VERORDNUNG (EWG) Nr. 1292/81 DER KOMMISSION

vom 12. Mai 1981

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Lauch, Auberginen und Zucchini

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1116/81 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72, in welchem die Erzeugnisse, die in frischem Zustand an den Verbraucher abgegeben werden und die Qualitätsnormen unterliegen, aufgeführt sind, wurde mit Verordnung (EWG) Nr. 1208/79 (3) und mit Verordnung (EWG) Nr. 1315/80 (4) durch die Aufnahme von Auberginen und Zucchini vervollständigt.

Deshalb sind für diese Erzeugnisse Qualitätsnormen festzusetzen.

Die Normen gelten für alle Vermarktungsstufen. Die Beförderung über weite Strecken, Lagerungszeiten von gewisser Dauer und die verschiedenen Manipulationen, denen die Ware ausgesetzt ist, können gewisse Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge bei den Erzeugnissen oder je nach ihrer Verderblichkeit nach sich ziehen. Diesen Veränderungen ist durch die Anwendung der Normen auf die einzelnen Vermarktungsstufen, die auf die Stufe des Versands folgen, Rechnung zu tragen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Qualitätsnormen für Lauch (Tarifstelle ex 07.01 IJ des Gemeinsamen Zolltarifs), für Auberginen und Zucchini (Tarifstelle ex 07.01 T des Gemeinsamen Zolltarifs) sind in den Anhängen I, II und III enthalten.

(2) Die Normen gelten für sämtliche Vermarktungsstufen unter den in der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen Voraussetzungen.

Auf den Stufen nach der Versandstufe dürfen die Erzeugnisse jedoch in folgender Weise von den Normenvorschriften abweichen:

— der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben,

— geringfügige Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge und je nach der Verderblichkeit des Erzeugnisses sind zulässig.

Artikel 2

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

Sie gilt für Lauch ab 1. August 1981 und für Auberginen und Zucchini ab 1. Juli 1981.

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

Brüssel, den 12. Mai 1981

Für die Kommission

Poul DALSAGER

Mitglied der Kommission

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 118 vom 30. 4. 1981, S. 1.
(3) ABl. Nr. L 153 vom 21. 6. 1979, S. 1.
(4) ABl. Nr. L 134 vom 31. 5. 1980, S. 20.

ANHANG I

QUALITÄTSNORM FÜR LAUCH

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Lauch der aus „Allium porrum L." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Lauch für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm soll die Güteeigenschaften bestimmen, die der Lauch nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. **Mindesteigenschaften :**

In allen Klassen muß der Lauch unter Berücksichtigung der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein :

— ganz (diese Bestimmung gilt jedoch nicht für die Wurzeln und Blattenden, die abgeschnitten sein dürfen) ;

— von frischem Aussehen, ohne verwelkte oder angewelkte Blätter ;

— nicht geschossen (vorbehaltlich der für die Klasse III zulässigen besonderen Bestimmungen) ;

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen ; die Wurzeln dürfen jedoch leicht mit anhaftender Erde behaftet sein ;

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

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Sind die Blätter abgeschnitten, so muß die Schnittstelle glatt sein.

Die Lauche müssen eine Entwicklung und einen Zustand aufweisen, der ihnen gestattet :

— Transport und Hantierung auszuhalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

B. **Klasseneinteilung :**

Lauch wird in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse I :*

Lauch dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er darf jedoch leichte oberflächliche Fehler aufweisen, sofern diese dem Aussehen, der Qualität, der Haltbarkeit und der Aufmachung des Erzeugnisses nicht schaden.

Der weiße Teil muß mindestens ⅓ der Gesamtlänge oder die Hälfte des umhüllten Teils ausmachen.

ii) *Klasse II :*

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

Der weiße Teil muß mindestens ¼ der Gesamtlänge oder ⅓ des umhüllten Teils ausmachen.

iii) *Klasse III (1) :*

Zu dieser Klasse gehört Lauch, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber die für die Klasse II vorgesehenen Eigenschaften aufweist. Lauch dieser Klasse darf jedoch aufweisen :

— einen Blütenstand, ohne daß dieser die Genußtauglichkeit des Erzeugnisses beeinträchtigt,

— Farbfehler, leichte Quetschungen,

— Rostflecken,

— leichte Spuren von Erde.

