VERORDNUNG (EWG) Nr. 899/87 DER KOMMISSION

vom 30. März 1987

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kirschen und Erdbeeren

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. 1351/86 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Anhänge I/8 und I/9 der Verordnung Nr. 58 der Kommission (3), enthalten u.a. Qualitätsnormen für Kirschen und Erdbeeren. Diese Normen sind durch die Verordnungen Nr. 51/65/EWG (4) und (EWG) Nr. 844/76 (5) geändert worden.

Bei der Erzeugung von und beim Handel mit diesen Produkten hat sich namentlich hinsichtlich der Anforderungen der Verbraucher- und Großhandelsmärkte eine Entwicklung vollzogen. Die in den Verordnungen vorgeschriebenen gemeinsamen Qualitätsnormen für Kirschen und Erdbeeren sollten daher geändert werden, um diesen neuen Anforderungen Rechnung zu tragen.

Diese Änderungen schließen eine Änderung der zusätzlichen Güteklasse gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 des Rates (6) ein. Bei der Definition dieser Güteklasse ist sowohl dem wirtschaftlichen Interesse, das diese Erzeugnisse für die Erzeuger haben, als auch der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, die Bedürfnisse der Verbraucher zu befriedigen.

Die Normen gelten für alle Vermarktungsstufen. Die Beförderung über eine große Entfernung, die Lagerung während einer gewissen Dauer und die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse unterzogen werden, können aufgrund der biologischen Entwicklung dieser Erzeugnisse oder ihres mehr oder weniger leichtverderblichen Charakters gewisse Beeinträchtigungen nach sich ziehen. Diese Beeinträchtigungen sind somit bei der Anwendung der Normen auf der auf die Versandstufe folgenden Vermarktungsstufe zu berücksichtigen. Da die Erzeugnisse der Güteklasse „Extra" besonders sorgfältig sortiert und aufgemacht werden müssen, darf bei ihnen nur eine Verringerung des Frischzustands und der Prallheit zugelassen werden.

Aus Gründen der Übersichtlichkeit und der Rechtssicherheit sowie im Interesse der Beteiligten empfiehlt es sich, die so geänderten Normen in einem einzigen Text zusammenzufassen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für Kirschen der Tarifstelle 08.07 C des Gemeinsamen Zolltarifs und für Erdbeeren der Tarifstelle 08.08 A des Gemeinsamen Zolltarifs werden wie in den Anhängen I und II angegeben festgesetzt.

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

In den auf die Versandstufe folgenden Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch gegenüber den Normenvorschriften folgende Abweichungen aufweisen:

— der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben,

— bei den Erzeugnissen der anderen Güteklassen als der Klasse Extra sind geringfügige Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge und je nach der Verderblichkeit des Erzeugnisses zulässig.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 58 wird wie folgt geändert:

— In Artikel 1 werden die Worte „Kirschen" und „Erdbeeren" gestrichen;

— die Anhänge I/8 und I/9 über die Qualitätsnormen für Kirschen bzw. Erdbeeren werden aufgehoben.

Artikel 3

Die Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 des Rates wird wie folgt geändert:

— In Artikel 1 werden die Worte „Kirschen" und „Erdbeeren" gestrichen;

— die Anhänge IV und V bezüglich Kirschen bzw. Erdbeeren werden aufgehoben.

Artikel 4

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. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1606/62.
(4) ABl. Nr. 55 vom 3. 4. 1965, S. 793/65.
(5) ABl. Nr. L 96 vom 10. 4. 1976, S. 28.
(6) ABl. Nr. L 157 vom 28. 6. 1969, S. 1.

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

Brüssel, den 30. März 1987

Für die Kommission
Frans ANDRIESSEN
Vizepräsident

ANHANG I

QUALITÄTSNORM FÜR KIRSCHEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Kirschen der aus „Prunus avium L.", „Prunus cerasus L." oder ihren Hybriden hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kirschen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Kirschen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen:

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

— von frischem Aussehen,

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

— fest (entsprechend der Sorte),

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremden Geruch und/oder Geschmack,

— mit dem Stiel versehen (1).

Die Kirschen müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifezustand aufweisen. Entwicklung und Zustand der Kirschen müssen so sein, daß sie:

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Kirschen werden in vier nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra"*

Kirschen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen gut entwickelt sein und alle sortentypischen Merkmale insbesondere die sortentypische Färbung aufweisen. Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Hautfehler, sofern diese die Qualität, das allgemeine Aussehen und die Aufmachung des Erzeugnisses im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Kirschen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. Sie dürfen die nachstehenden Fehler aufweisen, sofern diese nicht ihrem äußeren Erscheinungsbild und ihrer Haltbarkeit abträglich sind:

— ein leichter Formfehler,

— ein leichter Farbfehler.

Sie müssen frei von Brandflecken, Rissen, Quetschungen und Hagelschäden sein.

(1) Das Fehlen des Stiels ist zulässig:
— Bei Süßkirschen, deren Stiel sich beim Pflücken auf natürliche Weise löst, vorausgesetzt, daß die Haut nicht beschädigt ist;
— bei Sauerkirschen, soweit kein wesentlicher Saftaustritt erfolgt.

iii) *Klasse II*

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

Zulässig sind jedoch :

— Form- und Farbfehler, sofern die Früchte ihre sortentypischen Eigenschaften behalten,

— leichte, vernarbte oberflächliche Fehler, die weder das Aussehen noch die Haltbarkeit beeinträchtigen.

iv) *Klasse III*(1)

Zu dieser Klasse gehören Kirschen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, aber den für die Klasse II vorgesehenen Eigenschaften entsprechen.

