei anderen Erzeugnissen muss diese Angabe in einer den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen.

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL B

Spezielle Vermarktungsnormen

TEIL 1: VERMARKTUNGSNORM FÜR ÄPFEL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Äpfel der aus *Malus domestica* Borkh. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Äpfel für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Äpfel nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Äpfel vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— frei von starker Glasigkeit, ausgenommen Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „V“ gekennzeichnet sind,

([2]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Äpfel müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

Die Äpfel müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Äpfel müssen so sein, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen und einen nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessenen Reifegrad erreichen können.

Zur Überprüfung der Einhaltung der Mindestreifeanforderungen können unterschiedliche Parameter herangezogen werden, z. B. morphologische Aspekte, Geschmack, Festigkeit und der Refraktometerwert.

C. **Klasseneinteilung**

Äpfel werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Äpfel dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen ([3]) und einen unverletzten Stiel besitzen.

Die Äpfel müssen folgende sortentypische Mindestfärbung aufweisen:

— 3/4 der Gesamtfläche mit roter Färbung in der Färbungsgruppe A,

— 1/2 der Gesamtfläche mit gemischt-roter Färbung in der Färbungsgruppe B,

— 1/3 der Gesamtfläche mit leicht rot verwaschener oder rot gestreifter Färbung in der Färbungsgruppe C,

— keine Mindestanforderung an die Färbung in der Färbungsgruppe D.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

— sehr leichte Schalenfehler,

— sehr leichte Berostung ([4]):

— bräunliche Flecken, nur in der Stielgrube und nicht gerunzelt, und/oder

— vereinzelte leichte Berostung.

ii) *Klasse I*

Äpfel dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale ([5]) aufweisen.

Die Äpfel müssen folgende sortentypische Mindestfärbung aufweisen:

— 1/2 der Gesamtfläche mit roter Färbung in der Färbungsgruppe A,

— 1/3 der Gesamtfläche mit gemischt-roter Färbung in der Färbungsgruppe B,

([3]) In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der nach ihrer Färbung und Berostung eingeteilten Sorten aufgeführt.

([4]) Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „R" gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Berostungskriterien befreit.

([5]) In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der nach ihrer Färbung und Berostung eingeteilten Sorten aufgeführt.

— 1/10 der Gesamtfläche mit leicht rot verwaschener oder rot gestreifter Färbung in der Färbungsgruppe C,

— keine Mindestanforderung an die Färbung in der Färbungsgruppe D.

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 Formfehler,

— ein leichter Entwicklungsfehler,

— ein leichter Farbfehler,

— leichte, nicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2,

— leichte Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,

  — sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm^2 sein dürfen,

— leichte Berostung ([6]):

  — bräunliche Flecken, die leicht über die Stielgrube oder die Kelchgrube hinausgehen können, aber nicht gerunzelt sein dürfen, und/oder

  — fein genetzte Berostung auf höchstens 1/5 der Gesamtfläche der Frucht und in keinem zu starken Gegensatz zur Grundfärbung der Frucht und/oder

  — dichte Berostung auf höchstens 1/20 der Gesamtfläche der Frucht, wobei

  — die fein genetzte und die dichte Berostung zusammen auf höchstens 1/5 der Gesamtfläche der Frucht zulässig sind.

Der Stiel kann fehlen, sofern die Bruchstelle glatt und die Schale am Stielansatz unbeschädigt ist.

iii) *Klasse II*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

— Formfehler,

— Entwicklungsfehler,

— Farbfehler,

— leichte Druckstellen, die leicht verfärbt sein dürfen, bis zu einer Gesamtfläche von 1,5 cm^2,

— Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,

  — sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm^2, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm^2 sein dürfen,

([6]) Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „R" gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Berostungskriterien befreit.

— leichte Berostung ([7]):

— bräunliche Flecken, die über die Stielgrube oder die Kelchgrube hinausgehen und leicht gerunzelt sein können, und/oder

— fein genetzte Berostung auf höchstens 1/2 der Gesamtfläche der Frucht und in keinem zu starken Gegensatz zur Grundfärbung der Frucht und/oder

— dichte Berostung auf höchstens 1/3 der Gesamtfläche der Frucht, wobei

— die fein genetzte und die dichte Berostung zusammen auf höchstens 1/2 der Gesamtfläche der Frucht zulässig sind.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Gewicht bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt 60 mm, wenn sie nach dem Durchmesser bestimmt wird, bzw. 90 g, wenn sie nach dem Gewicht bestimmt wird. Früchte kleinerer Größen sind zulässig, wenn der Brix-Wert ([8]) des Erzeugnisses mindestens 10,5° Brix beträgt und die Größe nicht weniger als 50 mm bzw. 70 g beträgt.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

a) für nach dem Durchmesser sortierte Früchte:

— 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind, Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 10 mm betragen und

— 10 mm bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind. Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 20 mm betragen.

b) für nach dem Gewicht sortierte Früchte:

— Bei Äpfeln der Klasse Extra und Äpfeln der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind:

Spanne (g)	Gewichtsunterschied (g)
70-90	15 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

— Bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind:

Spanne (g)	Gleichmäßigkeit (g)
70-135	35
136-300	70
> 300	100

([7]) Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „R" gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Berostungskriterien befreit.
([8]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

