VERORDNUNG (EG) Nr. 2288/97 DER KOMMISSION

vom 18. November 1997

zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Knoblauch

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse [1], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Knoblauch ist in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 unter den Erzeugnissen aufgeführt, für die Vermarktungsnormen festzulegen sind. Die Verordnung Nr. 10/65/EWG des Rates vom 26. Januar 1965 zur Festsetzung der gemeinsamen Qualitätsnormen für Knoblauch [2], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97 der Kommission [3], ist mehrfach geändert worden, was zu Rechtsunsicherheit führt.

Die genannte Regelung ist deshalb neu zu fassen und die Verordnung Nr. 10/65/EWG aufzuheben. Zur Erzielung einer weltweiten Markttransparenz empfiehlt es sich, die von der UN-Wirtschaftskommission für Europa empfohlene UN/ECE-Norm für Knoblauch zu berücksichtigen.

Zur Erleichterung des Knoblauchhandels sollten die Bestimmungen der Gemeinschaftsnorm hinsichtlich der Aufmachung dieser Erzeugnisse gegenüber der von der UN-Wirtschaftskommission für Europa empfohlenen internationalen Norm für Knoblauch vereinfacht und gelockert werden.

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

Die betreffende Norm gilt auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit begründet sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da es sich bei der Klasse Extra um sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der gegebenenfalls verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Vermarktungsnorm für Knoblauch des KN-Codes 0703 20 00 ist im Anhang festgesetzt.

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

Knoblauch darf jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad;

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

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 10/65/EWG wird aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1998 in Kraft.

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

Brüssel, den 18. November 1997

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. L 297 vom 21. 11. 1996, S. 1.
[2] ABl. 19 vom 5. 2. 1965, S. 246/65.
[3] ABl. L 126 vom 17. 5. 1997, S. 11.

ANHANG

NORM FÜR KNOBLAUCH

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Knoblauch der aus Allium sativum L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem (1), halbtrockenem (2) oder trockenem (3) Zustand an den Verbraucher. Grüner Knoblauch mit ganzen Blättern und noch nicht entwickelten Zehen und Knoblauch für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Knoblauch nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. **Mindesteigenschaften**

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

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

— praktisch frei von Schädlingen;

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;

— fest;

— frei von Schäden durch Frost- oder Sonneneinwirkung;

— frei von äußerlich erkennbaren Keimen;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack (4).

Entwicklung und Zustand des Knoblauchs müssen so sein, daß er

— Transport und Hantierung aushält und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Knoblauch wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Knoblauch dieser Klasse muß von höchster Qualität sein. Er muß die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen (5).

Die Knoblauchzwiebeln müssen sein:

— ganz,

— von regelmäßiger Form,

— gut gesäubert.

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

Die Zehen müssen dicht zusammenstehen.

Bei trockenem Knoblauch müssen die Wurzeln an der Zwiebel glatt abgeschnitten sein.

ii) *Klasse I*

Knoblauch dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen (5).

Die Knoblauchzwiebeln müssen sein:

— ganz,

— von weitgehend regelmäßiger Form.

(1) Unter „frisch" versteht man den Knoblauch, bei dem der Schaft grün und die Außenhaut der Zwiebel noch frisch ist.
(2) Unter „halbtrocken" versteht man den Knoblauch, bei dem der Schaft und die Außenhaut der Zwiebel noch nicht vollkommen trocken sind.
(3) Unter „trocken" versteht man den Knoblauch, bei dem der Schaft, die Außenhaut der Zwiebel sowie die Haut, die jede Zehe umgibt, vollkommen trocken sind.
(4) Diese Bestimmungen stehen dem durch das Räuchern hervorgerufenen besonderen Geruch und Geschmack nicht entgegen.
(5) Diese Bestimmungen stehen einer durch das Räuchern hervorgerufenen anderen Färbung nicht entgegen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

— kleine Risse auf der Außenhaut der Zwiebel.

