VERORDNUNG (EWG) Nr. 1591/87 DER KOMMISSION

vom 5. Juni 1987

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl, Bleichsellerie, Spinat und Pflaumen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Martkorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1351/86 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Durch die Verordnung Nr. 41/66/EWG des Rates (3) wurden Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie festgelegt; durch die Verordnung (EWG) Nr. 75/74 der Kommission (4) wurde diese Verordnung durch die Festlegung einer Güteklasse III für Rosenkohl ergänzt.

In Anhang I/1 zu der Verordnung Nr. 58 der Kommission (5), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 899/87 (6), wurden Qualitätsnormen für Spinat festgelegt.

In Anhang II/8 zu der Verordnung Nr. 23 des Rates (7), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1129/86 (8), wurden Qualitätsnormen für Pflaumen festgelegt.

Bei der Erzeugung und dem Handel mit diesen Erzeugnissen hat sich eine gewisse Entwicklung ergeben, insbesondere hinsichtlich der Anforderungen der Einzelhandels- und der Großmärkte. Infolgedessen müssen die gemeinsamen Qualitätsnormen geändert werden, um diesen neuen Anforderungen Rechnung zu tragen.

Die Qualitätsnormen gelten für alle Stufen der Vermarktung. Beim Transport über große Entfernungen, bei der Lagerung über einen bestimmten Zeitraum und bei den verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse unterworfen werden, kann es aufgrund der biologischen Entwicklung oder der mehr oder weniger großen Verderblichkeit zu bestimmten Veränderungen der Erzeugnisse kommen. Diese Veränderungen müssen bei der Anwendung der Normen auf den Vermarktungsstufen berücksichtigt werden, die auf den Versand folgen. Da Erzeugnisse der Handelsklasse „Extra" besonders sorgfältig sortiert und verpackt werden müssen, ist für sie nur die Verringerung der Frische und der Turgeszenz zu berücksichtigen.

Aus Gründen der Klarheit und der Rechtssicherheit und zur einfacheren Benutzung empfiehlt es sich, bei einer erneuten Änderung der betreffenden Regelung eine Neufassung vorzunehmen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für:

— Kopfkohl, Tarifstellen 07.01 B II und ex 07.01 B III,
— Rosenkohl, Tarifstelle ex 07.01 B III,
— Bleichsellerie, Tarifstelle ex 07.01 T,
— Spinat, Tarifstelle 07.01 C,
— Pflaumen, Tarifstelle 08.07 D

des Gemeinsamen Zolltarifs sind in den Anhängen I, II, III, IV und V dieser Verordnung aufgeführt.

Diese Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen unter den in der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen Bedingungen.

Auf den Stufen nach dem Versand können jedoch gegenüber den vorgeschriebenen Normen:

— alle Erzeugnisse eine geringfügige Verringerung der Frische und der Turgeszenz sowie
— Erzeugnisse aller Güteklassen, außer der Güteklasse „Extra", geringfügige Veränderungen aufgrund der biologischen Entwicklung und der Verderblichkeit

aufweisen.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 41/66/EWG und die Verordnung (EWG) Nr. 75/74 werden aufgehoben.

Artikel 3

Die Verordnung Nr. 58 wird wie folgt geändert:

— in Artikel 1 werden die Angaben „07.01 C" und „Spinat" gestrichen;
— Anhang I/1 wird gestrichen.

Artikel 4

Die Verordnung Nr. 23 wird wie folgt geändert:

— In Artikel 2 Absatz 3 wird die Angabe „und Pflaumen" gestrichen;
— Anhang II/8 wird gestrichen.

Artikel 5

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

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 119 vom 8. 5. 1986, S. 46.
(3) ABl. Nr. 69 vom 19. 4. 1966, S. 1013/66.
(4) ABl. Nr. L 9 vom 11. 1. 1974, S. 35.
(5) ABl. Nr. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1607/62.
(6) ABl. Nr. L 88 vom 31. 3. 1987, S. 17.
(7) ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.
(8) ABl. Nr. L 103 vom 29. 4. 1986, S. 22.