Für Früchte der Klasse II, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

Sorten von Miniäpfeln, die in der Anlage zu dieser Norm mit „M" gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Größenkriterien befreit. Diese Minisorten müssen einen Brix-Wert ([9]) von mindestens 12° Brix aufweisen.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Diese Toleranz darf nicht auf Erzeugnisse ausgedehnt werden, die

— 5 mm oder mehr unter dem Mindestdurchmesser liegen,

— 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Äpfel gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

In Verkaufspackungen ist jedoch die Mischung von Äpfeln deutlich unterscheidbarer Sorten zulässig, sofern die Äpfel gleicher Güte und je Sorte gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

B. Verpackung

Die Äpfel müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind. Insbesondere die Verkaufspackungen mit einem Nettogewicht von mehr als 3 kg müssen genügend stabil sein, damit das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

([9]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([10]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Äpfel“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

— Name der Sorte. Bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Apfelsorten die Namen der verschiedenen Sorten.

— Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname ([11]) darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

— Bei Mutanten, die Sortenschutz haben, darf der Name dieser Sorte den Namen der Ausgangssorte ersetzen. Bei Mutanten, die keinen Sortenschutz haben, darf der Name dieser Mutante nur zusammen mit dem Namen der Ausgangssorte angegeben werden.

— „Minisorte“, falls zutreffend.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([12]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Apfelsorten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der betreffenden Sorte anzugeben.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.

([10]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

([11]) Ein Handelsname kann ein Markenname, für den Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

([12]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:

a) bei Erzeugnissen, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers oder des Mindest- und Höchstgewichts;

b) bei Erzeugnissen, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, durch Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe „und darüber“ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der größten Frucht im Packstück.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

Anlage

Nicht erschöpfende Liste von Apfelsorten

Äpfel der nicht in der Liste aufgeführten Sorten sind nach ihren sortentypischen Merkmalen einzuteilen.

Einige der in der nachstehenden Liste aufgeführten Sorten können über Handelsmarken vermarktet werden, deren Schutz in einem oder mehreren Ländern beantragt oder gewährt wurde. In den ersten drei Spalten der Liste erscheinen solche Handelsmarken nicht. Bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der vierten Spalte aufgeführt.

Legende:

M = Minisorte

R = Berostungssorte

V = Glasigkeit

* = Mutante, die keinen Sortenschutz hat, aber einer eingetragenen/geschützten Handelsmarke zuzurechnen ist; Mutanten, die nicht mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, haben keinen Sortenschutz.

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungsgruppe	Zusätzliche Angaben
African Red			African Carmine ™	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia ®	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes ®	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora ®	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R

Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R

Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	
Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	

Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	

Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	

	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored ® Supra ®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's ®, Red Prince ®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana ®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac ®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove ® Era ®	A	
Lureprec			Redlove ® Circe ®	A	
Luregust			Redlove ® Calypso ®	A	
Luresweet			Redlove ® Odysso ®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola ®	B	
MC38			Crimson Snow ®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	

Milwa			Diwa ®, Junami ®	B	
Minneiska			SweeTango ®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold ™	D	
Mored			Joly Red ®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar ®	D	
Nicoter			Kanzi ®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	
Pinova			Corail ®	C	
	RoHo 3615		Evelina ®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru ®	B	
Prem A153			Lemonade ®, Honeymoon ®	C	
Prem A17			Smitten ®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit ™	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			Rubinette ®	C	
	Frubaur		Rubinette ® Rossina	A	
	Rafzubex		Rubinette ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	A	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	

	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty ™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz ™	B	
Sciglo			Southern Snap ™	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose ™, NZ Rose	A	
Senshu				C	

Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

TEIL 2: VERMARKTUNGSNORM FÜR ZITRUSFRÜCHTE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Anbausorten von Zitrusfrüchten der folgenden Arten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, ausgenommen Zitrusfrüchte für die industrielle Verarbeitung:

— Zitronen der Art *Citrus limon* (L.) Burm. f. und ihre Hybriden,

— Mandarinen der Art *Citrus reticulata* Blanco, einschließlich Satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), Clementinen (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), gewöhnlicher Mandarinen (*Citrus deliciosa* Ten.) und Tangerinen (*Citrus tangerina* Tanaka) der genannten Arten und ihrer Hybriden,

— Orangen der Art *Citrus sinensis* (L.) Osbeck und ihre Hybriden.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Zitrusfrüchte nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. Mindesteigenschaften

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

— ganz,

— frei von größeren vernarbten Verletzungen und/oder Quetschungen,

— 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,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— frei von beginnender Welke und innerer Austrocknung,

— frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Zitrusfrüchte müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Reifeanforderungen

Die Zitrusfrüchte müssen einen entsprechend den sortentypischen Eigenschaften, der Erntezeit und dem Anbaugebiet angemessenen Entwicklungs- und Reifegrad erreicht haben.

Die physiologische Reife der Zitrusfrüchte wird anhand der nachstehend für die einzelnen Arten aufgeführten Kriterien bestimmt:

— Mindestsaftgehalt,

— Mindest-Zucker-Säureverhältnis ([13]),

— Färbung.