(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.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

i) Die Größensortierung richtet sich nach dem senkrecht zur Achse des Erzeugnisses über der Aufwölbung des Halses gemessenen Durchmesser.

Der Mindestdurchmesser beträgt 10 mm.

ii) In der Klasse I darf der Durchmesser der dicksten Stange in ein und demselben Bund oder Packstück nicht mehr als doppelt so groß wie der Durchmesser der dünnsten Stange sein.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen :**

i) *Klasse I :*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Lauchstangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II — genügen.

ii) *Klasse II :*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Lauchstangen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, starken Quetschungen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

iii) *Klasse III :*

15 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Lauchstangen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, starken Quetschungen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen :**

Für alle Klassen : 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Lauchstangen, die nicht dem vorgesehenen Mindestdurchmesser oder bei Lauch der Klasse I nicht den Vorschriften betreffend die Gleichmäßigkeit entsprechen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit :**

Der Inhalt jedes Packstücks oder jedes Bundes in ein und demselben Packstück muß gleichmäßig sein und darf nur Lauch des gleichen Ursprungs, der gleichen Güte und der gleichen Größe (so weit für das letzte Kriterium eine Gleichmäßigkeit vorgeschrieben ist) sowie annähernd der gleichen Entwicklung und Färbung enthalten.

Bei Lauch der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit jedoch auf den Ursprung beschränken.

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

B. **Aufmachung :**

Die Lauchstangen können folgendermaßen aufgemacht werden :

— entweder regelmäßig in der Verpackung geschichtet

— oder in Bunden, verpackt oder unverpackt.

C. **Verpackung :**

Der Lauch muß so verpackt sein, daß das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es an den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material und insbesondere 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 oder jedes unverpackt gelieferte Bund muß in unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben enthalten :

A. **Identifizierung :**

Packer und/oder Absender	Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle ausgestelltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

B. **Art des Erzeugnisses :**

„Lauch", wenn der Inhalt von außen nicht erkennbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses :**

Ursprungsland und gegebenenfalls Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale :**

— Klasse,

— Anzahl der Bunde (im Fall der Aufmachung in Bunden in Verpackungen).

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

Bei verpackten Erzeugnissen sind diese Angaben auf einer Seite des Packstücks zusammenzufassen.

ANHANG II

QUALITÄTSNORM FÜR AUBERGINEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Auberginen der aus „Solanum melongena L." Var. „Esculentum", Var. „Insanum" und Var. „Ovigerum" hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Auberginen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Nach ihrer Form unterscheidet man :

— längliche Auberginen,

— rundliche Auberginen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm soll die Güteeigenschaften bestimmen, die die Auberginen nach Aufbereitung und Verpakkung aufweisen müssen.

A. **Mindesteigenschaften :**

In allen Klassen müssen die Auberginen unter Berücksichtigung der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein :

— ganz ;

— von frischem Aussehen ;

— fest ;

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Femdstoffen ;

— mit Blütenkelch und Stiel, die jedoch leicht beschädigt sein dürfen ;

— in einem hinreichenden Entwicklungszustand, ohne faserige oder holzige Haut und ohne zu starke Entwicklung der Kerne (unter Vorbehalt der für Klasse III zugelassenen besonderen Bestimmungen) ;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit ;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Auberginen müssen eine Entwicklung und einen Zustand aufweisen, der ihnen gestattet :

— Transport und Hantierung auszuhalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

B. **Klasseneinteilung :**

Die Auberginen werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse I :*

Auberginen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein und alle sortentypischen Eigenschaften aufweisen. Sie müssen außerdem praktisch frei von Sonnenbrandstellen sein. Sie dürfen jedoch folgende Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen :

— ein leichter Fehler in der Form,

— eine geringfügige Verfärbung am Stielansatz,

— leichte Quetschungen und/oder leichte vernarbte Verletzungen, deren Gesamtfläche 3 cm^2 nicht überschreitet.

ii) *Klasse II :*

Zu dieser Klasse gehören Auberginen, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen. Sofern sie ihre wesentlichen Eigenschaften in bezug auf Qualität und Aufmachung behalten, dürfen sie folgende Fehler aufweisen :

— Fehler in der Form,
— Fehler in der Färbung,
— leichte Sonnenbrandflecken, deren Fläche 4 cm² nicht überschreitet,
— vernarbte Schalenfehler, deren Fläche 4 cm² nicht überschreitet.

iii) *Klasse III (1):*

Zu dieser Klasse gehören Auberginen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den Eigenschaften der Klasse II entsprechen. Auberginen dieser Klasse dürfen jedoch aufweisen:

— leichte Faserigkeit,
— kräftig entwickelte Kerne,
— Sonnenbrandflecken, deren Fläche 6 cm² nicht überschreitet,
— vernarbte Schalenfehler, deren Fläche 6 cm² nicht überschreitet.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt:

— entweder nach dem größten Querdurchmesser an der Längsachse
— oder nach dem Gewicht.