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

Brüssel, den 5. Juni 1987

Für die Kommission

Frans ANDRIESSEN

Vizepräsident

ANHANG I

QUALITÄTSNORM FÜR KOPFKOHL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Kopfkohl der aus „Brassica oleracea L. var. capitata L." (Weißkohl, Rotkohl und Spitzkohl) und „Brassica oleracea L. var. bullata DC." und „var. sabauda L." (Wirsing) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kopfkohl für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß Kopfkohl, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein :

— ganz,
— von frischem Aussehen,
— nicht geplatzt, nicht geschossen,
— gesund ; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
— frei von Quetschungen und Beschädigungen,
— frei von Insekten und/oder anderen Schädlingen,
— frei von Frostschäden,
— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Strunk muß kurz unter dem Blattansatz abgeschnitten sein ; die Deckblätter müssen jedoch noch festen Halt haben. Der Schnitt muß glatt sein.

Der Kopfkohl muß in einem solchen Zustand sein, daß er :

— Transport und Hantierung aushält und
— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Kopfkohl wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse I :*

Kopfkohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein und muß alle sortentypischen Merkmale, insbesondere die sortentypische Festigkeit aufweisen.

Die Blätter müssen entsprechend der Sorte fest anliegen. Bei Lagerkohl können einige Deckblätter fehlen. Wirsing und Frühkohl müssen entsprechend der Sorte sauber geputzt sein, jedoch ist eine bestimmte Anzahl von Umblättern zulässig.

Wirsing darf eine oberflächliche Frosteinwirkung aufweisen.

Zulässig sind :

— kleine Risse in den Außenblättern,
— kleine Quetschungen und geringfügige Putzstellen, sofern sie keinen Einfluß auf den guten Zustand des Erzeugnisses haben.

ii) *Klasse II :*

Zu dieser Klasse gehört Kopfkohl, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Im Vergleich zur Klasse I darf er folgendes aufweisen :

— Risse in den Außenblättern,
— eine größere Zahl fehlender Blätter,
— größere Quetschungen und Putzstellen,
— geringere Festigkeit.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Nettogewicht. Dieses darf bei Kopfkohl nicht weniger als 350 g betragen.

Bei verpacktem Kopfkohl ist die Größensortierung zwingend vorgeschrieben. In diesem Fall darf das Gewicht des schwersten Kopfes das doppelte Gewicht des leichtesten Kopfes in ein und demselben Packstück nicht überschreiten. Wiegt der schwerste Kopf 2 kg oder weniger, so darf der Gewichtsunterschied zwischen dem schwersten und dem leichtesten Kopf 1 kg betragen.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück oder — bei Versand in loser Schüttung — in jeder Partie für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen :

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse I :*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Kopfkohl, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II :*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Kopfkohl, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen : 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kopfkohl, der den Anforderungen hinsichtlich

— der vorgesehenen Mindestgröße,

— der vorgesehenen Gleichmäßigkeit,

nicht entspricht.

Jedoch muß jeder Kopf mindestens 300 g wiegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks oder — bei Versand in loser Schüttung — jeder Partie muß gleichmäßig sein und darf nur Kopfkohl gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte enthalten.

Kopfkohl der Klasse I muß einheitlich in Form und Färbung sein.

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

B. Verpackung

Der Kopfkohl muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist. Er kann verpackt oder in loser Schüttung geliefert werden.

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

Die Packstücke oder — bei Versand in loser Schüttung — die Partien müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

1. Bei verpacktem Kopfkohl muß jedes Packstück zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben tragen :

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender — Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol.

B. **Art des Erzeugnisses**

„Weißkohl" usw., wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse

— Gewicht oder Stückzahl.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

2. Bei Kopfkohl in loser Schüttung (direkte Verladung in ein Transportmittel oder in einen abgesonderten Teil eines Transportmittels) müssen die obigen Angaben auf einem Warenbegleitpapier vermerkt sein, das sichtbar im Inneren des Transportmittels angebracht ist.

ANHANG II

QUALITÄTSNORM FÜR ROSENKOHL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Rosenkohl — die achselständigen Blattröschen, die aus den senkrechten Stengeln der aus „Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC" hervorgegangenen Anbausorten wachsen — zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Rosenkohl für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muß der Rosenkohl, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein:

— ganz,

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

— von frischem Aussehen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— nicht gefroren,

— frei von Insekten und/oder anderen Schädlingen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Strunk des geputzten Rosenkohls muß mittelbar unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten sein. Der Strunk des ungeputzten Rosenkohls muß an der Basis abgetrennt sein; der Schnitt oder der Bruch muß glatt sein und es darf dabei kein Teil der Pflanze selbst mit abgelöst worden sein.