Der Grad der Färbung muss so sein, dass die Früchte am Bestimmungsort am Ende ihrer normalen Entwicklung die sortentypische Färbung erreichen können.

	Mindestsaft-gehalt (Prozent)	Mindest-Zucker-Säure-Verhältnis	Färbung
Zitronen	20		Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grüne (allerdings keine dunkelgrüne) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.
Satsumas, Clementinen, andere Mandarinensorten und ihre Hybriden			
Satsumas	33	6,5:1	Die Färbung muss auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.
Clementinen	40	7,0:1	
Andere Mandarinensorten und ihre Hybriden	33	7,5:1 ([14])	
Orangen			
Blutorangen	30	6,5:1	Die Färbung muss sortentypisch sein. Eine hellgrüne Färbung der Früchte ist jedoch zulässig, sofern sie ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche nicht überschreitet und sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten. Bei Orangen, die in Gebieten erzeugt werden, in denen während der Entwicklungszeit hohe Lufttemperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit herrschen, darf jedoch mehr als ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche grün gefärbt sein, sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten.
Gruppe der Navelorangen	33	6,5:1	
Andere Sorten	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi und Pacitan mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung	33		
Andere Sorten mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung	45		

Die Zitrusfrüchte, die diesen Reifeanforderungen entsprechen, dürfen „entgrünt" werden. Diese Behandlung ist nur zulässig, wenn die sonstigen natürlichen organoleptischen Eigenschaften nicht verändert werden.

C. **Klasseneinteilung**

Zitrusfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

([13]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

([14]) Bei den Sorten Mandora und Minneola entspricht bis zum Ende des am 1. Januar 2023 beginnenden Wirtschaftsjahrs das Mindest-Zucker-Säure-Verhältnis 6,0:1.

Sie dürfen keine Fehler 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*

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps 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 Formfehler,

— leichte Farbfehler, einschließlich leichten Sonnenbrands,

— leichte, sich weiterentwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,

— leichte, während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung oder Schäden durch Schädlinge,

— leichte vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,

— leichte teilweise Loslösung der Schale bei allen Früchten der Mandarinengruppe.

iii) *Klasse II*

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

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

— Formfehler,

— Farbfehler, einschließlich Sonnenbrand,

— sich weiterentwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,

— während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung oder Schäden durch Schädlinge,

— vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,

— vernarbte oberflächliche Veränderungen der Schale,

— raue Schale,

— eine leichte teilweise Loslösung der Schale bei Orangen und eine teilweise Loslösung der Schale bei allen Früchten der Mandarinengruppe.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser der Frucht oder nach der Stückzahl bestimmt.

A. **Mindestgröße**

Die folgenden Mindestgrößen sind festgelegt:

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	45
Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden	45
Clementinen	35
Orangen	53

B. **Gleichmäßigkeit**

Zitrusfrüchte können nach einer der folgenden Optionen nach Größe sortiert werden:

a) Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

— 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) < 60 mm beträgt,

— 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) ≥ 60 mm, aber < 80 mm beträgt,

— 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) ≥ 80 mm, aber < 110 mm beträgt,

— keine Begrenzung im Unterschied des Durchmessers für Früchte ≥ 110 mm.

b) Werden Größencodes verwendet, so gelten die Codes und Spannen gemäß nachstehender Tabelle:

	Größencode	Durchmesser (mm)
Zitronen		
	0	79–90
	1	72–83
	2	68–78
	3	63–72
	4	58–67
	5	53–62
	6	48–57
	7	45–52
Satsumas, Clementinen und andere Mandarinensorten und Hybriden		
	1 - XXX	78 und mehr
	1 - XX	67–78
	1 oder 1 - X	63–74
	2	58–69
	3	54–64
	4	50–60
	5	46–56
	6 ([15])	43–52
	7	41–48
	8	39–46
	9	37–44
	10	35–42
Orangen		
	0	92–110
	1	87–100

([15]) Größen unter 45 mm betreffen nur Clementinen.

	2	84–96
	3	81–92
	4	77–88
	5	73–84
	6	70–80
	7	67–76
	8	64–73
	9	62–70
	10	60–68
	11	58–66
	12	56–63
	13	53–60

Die Gleichmäßigkeit in der Größensortierung entspricht den oben aufgeführten Größenskalen, ausgenommen in folgendem Fall:

Bei Früchten, die lose in Großkisten gepackt sind, und bei Früchten in Verkaufspackungen bis zu einem Nettogewicht von 5 kg darf der maximale Unterschied die Spanne nicht überschreiten, die sich bei der Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen der Größenskala ergibt.

c) Früchte, die nach Stückzahl sortiert wurden, müssen hinsichtlich der Größenunterschiede Buchstabe a entsprechen.

IV. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die der nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren als der (oder bei Zusammenfassung von drei Größen als den) auf der Verpackung angegebenen Größe(n) entsprechen.

Auf jeden Fall gilt die Toleranz von 10 % nur für Früchte, deren Größe folgende Mindestwerte nicht unterschreitet:

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	43
Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden	43
Clementinen	34
Orangen	50

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Zitrusfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades umfassen.

Außerdem ist für die Klasse Extra eine einheitliche Färbung vorgeschrieben.