Zulässig sind jedoch vernarbte oberflächliche Fehler, sofern die Haltbarkeit dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser. Die Kirschen müssen folgende Mindestgröße aufweisen :

— Klasse „Extra" : 20 mm,

— Klasse I und II : 17 mm,

— Klasse III : 15 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 „Extra"*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen ; ausgenommen sind jedoch matschige Früchte. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchsten 2 % Früchte geplatzt und/oder madig (wurmstichig) sein.

ii) *Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, 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 dürfen höchstens 4 % geplatzt und/oder madig (wurmstichig) sein.

iii) *Klasse II*

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

Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchsten 4 % matschig und/oder geplatzt und/oder madig (wurmstichig) sein, jedoch höchstens 2 % matschige Früchte.

iv) *Klasse III*

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

Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchsten 4 % matschig und/oder madig (wurmstichig) und höchstens 10 % geplatzt sein.

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

B. **Größentoleranzen**

i) *Klassen „Extra", I und II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht den vorgesehenen Mindestgrößen entsprechen, deren Durchmesser jedoch nicht weniger beträgt als :

— 17 mm in der Klasse „Extra",

— 15 mm in den Klassen I und II.

ii) *Klasse III*

15 % nach Anzahl oder Gewicht Kirschen, die nicht der vorgesehenen Mindestgröße entsprechen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Kirschen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte enthalten. Die Größe der Früchte muß weitgehend gleich sein.

Außerdem müssen Kirschen der Klasse „Extra" eine einheitliche Färbung und Reife aufweisen.

Bei Kirschen der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit auf den Ursprung und auf die Sortengruppe beschränken.

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

B. **Verpackung**

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

Im Inneren des Packstücks verwendetes Meterial muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesonderen 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 Fremstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifiezierung**

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

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Kirschen", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
— Name der Sorte (wahlfrei) (1).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmarkmale**

Klasse.

E. **Amtlicher Kontrollstempel**

(wahlfrei)

(1) Zwingend vorgeschrieben für Süßkirschen, bei denen sich der Stiel beim Pflücken auf natürliche Weise löst, sowie für Sauerkischen, die ohne Stiel aufgemacht werden. Bei den letzteren genügt jedoch die Angabe „Sauerkirschen".

ANHANG II

QUALITÄTSNORM 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 GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

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

— ganz, ohne Beschädigungen,

— versehen mit ihrem Kelch und einem kurzen, frischen und nicht vertrockneten Stiel (mit Ausnahme der Walderbeeren und vorbehaltlich der für die Klasse III zulässigen besonderen Bestimmungen),

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

— praktisch frei von Befall durch Schädlinge oder von Krankheiten,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— frisch, aber nicht gewaschen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Erdbeeren müssen sorgfältig gepflückt worden sein.

Die Erdbeeren müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifezustand 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 vier nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse „Extra"*

Erdbeeren dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein.

Sie müssen die sortentypische Färbung und Form aufweisen und in bezug auf den Reifegrad, die Färbung und die Größe besonder gleichmäßig und regelmäßig sein (1). Sie müssen das sortentypische glänzende Aussehen haben. Sie müssen frei von Erde sein.

ii) *Klasse I*

Erdbeeren dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. Sie dürfen jedoch folgende Fehler aufweisen, sofern diese das Aussehen und die Haltbarkeit der Frucht nicht beeinträchtigen :

— leichte Formfehler,

— eine kleine weiße Stelle.

Sie dürfen weniger einheitlich in der Größe sein. Sie müssen praktisch frei von Erde sein.

(1) Die Anforderungen der Gleichmäßigkeit für die Klasse „Extra" dürfen auf Walderdbeeren etwas weniger streng angewendet werden.

iii) *Klasse II*

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

Sie dürfen folgendes aufweisen :

— Form- oder Entwicklungsfehler, sofern die Früchte ihre sortentypischen Eigenschaften behalten,

— eine weiße Stelle, deren Ausdehnung ein Fünftel der Oberfläche der Frucht nicht überschreiten darf,

— leichte trockene Druckstellen, die sich nicht weiter entwickeln werden,

— leichte Spuren von Erde.

iv) *Klasse III* (1)

Zu dieser Klasse gehören Erdbeeren, die den für die Klasse II vorgesehenen Eigenschaften entsprechen.

Sie dürfen jedoch folgendes aufweisen :

— leichte Druckstellen,

— weiße oder grünliche Stellen, deren Gesamtausdehnung ein Drittel der Oberfläche der Frucht nicht überschreiten darf,

— Spuren von Erde, soweit dadurch das Aussehen nicht zu sehr beeinträchtigt wird.

Ferner sind in dieser Klasse Früchte ohne Kelch zulässig, sofern ihre Qualität nicht beeinträchtigt ist. Diese Früchte müssen gesondert aufgemacht werden.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser.

Die Erdbeeren müssen folgende Mindestgröße aufweisen :

— Klasse „Extra" 25 mm,

— Klassen I und II 18 mm,

— Klasse III 15 mm.

Für Walderdbeeren ist keine Mindestgröße 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 „Extra"*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

ii) *Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II — genügen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

iii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit erkennbarem Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

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

iv) *Klasse III*

— 15 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit erkennbarem Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 4 v. H. verdorbene Früchte sein.

— 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren :

— ohne Kelch bei Früchten, die mit Kelch aufgemacht sind,

— mit Kelch bei Früchten, die ohne Kelch aufgemacht sind.

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen : 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht der geforderten Mindestgröße entsprechen.

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 enthalten.

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

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.

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 Früchte der Klasse „Extra" müssen besonders sorgfältig aufgemacht sein.

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**

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland und

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

Klasse.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)