Der Rosenkohl muß in einem solchen Zustand sein, daß er:

— Transport und Hantierung aushält, und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Rosenkohl wird in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I*

Rosenkohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß sein:

— fest,

— fest geschlossen,

— frei von Frosteinwirkungen.

Geputzter Rosenkohl muß eine gute Färbung aufweisen. Bei ungeputztem Rosenkohl ist eine leichte Verfärbung der Außenblätter zulässig. Leichte, durch das Ernten, die Größensortierung oder die Verpackung verursachte oberflächliche Quetschungen sind zulässig, sofern sie den guten Zustand des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Rosenkohl, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Im Vergleich zur Klasse I kann er:

— etwas weniger fest sein,

— weniger fest geschlossen sein, ohne offen zu sein.

Darüber hinaus kann er leichte Spuren von Frosteinwirkung aufweisen.

iii) *Klasse III*(1)

Zu dieser Klasse gehört Rosenkohl, der den Eigenschaften der Klasse II entspricht.

(1) Zusätzliche Klasse im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72. Die Anwendung dieser Güteklasse oder einiger ihrer Kriterien unterliegt einem Beschluß nach Artikel 4 Absatz 1 der genannten Verordnung.

Er darf jedoch aufweisen :

— Fehler in der Färbung, leichte Quetschungen und leichte Spuren von Schädlingsfraß und von Krankheiten,

— Spuren von Erde,

— Spuren von Frosteinwirkung.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser des Rosenkohls. Sie ist für die Klasse I zwingend vorgeschrieben. In den Klassen II und III ist lediglich die Einhaltung der Mindestgröße verbindlich, während die Größensortierung wahlfrei ist.

Der Rosenkohl muß folgende Mindestgröße aufweisen :

i) ungeputzter Rosenkohl :

— Klassen I und II : 15 mm,

— Klasse III : 10 mm ;

ii) geputzter Rosenkohl :

Klassen I, II und III : 10 mm.

Der Unterschied im Durchmesser zwischen dem größten und dem kleinsten Kohlröschen in ein und demselben Packstück darf in der Klasse I bzw. in den Klassen II und III, falls nach Größen sortiert ist, nicht größer sein als 20 mm.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse I*

10 % nach Gewicht Rosenkohl, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II*

10 % nach Gewicht Rosenkohl, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

iii) *Klasse III*

15 % nach Gewicht Rosenkohl, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen : 10 % nach Gewicht Rosenkohl, der den Anforderungen der Größensortierung nicht entspricht.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Rosenkohl gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und — falls nach Größen sortiert ist — gleicher Größe enthalten.

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

B. **Verpackung**

Der Rosenkohl muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Matrial 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 Aufkleben mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol.

B. **Art des Erzeugnisses**

„Rosenkohl", mit dem Zusatz „geputzt" oder „ungeputzt" (wenn der Inhalt des Packstücks von außen nicht sichtbar ist).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

ANHANG III

QUALITÄTSNORM FÜR BLEICHSELLERIE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Bleichsellerie der aus „Apium graveolens L. var. dulce Mill." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Bleichsellerie für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß der Bleichsellerie, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein :

— ganz, wobei der obere Teil jedoch abgeschnitten sein kann,

— von frischem Aussehen,

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

— frei von Frostschäden,

— frei von Hohlstellen und Wurzeltrieben ; nicht geschossen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— praktisch frei von Schädlingen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen wieder ausreichend abgetrocknet,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Hauptwurzel muß gut gereinigt sein. Sie darf nicht länger als 5 cm sein.

Entwicklung und Zustand des Bleichselleries müssen so sein, daß er :

— Transport und Hantierung aushält, und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Der Bleichsellerie wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse I :*

Bleichsellerie dieser Klasse muß von guter Qualität, regelmäßiger Form und frei von Krankheitsspuren sowohl auf den Blättern als auch auf den Hauptblattrippen sein.