In Verkaufspackungen ist jedoch die Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten zulässig, sofern diese gleicher Güte und für jede Art gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps und gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

B. Verpackung

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses ([16]) Papier zu verwenden.

Die Verwendung beliebiger Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs oder Geschmacks ([17]), ist untersagt.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Eine Aufmachung mit einem kurzen (nicht verholzten) und der Frucht anhaftenden Zweig mit einigen grünen Blättern ist jedoch zulässig.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([18]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

([16]) Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen EU-Vorschriften eingehalten werden.

([17]) Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen EU-Vorschriften eingehalten werden.

([18]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Zitronen”, „Mandarinen” oder „Orangen”, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— „Mischung von Zitrusfrüchten“ oder eine gleichwertige Bezeichnung und die gebräuchlichen Namen der verschiedenen Arten im Falle einer Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten,

— bei Orangen der Name der Sorte und/oder bei Navelorangen und Orangen der Sorte „Valencia“ der Name der entsprechenden Sortengruppe,

— bei Satsumas und Clementinen obligatorisch der gebräuchliche Name der Art und wahlfrei der Name der Sorte,

— bei anderen Mandarinen und ihren Hybriden obligatorisch der Name der Sorte,

— bei Zitronen wahlfrei der Name der Sorte.

— „mit Kernen“ im Fall von Clementinen mit mehr als zehn Kernen,

— „kernlos“ (wahlfrei, kernlose Zitrusfrüchte können gelegentlich Kerne enthalten).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([19]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

— Bei Mischungen von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der jeweiligen Art anzugeben.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe ausgedrückt als:

  — Mindest- und Höchstgröße (in mm) oder

  — Größencode(s), wahlfrei gefolgt von der Mindest- und Höchstgröße oder

  — Stückzahl.

— falls zutreffend, Angabe der zur Behandlung nach der Ernte verwendeten Konservierungsmittel oder sonstigen chemischen Stoffe.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

([19]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

TEIL 3: VERMARKTUNGSNORM FÜR KIWIS

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Kiwis (auch als *Actinidia* bekannt) der aus *Actinidia chinensis* Planch. und *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang und A.R. Ferguson) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kiwis für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Kiwis nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. Mindesteigenschaften

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

— ganz (aber ohne Stiel),

— 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,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— ausreichend fest; weder weich noch welk oder wässrig,

— gut geformt; ausgeschlossen sind Doppel- und Mehrfachfrüchte,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Kiwis müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Mindestreifeanforderungen

Die Kiwis müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen.

Um dieser Bestimmung zu genügen, müssen die Früchte zum Zeitpunkt der Verpackung einen Reifegrad von mindestens 6,2° Brix ([20]) oder einen Trockenmassegehalt von durchschnittlich 15 % aufweisen, um am Beginn der Vertriebskette 9,5° Brix[21] zu erreichen.

C. Klasseneinteilung

Kiwis werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Kiwis dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Früchte müssen fest sein, und das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

([20]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

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

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,8 betragen.

ii) *Klasse I*

Kiwis dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Früchte müssen fest sein, und 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 Formfehler (außer Schwellungen oder Missbildungen),

— leichte Farbfehler,

— leichte Schalenfehler, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer ist als 1 cm^2,

— kleine Hayward-Naht in Form von Längslinien ohne Verdickung.

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,7 betragen.

iii) *Klasse II*

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

Die Früchte müssen genügend fest sein, und das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

— Formfehler,

— Farbfehler,

— Schalenfehler, z. B. kleine vernarbte Schalenrisse oder vernarbte Stellen, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer als 2 cm^2 ist,

— mehrere ausgeprägtere Hayward-Nähte mit leichter Verdickung,

— leichte Quetschungen.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem Gewicht der Früchte bestimmt.

Für Früchte der Klasse Extra beträgt das erforderliche Mindestgewicht 90 g, für Früchte der Klasse I 70 g und für Früchte der Klasse II 65 g.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

— 10 g bei Früchten mit einem Gewicht von weniger als 85 g,

— 15 g bei Früchten mit einem Gewicht von 85 g oder mehr, jedoch weniger als 120 g,

— 20 g bei Früchten mit einem Gewicht von 120 g oder mehr, jedoch weniger als 150 g,

— 40 g bei Früchten mit einem Gewicht von 150 g oder mehr.

IV. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

Die Kiwis dürfen jedoch in der Klasse Extra nicht weniger als 85 g, in der Klasse I nicht weniger als 67 g und in der Klasse II nicht weniger als 62 g wiegen.

V. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Kiwis gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

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

B. **Verpackung**

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück ([21]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

([21]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Kiwis“ und/oder „Actinidia“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— Name der Sorte (wahlfrei),

— Farbe des Fruchtfleisches oder gleichwertige Angabe, wenn nicht grün.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([22]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe, ausgedrückt als Mindest- und Höchstgewicht der Frucht,

— Stückzahl (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 4: VERMARKTUNGSNORM FÜR SALATE, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für:

— Salate aus

  — *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (Kopfsalat einschließlich Eissalat),

  — *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (Römischer Salat),

  — *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (Blattsalat),

  — hervorgegangenen Anbausorten und Kreuzungen dieser Sorten,

— krause Endivie der aus *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. hervorgegangenen Anbausorten und

— Eskariol der aus *Cichorium endivia* 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, Salaten mit Wurzelballen oder Salaten in Töpfen angeboten werden.