A. **Bei der Größensortierung nach dem Querdurchmesser** beträgt der Mindestdurchmesser 40 mm für längliche Auberginen und 70 mm für rundliche Auberginen.

Der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht ein und desselben Packstücks darf nicht überschreiten:

— 20 mm für längliche Auberginen,
— 25 mm für rundliche Auberginen.

B. **Bei einer Größensortierung nach dem Gewicht** beträgt das Mindestgewicht 100 g. Dabei ist folgende Gewichtsskala vorgeschrieben:

— 100 bis 300 g mit einem Höchstunterschied von 75 g zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein und demselben Packstück;
— 300 bis 500 g mit einem Höchstunterschied von 100 g zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein und demselben Packstück;
— über 500 g mit einem Höchstunterschied von 250 g zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein und demselben Packstück.

Die Einhaltung der Größenskalen ist für Auberginen der Klasse I verpflichtend.

Längliche Auberginen müssen eine Mindestlänge von 80 mm ohne Stiel aufweisen.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

In jedem Packstück sind für Erzeugnisse, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse entsprechen, Güte- und Größentoleranzen zugelassen.

A. **Gütetoleranzen:**

i) *Klasse I:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Auberginen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II — genügen.

ii) *Klasse II:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Auberginen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit sichtbarem Fäulnisbefall, stärkeren Quetschungen, nichtvernarbten Rissen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

iii) *Klasse III:*

15 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Auberginen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit sichtbarem Fäulnisbefall, stärkeren Quetschungen, nichtvernarbten Rissen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

(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.

B. **Größentoleranzen :**

i) *Klasse I :*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Auberginen, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größensortierung als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen.

ii) *Klassen II und III :*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Auberginen, die nicht der geforderten Mindestgröße entsprechen.

Diese Toleranz gilt jedoch nicht für Auberginen mit einem um mehr als 5 mm unter dem Mindestdurchmesser liegenden Durchmesser oder im Falle der Größensortierung nach dem Gewicht für Auberginen mit einem Gewicht von weniger als 90 g.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit :**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Auberginen des gleichen Ursprungs, des gleichen Handelstyps, der gleichen Güte und Größe (sofern bezüglich dieses letzteren Kriteriums eine Größensortierung vorgeschrieben ist) und weitgehend des gleichen Entwicklungs- und Färbungsgrades enthalten.

Bei Auberginen der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit auf den Ursprung und auf den Handelstyp beschränken.

Längliche Auberginen ein und desselben Packstücks müssen von hinlänglich einheitlicher Länge sein.

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

B. **Verpackung :**

Die Auberginen müssen so verpackt sein, daß das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß in auf der gleichen Seite befindlichen lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben tragen :

A. **Identifizierung :**

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

B. **Art des Erzeugnisses :**

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses :**

Ursprungsland und gegebenenfalls Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale :**

— Klasse,

— Größe (bei Größensortierung), ausgedrückt :

— entweder durch die Mindest- und Höchstdurchmesser, sofern es sich um Querdurchmessersortierung handelt,

— oder durch das Mindest- und Höchstgewicht, sofern es sich um Gewichtssortierung handelt.

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

ANHANG III

QUALITÄTSNORM FÜR ZUCCHINI

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft in jungem und zartem Zustand geerntete Zucchini der aus Cucurbita pepo L. (1) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an die Verbraucher. Zucchini für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm soll die Güteeigenschaften bestimmen, die die Zucchini nach Aufbereitung und Verpakkung aufweisen müssen.