Die Hauptblattrippen dürfen weder gebrochen noch faserig, gequetscht oder gespalten sein.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter mindestens zur Hälfte ihrer Länge eine weiße bis gelblichweiße oder grünlichweiße Färbung aufweisen.

ii) *Klasse II :*

Zu dieser Klasse gehört Bleichsellerie, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Bleichsellerie dieser Klasse darf leichte Spuren von Blattfleckenkrankheit aufweisen. Ferner sind eine leichte Verformung, leichte Quetschungen und im Höchstfall zwei gebrochene, gequetschte oder gespaltene Hauptblattrippen zulässig.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter auf mindestens einem Drittel ihrer Länge eine weiße bis gelblichweiße oder grünlichweiße Färbung aufweisen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Nettogewicht je Stück. Das Mindestgewicht des Bleichselleries beträgt 150 g.

Bleichsellerie wird in drei Gruppen eingeteilt :

— „Groß" : über 800 g ;
— „Mittel" : 500 bis 800 g ;
— „Klein" : 150 bis 500 g.

Der Gewichtsunterschied zwischen dem größten und dem kleinsten Stück in ein und demselben Pack-Stück darf nicht größer sein als :

— „Groß" : 200 g ;
— „Mittel" : 150 g ;
— „Klein" : 100 g.

Die Einhaltung dieser Einteilung und Gleichmäßigkeit ist nur für die Klasse I zwingend vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse I*

10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen : 10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Bleichsellerie gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleicher Färbung und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

B. Aufmachung

Bleichsellerie kann wie folgt aufgemacht sein :

— gebündelt im Packstück ;
— in Schichten geordnet im Packstück.

Wird er in Bündeln aufgemacht, so müssen alle Bündel in einem Packstück die gleiche Stückzahl enthalten.

C. Verpackung

Bleichsellerie muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erueignissen 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 unfigtige Farbe bzw. Ungiftiger Klebstoff verwendet werden. Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender : Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol.

B. **Art des Erzeugnisses**

„Bleichsellerie", gegebenenfalls gefolgt von einem Zusatz bezüglich der Färbung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,
— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse ;
— Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch die Angabe „groß", „mittel" oder „klein" ;
— Stückzahl oder gegebenenfalls Anzahl der Bündel.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

ANHANG IV

QUALITÄTSNORM FÜR SPINAT

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Spinat der aus „Spinacia oleracea L." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Spinat für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Spinat (Blatt- oder Wurzelspinat) nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muß der Spinat, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein :

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

— von frischem Aussehen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— nicht geschossen,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Gewaschener Spinat muß genügend abgetropft sein.

Bei Wurzelspinat muß die Wurzel direkt unter dem Ansatz der Außenblätter abgeschnitten sein.

Entwicklung und Zustand des Spinats müssen so sein, daß er :

— Transport und Hantierung aushält, und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Spinat wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse I*

Spinat dieser Klasse muß von guter Qualität sein.

Die Blätter müssen sein :

— von normaler Farbe und normalem Aussehen entsprechend der jeweiligen Sorte und der Erntezeit ;

— frei von Frostspuren, Schädlingsfraß und Krankheiten, die das Aussehen oder die Verzehrbarkeit beeinträchtigen.

Bei Blattspinat dürfen die Blattstiele nicht länger als 10 cm sein.

ii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Spinat, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Eine Größensortierung ist für Spinat nicht vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Gütetoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

i) *Klasse I*

10 % nach Gewicht Spinat, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II*

10 % nach Gewicht Spinat, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Bei Wurzelspinat ist außerdem 10 % nach Gewicht Spinat zulässig, dessen Wurzeln bis zu 1 cm unterhalb des Ansatzes der Außenblätter abgeschnitten sind.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

Blattspinat und Wurzelspinat dürfen nicht im gleichen Packstück enthalten sein.

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

B. **Verpackung**

Der Spinat muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender } Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol.

B. **Art der Erzeugnisses**

„Blattspinat" oder „Wurzelspinat", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

Klasse.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

ANHANG V

QUALITÄTSNORM FÜR PFLAUMEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Pflaumen der aus „Prunus domestica L.", „Prunus insititia L." und „Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburgh)" hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pflaumen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Pflaumen, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen wie folgt beschaffen sein :

— ganz,

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

— praktisch frei von Schädlingen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Pflaumen müssen sorgfältig gepflückt worden sein.

Die Pflaumen müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Pflaumen müssen so sein, daß sie :

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Die Pflaumen werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse Extra*

Pflaumen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen.