([22]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Erzeugnisse nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

— geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Erzeugnisse vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— prall,

— 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 des Salats 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 zufriedenstellendem 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 aufweisen.

Sie müssen folgendermaßen beschaffen 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 folgendermaßen beschaffen 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 Verfärbung,

— 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 nach dem Stückgewicht bestimmt.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

a) Salate

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

— 100 g, wenn das leichteste Stück mindestens 150 g 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

— 300 g.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Erzeugnisse, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

ii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Erzeugnisse, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Erzeugnisse, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

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

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Salaten und/oder Endivien deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben enthalten, sofern sie gleicher Güte und je Sorte, Handelstyp und/oder Farbe gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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. Sie müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume oder übermäßigen Druck angemessen verpackt sein.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([23]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. Art des Erzeugnisses

— „Kopfsalat“, „Bataviasalat“, „Eissalat“, „Römischer Salat“, „Schnittsalat“ (oder gegebenenfalls beispielsweise „Eichblattsalat“, „Lollo bionda“ oder „Lollo rossa“), „krause Endivie“, „Eskariol“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— gegebenenfalls „aus geschütztem Anbau“ oder eine gleichwertige Angabe,

— Name der Sorte (wahlfrei),

— „Mischung aus Salaten/Endivien“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn es sich um eine Mischung aus Salaten und/oder Endivien deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben handelt. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Sorten, Handelstypen und/oder Farben mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.

([23]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([24]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

— bei Mischungen von Salaten und/oder Endivien deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe der jeweiligen Sorte, des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe anzugeben.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe, ausgedrückt als Mindestgewicht je Stück oder als Stückzahl.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 5: VERMARKTUNGSNORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen der aus *Prunus persica* Sieb. et 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 QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Pfirsiche und Nektarinen nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Pfirsiche und Nektarinen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— frei von Rissen in der Stielgrube,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

([24]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

B. **Reifeanforderungen**

Die Früchte müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen. Der Refraktometerwert des Fruchtfleisches sollte mindestens 8° Brix betragen. ([25])

C. **Klasseneinteilung**

Pfirsiche und Nektarinen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

Die Früchte dürfen keine Fehler 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*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale 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 Formfehler,

— ein leichter Entwicklungsfehler,

— leichte Farbfehler,

— leichte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2,

— leichte Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 1,5 cm Länge,

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

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.

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

— Formfehler,

— Entwicklungsfehler, einschließlich gespaltener Steine, sofern die Stielgrube geschlossen und das Fruchtfleisch gesund ist,

— Farbfehler,

— leicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 2 cm^2,

— Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 2,5 cm Länge,

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

([25]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser, dem Gewicht oder der Anzahl bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

— 56 mm oder 85 g in der Klasse Extra,

— 51 mm oder 65 g in den Klassen I und II.

Früchte unter 56 mm oder 85 g werden in der Zeit vom 1. Juli bis 31. Oktober (nördliche Hemisphäre) bzw. vom 1. Januar bis 30. April (südliche Hemisphäre) nicht vermarktet.

Für Klasse II ist die Anwendung der folgenden Bestimmungen wahlfrei.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

   — 5 mm bei Früchten unter 70 mm,

   — 10 mm bei Früchten von 70 mm und darüber;

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

   — 30 g bei Früchten unter 180 g,

   — 80 g bei Früchten von 180 g und darüber;

c) bei Früchten, die nach Anzahl sortiert werden, sollte der Größenunterschied mit Buchstabe a oder b im Einklang stehen.

Bei der Anwendung von Größencodes sind die in nachstehender Tabelle angegebenen Werte einzuhalten.

	Code	Durchmesser			Gewicht	
		von (mm)	bis (mm)		von (g)	bis (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	oder	85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

IV. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifezustands und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) 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 sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([26]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

([26]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Pfirsiche“ oder „Nektarinen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— Farbe des Fruchtfleisches,

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([27]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als Mindest- und Höchstdurchmesser (in mm) oder Mindest- und Höchstgewicht (in g) bzw. als Größencode,

— Stückzahl (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 6: VERMARKTUNGSNORM FÜR BIRNEN

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Birnen der aus *Pyrus communis* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Birnen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Birnen nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Birnen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Birnen müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

([27]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

B. **Reifeanforderungen**

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Birnen müssen so sein, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen und einen nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessenen Reifegrad erreichen können.

C. **Klasseneinteilung**

Birnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale ([28]) aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein.

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

Der Stiel muss unversehrt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

ii) *Klasse I*

Birnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. ([29])

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 Formfehler,

— ein leichter Entwicklungsfehler,

— leichte Farbfehler,

— sehr leichte raue Berostung,

— leichte Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,

  — sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und V. *inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm^2 sein dürfen,

— leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 1 cm^2.

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

iii) *Klasse II*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

Folgende Fehler sind zulässig, sofern die Birnen ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

— Formfehler,

— Entwicklungsfehler,

— Farbfehler,

— leichte raue Berostung,

([28]) In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnen aufgeführt.
([29]) In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnen aufgeführt.

— Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

— längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,

— sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm^2, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und V. *inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm^2 sein dürfen,

— leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 2 cm^2.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Gewicht bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten	60 mm	55 mm	55 mm
Andere Sorten	55 mm	50 mm	45 mm

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten	130 g	110 g	110 g
Andere Sorten	110 g	100 g	75 g

Sommerbirnen, die in der Anlage zu dieser Norm aufgeführt sind, müssen die Mindestgröße nicht einhalten.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

— 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind,

— 10 mm bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind.

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

— bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind:

Spanne (g)	Gewichtsunterschied (g)
75–100	15
100–200	35
200–250	50
> 250	80

— bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind:

Spanne (g)	Gewichtsunterschied (g)
100–200	50
> 200	100

Für Früchte der Klasse II, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Diese Toleranz darf nicht auf Erzeugnisse ausgedehnt werden, die

— 5 mm oder mehr unter dem Mindestdurchmesser liegen,

— 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Birnen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Die Verkaufspackungen dürfen jedoch Mischungen von Birnen deutlich unterscheidbarer Sorten enthalten, sofern die Birnen gleicher Güte und je Sorte gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

B. Verpackung

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück ([30]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Birnen”, wenn der Inhalt der Packung von außen nicht sichtbar ist.

— Name der Sorte. Bei Mischungen von Birnen deutlich unterscheidbarer Sorten die Namen der verschiedenen Sorten.

Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname ([31]) darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([32]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Birnensorten unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der betreffenden Sorte anzugeben.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.

Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:

a) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers oder des Mindest- und Höchstgewichts;

b) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, wahlfrei durch Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe „und darüber“ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der größten Frucht im Packstück.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

([30]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

([31]) Ein Handelsname kann ein Markenname, für den Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

([32]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

Anlage

Nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnensorten

Die kleinfrüchtigen Sorten und die anderen Sorten, die nicht in der Liste aufgeführt sind, können vermarktet werden, sofern sie die in Abschnitt III der Norm festgelegten Bestimmungen betreffend die Größensortierung erfüllen.

Einige der in der nachstehenden Liste aufgeführten Sorten können über Handelsmarken vermarktet werden, deren Schutz in einem oder mehreren Ländern beantragt oder gewährt wurde. Solche Handelsmarken erscheinen nicht in der ersten und zweiten Spalte der Liste. Einige bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der dritten Spalte aufgeführt.

Legende:

L = Großfrüchtige Sorte

SP = Sommerbirne, für die keine Mindestgröße vorgeschrieben ist.

Sorte	Synonyme	Handelsmarken/ Handelsnamen	Größe
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L

Sorte	Synonyme	Handelsmarken/ Handelsnamen	Größe
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L

Sorte	Synonyme	Handelsmarken/ Handelsnamen	Größe
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

TEIL 7: VERMARKTUNGSNORM FÜR ERDBEEREN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Erdbeeren der aus der Gattung *Fragaria* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Erdbeeren für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Erdbeeren nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. Mindesteigenschaften

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

— ganz, ohne Beschädigungen,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— von frischem Aussehen, aber nicht gewaschen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— versehen mit ihrem Kelch (mit Ausnahme der Walderdbeeren); der Kelch und, falls vorhanden, der Stiel müssen frisch und grün sein,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Erdbeeren müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen. Entwicklung und Zustand der Erdbeeren müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Erdbeeren werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Erdbeeren dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Sie müssen

— das sortentypische glänzende Aussehen haben,

— frei von Erde sein.

Sie dürfen keine Fehler 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*

Erdbeeren dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale 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 Formfehler,

— eine kleine weiße Stelle, sofern sie ein Zehntel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet,

— leichte oberflächliche Druckstellen.

Sie müssen praktisch frei von Erde sein.

iii) *Klasse II*

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

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

— Formfehler,

— eine weiße Stelle, sofern sie ein Fünftel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet,

— leichte trockene Quetschungen, die sich nicht weiterentwickeln werden,

— leichte Spuren von Erde.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

— 25 mm in der Klasse Extra,

— 18 mm in den Klassen I und II.

Für Walderdbeeren ist keine Mindestgröße vorgeschrieben.

IV. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die den Anforderungen hinsichtlich der Mindestgröße nicht entsprechen, ist zulässig.

V. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Erdbeeren gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte umfassen.

Erdbeeren der Klasse Extra — mit Ausnahme von Walderdbeeren — müssen hinsichtlich des Reifegrades, der Farbe und der Größe besonders gleichmäßig und regelmäßig sein. Erdbeeren der Klasse I dürfen hinsichtlich der Größe weniger gleichmäßig sein.

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

B. **Verpackung**

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

VI. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück ([33]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([34]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse.

([33]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

([34]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 8: VERMARKTUNGSNORM FÜR GEMÜSEPAPRIKA

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus *Capsicum annuum* L. hervorgegangenen Anbausorten ([35]) zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gemüsepaprika für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen Gemüsepaprika nach Aufbereitung und Verpackung genügen muss.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muss Gemüsepaprika vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,

— fest,

— praktisch frei von Schädlingen,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,

— mit dem Stiel versehen; der Stiel muss glatt abgeschnitten und der Kelch unversehrt sein,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Gemüsepaprikas müssen so sein, dass er

— Transport und Hantierung aushält und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Gemüsepaprika wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Gemüsepaprika dieser Klasse muss von höchster Qualität sein. Er muss die für die Sorte und/oder den Handelstyp charakteristischen Merkmale aufweisen.