Die Zehen müssen ausreichend dicht zusammenstehen.

iii) *Klasse II*

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

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

— Risse auf der Außenhaut der Zwiebel oder das Fehlen eines Teils der Außenhaut;

— vernarbte Verletzungen;

— leichte Quetschungen;

— unregelmäßige Form;

— das Fehlen von höchstens drei Zehen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

i) Der Mindestdurchmesser beträgt für Knoblauch der Klasse Extra 45 mm und für Knoblauch der Klassen I und II 30 mm.

ii) Bei lose aufgemachten Knoblauchzwiebeln ohne Schaft oder bei in Bündeln aufgemachten Knoblauchzwiebeln darf der Unterschied im Durchmesser zwischen der kleinsten und der größten Knoblauchzwiebel im gleichen Packstück nicht größer sein als

— 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel unter 40 mm liegt,

— 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 40 mm oder mehr beträgt.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück (oder jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

5 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

ii) *Klasse I*

10 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln, die nicht den Eigenschaften der Klasse I entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen. Im Rahmen dieser Toleranz darf höchstens 1 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln Zehen mit äußerlich sichtbaren Keimen aufweisen.

iii) *Klasse II*

10 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, Schäden durch Frost- oder Sonneneinwirkung oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Zusätzlich zu dieser Toleranz dürfen höchstens 5 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln Zehen mit äußerlich sichtbaren Keimen aufweisen.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln, die nicht den Anforderungen der Größensortierung und der angegebenen Größe entsprechen, jedoch der nächsthöheren oder nächstniedrigeren Größe. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 3 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln unter der vorgesehenen Mindestgröße, nicht jedoch unter 25 mm liegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks (oder jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) muß einheitlich sein und darf nur Knoblauch gleichen Ursprungs, gleicher Sorte bzw. gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) muß für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

Der Knoblauch muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist; dies gilt nicht für trockenen, in Zöpfen angebotenen Knoblauch, der in loser Schüttung versandt werden kann (direktes Verladen in ein Transportmittel).

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

Die Packstücke (oder die Partien bei Erzeugnissen in loser Schüttung) müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. Aufmachung

Der Knoblauch muß folgendermaßen aufgemacht sein:

i) lose im Packstück, mit abgeschnittenem Schaft, wobei der Schaft nicht länger sein darf als
   — 10 cm bei frischem und halbtrockenem Knoblauch,
   — 3 cm bei trockenem Knoblauch;

ii) in Bündeln, aufgemacht
   — entweder nach der Anzahl der Zwiebeln
   — oder nach dem Nettogewicht.

   Die Schäfte müssen auf gleicher Länge abgeschnitten sein;

iii) in Zöpfen (ausschließlich bei trockenen und halbtrockenen Erzeugnissen), aufgemacht
   — entweder nach der Anzahl der Zwiebeln, wobei die Zöpfe mindestens 6 Zwiebeln umfassen müssen,
   — oder nach dem Nettogewicht.

Bei in Bündeln oder Zöpfen aufgemachtem Knoblauch muß der Inhalt jedes Packstücks (oder jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) einheitlich hinsichtlich Anzahl der Zwiebeln oder Nettogewicht sein.

Unabhängig von der Aufmachung müssen die Schäfte und — bei trockenem Knoblauch der Klasse Extra — die Wurzeln glatt abgeschnitten sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

Bei in Zöpfen angebotenem Knoblauch, der in loser Schüttung versandt wird (direktes Verladen in ein Transportmittel), müssen diese Angaben auf einem sichtbar im Inneren des Transportmittels angebrachten Begleitpapier gemacht werden.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender" (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

— „frischer Knoblauch", „halbtrockener Knoblauch" oder „trockener Knoblauch", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;

— Name der Sorte oder des Handelstyps („weißer Knoblauch", „rosa Knoblauch" usw.);

— gegebenenfalls „geräuchert".

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

— Klasse;

— Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser der Knoblauchzwiebeln.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)