A. **Mindesteigenschaften :**

In allen Klassen müssen die Zucchini unter Berücksichtigung der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein :

— ganz und mit Stiel, der leicht beschädigt sein darf :
— von frischem Aussehen ;
— fest ;
— gesund ; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln die sie zum Verzehr ungeeignet machen ;
— frei von Schäden durch Insekten oder andere Schädlinge ;
— frei von tiefen Rillen ;
— frei von Rissen ;
— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen ;
— in einem ausreichenden Entwicklungszustand, vor dem Festwerden der Kerne (unter Vorbehalt der für Klasse III zugelassenen besonderen Bestimmungen) ;
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit ;
— frei von fremden Geruch und/oder Geschmack.

Die Zucchini müssen eine Entwicklung und einen Zustand aufweisen, der ihnen gestattet :

— Transport und Hantierung auszuhalten und
— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

B. **Klasseneinteilung :**

Die Zucchini werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse I :*

Zucchini dieser Klasse müssen von guter Qualität sein und die sortentypischen Eigenschaften aufweisen.

Sie dürfen jedoch folgende Fehler aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen :

— leichte Fehler in der Form,
— leichte Fehler in der Färbung,
— leichte vernarbte Schalenfehler.

Die Zucchini müssen einen Stiel mit einer Länge von höchstens 3 cm aufweisen.

ii) *Klasse II :*

Zu dieser Klasse gehören Zucchini, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sofern sie ihre wesentlichen Güte- und Aufmachungseigenschaften behalten, dürfen sie aufweisen :

— Fehler in der Form,
— Fehler in der Färbung,
— leichte Sonnenbrandflecken,
— vernarbte Schalenfehler, sofern diese die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen.

(1) Zucchini mit deutlich entwickelten Samen, im Vereinigten Königreich und in Irland „Marrow" genannt, fallen nicht unter diese Norm.

iii) *Klasse III* (1):

Zu dieser Klasse gehören Zucchini, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den Eigenschaften der Klasse II entsprechen. Zucchini dieser Klasse dürfen jedoch aufweisen:

— eine Entwicklung der Kerne,

— leichte Spuren von Erde.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt:

— entweder nach der Länge

— oder nach Gewicht.

a) Im Falle der Längensortierung wird vom Kelchansatz bis zum Ansatz der Blütenblätter gemessen, nach folgender Skala:

— 7 cm bis 14 cm einschließlich,

— 14 cm ausschließlich bis 21 cm einschließlich,

— 21 cm ausschließlich bis 30 cm.

b) Im Falle der Gewichtssortierung ist folgende Skala einzuhalten:

— 50 g bis 100 g einschließlich,

— 100 g ausschließlich bis 225 g einschließlich

— 225 g ausschließlich bis 450 g.

Die Größensortierung ist für die Klasse III nicht verbindlich.

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 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zucchini, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II — genügen.

ii) *Klasse II:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zucchini, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit sichtbarem Fäulnisbefall, stärkeren Quetschungen, nichtvernarbten Rissen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

iii) *Klasse III:*

15 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zucchini, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit sichtbarem Fäulnisbefall, stärkeren Quetschungen, nichtvernarbten Rissen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen:**

i) *Klassen I und II:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zucchini, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größensortierung als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen. Diese Toleranz gilt jedoch nur für Erzeugnisse, deren Größe oder Gewicht nicht mehr als 10 v. H. unter oder über den festgesetzten Grenzen liegen.

ii) *Klasse III:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zucchini, deren Größe oder Gewicht nicht mehr als 10 v. H. unter oder über den festgesetzten Grenzen liegen.

(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.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit :**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Zucchini des gleichen Ursprungs, der gleichen Güte und Größe (soweit bezüglich des letzteren Kriteriums eine Größensortierung vorgeschrieben ist) und weitgehend des gleichen Entwicklungs- und Färbungsgrades enthalten.

Bei Zucchini der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit jedoch auf den Ursprung beschränken.

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

B. **Verpackung :**

Die Zucchini müssen so verpackt sein, daß das Erzeugnis 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 und insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß in auf der gleichen Seite befindlichen lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben tragen :

A. **Identifizierung :**

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

B. **Art des Erzeugnisses :**

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

C. **Ursprung des Erzeugnisses :**

Ursprungsland und gegebenenfalls Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale :**

— Klasse,

— Größe (im Falle der Größensortierung), ausgedrückt :

  — entweder durch die Mindest- und Höchstlänge, sofern es sich um Längensortierung handelt,

  — oder durch das Mindest- und Höchstgewicht, sofern es sich um Gewichtssortierung handelt.

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