([35]) Einige Gemüsepaprikasorten können scharf im Geschmack sein. Beispiele für handelsübliche Gemüsepaprikasorten mit leicht scharfem Geschmack sind Sivri, Padron und Somborka.

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

ii) *Klasse I*

Gemüsepaprika dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die für die Sorte und/oder den Handelstyp charakteristischen Merkmale 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 Formfehler,

— leichte silbrige Färbung oder Schäden durch Thripse auf höchstens 1/3 der Gesamtfläche,

— leichte Hautfehler wie

  — Narbenbildungen, Kratzer, Sonnenbrand, Druckstellen bis zu 2 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2 für andere Fehler oder

  — trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/8 der Gesamtfläche,

  — geringfügig beschädigter Stiel.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Gemüsepaprika, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Gemüsepaprika seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

— Formfehler,

— silbrige Färbung oder Schäden durch Thripse auf höchstens 2/3 der Gesamtfläche,

— Hautfehler wie

  — Narbenbildungen, Kratzer, Sonnenbrand, Quetschungen und verheilte Verletzungen bis zu 4 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm^2 für andere Fehler oder

  — trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/4 der Gesamtfläche,

— Blütenendfäule bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2,

— Verschrumpelungen auf höchstens 1/3 der Fläche,

— beschädigter Stiel und Kelch, sofern das Fruchtfleisch unversehrt ist.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder dem Gewicht bestimmt. Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

a) Für nach dem Durchmesser sortierten Gemüsepaprika:

  — 20 mm,

b) für nach dem Gewicht sortierten Gemüsepaprika:

  — 30 g, wenn das schwerste Stück 180 g oder weniger wiegt,

  — 80 g, wenn das leichteste Stück über 180 g, aber unter 260 g wiegt,

  — keine Begrenzung, wenn das leichteste Stück 260 g oder mehr wiegt.

Länglicher Gemüsepaprika sollte von annähernd gleicher Länge sein.

Für die Klasse II ist keine Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der den Größenanforderungen nicht entspricht, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie im Fall der Klasse Extra und der Klasse I weitgehend gleichen Reifegrads und gleicher Färbung umfassen.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben enthalten, sofern die Erzeugnisse gleicher Güte und je Handelstyp und/oder Farbe gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

B. Verpackung

Der Gemüsepaprika muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück ([36]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

— „Gemüsepaprikamischung“ oder eine gleichwertige Bezeichnung im Falle einer Mischung von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Handelstypen und/oder Farben mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([37]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe anzugeben.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als Mindest- und Höchstdurchmesser oder Mindest- und Höchstgewicht,

— Stückzahl (wahlfrei),

— „(Bezeichnung des Typs oder der Sorte) kann einen leicht scharfen Geschmack aufweisen“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, falls zutreffend.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 9: VERMARKTUNGSNORM FÜR TAFELTRAUBEN

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Tafeltrauben der aus *Vitis vinifera* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tafeltrauben für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

([36]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

([37]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

II. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Tafeltrauben nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Trauben und Beeren vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

— 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.

Ferner müssen die Beeren sein:

— ganz,

— gut geformt,

— normal entwickelt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Entwicklung und Zustand der Tafeltrauben müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

Der aus den Trauben gewonnene Saft muss einen Brechungsindex ([38]) aufweisen, der mindestens folgendem Wert entspricht:

— 12° Brix bei den Sorten Alphonse Lavallée, Cardinal und Victoria,

— 13° Brix bei allen anderen Sorten mit Kernen,

— 14° Brix bei allen kernlosen Sorten.

Außerdem müssen alle Trauben ein zufriedenstellendes Zucker/Säure-Verhältnis aufweisen.

C. **Klasseneinteilung**

Tafeltrauben werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen, in gleichmäßigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

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

([38]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications.

ii) *Klasse I*

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen und weitgehend mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen jedoch weniger gleichmäßig in der Traube angeordnet sein als in der Klasse Extra.

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 Formfehler,

— leichte Farbfehler,

— sehr leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut,

— leichte Hautfehler.

iii) *Klasse II*

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

Die Trauben dürfen leichte Form-, Entwicklungs- und Farbfehler aufweisen, sofern die wesentlichen Merkmale der Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaugebiets — nicht beeinträchtigt werden.

Die Beeren müssen ausreichend prall sein, ausreichend fest am Stiel sitzen und nach Möglichkeit mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Die Anordnung der Beeren am Stiel darf unregelmäßiger sein als bei Trauben der Klasse I.

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

— Formfehler,

— Farbfehler,

— leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut,

— leichte Druckstellen,

— Hautfehler.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube in der Klasse Extra und der Klasse I beträgt 75 g. Diese Bestimmung gilt nicht für Packstücke, die für Einzelportionen aller Klassen bestimmt sind.