Sie müssen sein :

— frei von jeglichen Fehlern,

— je nach Sorte praktisch bedeckt mit ihrem Duftfilm,

— von festem Fruchtfleisch.

ii) *Klasse I*

Pflaumen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen alle sortentypischen Merkmale aufweisen. Sie dürfen nachstehende Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Haltbarkeit nicht beeinträchtigen :

— einen leichten Formfehler,

— einen leichten Entwicklungsfehler,

— einen leichten Farbfehler,

— längliche Hautfehler, die jedoch nicht länger als ein Drittel des Höchstdurchmessers der Frucht sein dürfen ; insbesondere bei den Sorten der Goldenen Reineclaude (1) sind vernarbte Risse zulässig ;

— andere Hautfehler, deren Gesamtfläche aber nicht mehr als $^1/_{16}$ der Fruchtoberfläche ausmachen darf.

Der Stiel darf beschädigt sein oder fehlen, sofern dadurch die Frucht nicht der Gefahr des Verderbs ausgesetzt ist.

iii) *Klasse II*

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

Form-, Entwicklungs- und Farbfehler sind zulässig, sofern die Pflaumen ihre wesentlichen Eigenschaften behalten.

Hautfehler, die das allgemeine Aussehen und die Haltbarkeit der Früchte nicht beeinträchtigen, sind zulässig, sofern sie ein Viertel der Gesamtfläche nicht überschreiten.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser :

Die Mindestgröße wird folgendermaßen festgesetzt :

	„Extra" und Klasse I	*Klasse II*
Großfrüchtige Sorten (2) :	35 mm	30 mm
Andere Sorten :	28 mm	25 mm
Mirabellen, Damaszener- und Dro-Pflaumen :	20 mm	17 mm

Der Unterschied im Durchmesser zwischen Früchten in ein und demselben Packstück ist für die Klasse Extra auf 10 mm begrenzt.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

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

ii) *Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen. Im Rahmen dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % geplatzte und/oder madige Früchte zulässig.

iii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 4 % geplatzte und/oder madige Früchte zulässig.

(1) Begriffsbestimmung :
Reineclauden (grüne Aprikosen, Dauphines, Greengages), die eine grüne Schale mit leicht gelblichem Schein haben.

(2) Siehe die dieser Qualitätsnorm beigefügte Liste.

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen : 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die die Mindestgröße um höchstens 3 mm unterschreiten oder die von der auf dem Packstück angegebenen Größensortierung um höchstens 3 mm abweichen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Pflaumen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) und bei der Klasse Extra einheitlicher Färbung umfassen.

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

B. **Aufmachung**

Die Pflaumen können folgendermaßen aufgemacht sein :

1. in Kleinpackungen,
2. in einer oder mehreren voneinander getrennten Lagen,
3. lose im Gebinde, ausgenommen Klasse Extra.

C. **Verpackung**

Die Pflaumen müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender } Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol.

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Pflaumen", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— Sortenname bei den Klassen Extra und I.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

LISTE DER PFLAUMEN GROSSFRÜCHTIGER SORTEN

Andys Pride
Ariel
Aple
Beauty
Belle de Louvain (Bella di Lovanio)
Bernardina
Bleu de Belgique
Blue Free
Burmosa
California Blue (Blu)
Calita
Coe's Golden Drop
De Fraile (Fraila)
Denniston Superb
Early Orléans (Monsieur Hâtif)
Edwards (Colbus)
Eldorado
Emma Leppermann
Empress
Ersinger Frühzwetsche
Formosa
Friar
Frontier
Gaviota
Giant (Burbank giant prune)
Goccia d'Oro
Golden Japan
Grand Prix (Grand Prize)
Grand Rosa
Hackman
Hall
Harris Monarch
Harry Pickstone
Heron
Imperial Epineuse
Jefferson (Jefferson's Gage)
Jori's Plum
June Blood
Kelsey
Kirke's Plum (Kirke)
Laroda
Late Santa Rosa
Magna Glauca
Manns Number One
Marjorie's Seedling
Mariposa
Merton Gage (Merton)
Merton Gem
Monarch
Morettini 355 (Cœur de Lion)
Nubiana
Nueva Extremadura
Oneida
Ontario
Ozark Premier
Pond's Seedling
President
Prince Engelbert
Prince of Wales (Prince de Galles)
Prof. Collumbien
Prune Martin
Queen Rosa
Quenn's Crown (Cox's Emperor)
Quetsche blanche de Létricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine Claude d'Althan (Falso)
Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Frühzwetsche