IV. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Gewicht Tafeltrauben, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Tafeltrauben, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

Zusätzlich zu diesen Toleranzen sind nach Gewicht höchstens 10 % Prozent lose Beeren, d. h. Beeren, die sich von der Traube gelöst haben, zulässig, sofern die Beeren gesund und ganz sind.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Tafeltrauben, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

Zusätzlich zu diesen Toleranzen sind nach Gewicht höchstens 10 % Prozent lose Beeren, d. h. Beeren, die sich von der Traube gelöst haben, zulässig, sofern die Beeren gesund und ganz sind.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Trauben, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Jede Verkaufspackung (außer bei Einzelportionen) darf zur Erreichung des angegebenen Gewichts eine Traube mit einem Gewicht von weniger als 75 g enthalten, sofern diese alle sonstigen Anforderungen der angegebenen Klasse erfüllt.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Trauben gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleichen Reifegrads umfassen.

Bei der Klasse Extra müssen die Trauben im Wesentlichen einheitlich in Größe und Färbung sein.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten enthalten, sofern diese gleicher Güte und je Sorte gleichen Ursprungs sind.

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

B. Verpackung

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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.

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

Eine Ausnahme bildet die besondere Aufmachung mit einem Stück Rebholz, das dem Traubenstiel anhaftet und nicht länger als 5 cm ist.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([39]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

([39]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

— Name der Sorte. Bei Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten die Namen der verschiedenen Sorten.

Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname ([40]) darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([41]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

— Bei Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der jeweiligen Sorte anzugeben.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— gegebenenfalls „Trauben mit einem Gewicht von weniger als 75 g für Einzelportionen“ oder eine gleichwertige Bezeichnung.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 10: VERMARKTUNGSNORM FÜR TOMATEN/PARADEISER

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus *Solanum lycopersicum* L. 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 Minisorten) aller Formen.

II. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Tomaten/Paradeiser nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

([40]) Ein Handelsname kann eine Handelsmarke, für die Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

([41]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Tomaten/Paradeiser vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,

— frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,

— 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. **Reifeanforderungen**

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen können und einen zufriedenstellenden Reifegrad erreichen können.

C. **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 fest sein und die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Sie dürfen keine „Grünkragen“ und andere Fehler 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 und/oder des Handelstyps 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,

— leichte Farbfehler,

— leichte Hautfehler,

— sehr leichte Druckstellen.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser Folgendes 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- und Entwicklungsfehler,

— Farbfehler,

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

— vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge bei „runden", „gerippten" oder „länglichen" Tomaten/Paradeisern.

Außerdem dürfen „gerippte" Tomaten/Paradeiser Folgendes aufweisen:

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

— eine Nabelbildung,

— Griffelnarbenverkorkung bis zu 2 cm^2,

— eine schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich).

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser, dem Gewicht oder der Anzahl bestimmt.

Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für Rispentomaten/Rispenparadeiser und sind für folgende Tomaten/Paradeiser fakultativ:

— Kirschtomaten/Kirschparadeiser und Cocktailtomaten/Cocktailparadeiser mit einem Durchmesser unter 40 mm,

— „gerippte" Tomaten/Paradeiser von unregelmäßiger Form und

— Klasse II.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

a) Für nach dem Durchmesser sortierte Tomaten/Paradeiser:

— 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) weniger als 50 mm beträgt,

— 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) 50 mm oder mehr, aber weniger als 70 mm beträgt,

— 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) 70 mm oder mehr, aber weniger als 100 mm beträgt,

— bei Früchten mit einem Durchmesser von 100 mm oder mehr gibt es keine Begrenzung des Unterschieds.

Werden Größencodes verwendet, so gelten die Codes und Spannen gemäß nachstehender Tabelle:

Größencode	Durchmesser (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57

7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) Bei Tomaten/Paradeisern, die nach Gewicht oder Anzahl sortiert werden, sollte der Größenunterschied mit dem unter Buchstabe a angegebenen Unterschied im Einklang stehen.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

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

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

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

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

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 (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Farben, Sorten und/oder Handelstypen enthalten, sofern sie gleicher Güte und je Farbe, Sorte und/oder Handelstyp gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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 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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück ([42]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierten Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Tomaten”/„Paradeiser” oder „Rispentomaten”/„Rispenparadeiser” sowie der Handelstyp oder „Kirschtomaten”/„Kirschparadeiser” bzw. „Cocktailtomaten”/„Cocktailparadeiser” (oder „Kirsch-Rispentomaten”/„Kirsch-Rispenparadeiser” bzw. „Cocktail-Rispentomaten”/„Cocktail-Rispenparadeiser”) oder eine gleichwertige Bezeichnung für andere Minisorten, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

— „Tomatenmischung“/„Paradeisermischung“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn die Packstücke eine Mischung von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben enthalten. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben, Sorten oder Handelstypen mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([43]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Farben, Sorten und/oder Handelstypen und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe der jeweiligen Farbe, Sorte und/oder des jeweiligen Handelstyps anzugeben.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als

  — Mindest- und Höchstdurchmesser oder

  — Mindest- und Höchstgewicht oder

([42]) Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

([43]) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

— Größencode gemäß Abschnitt III oder

— Anzahl gefolgt von Mindest- und Höchstgröße.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.“