Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2023/2429

3.11.2023

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2023/2429 DER KOMMISSION

vom 17. August 2023

zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für den Sektor Obst und Gemüse, bestimmte Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse und den Bananensektor, und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission und der Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 543/2011 und (EU) Nr. 1333/2011 der Kommission

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ([1]), insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2, Artikel 76 Absatz 4 und Artikel 89,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 wurde eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte errichtet, die unter anderem die Sektoren Obst und Gemüse sowie Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse und den Bananensektor umfasst. Mit der Verordnung wurde der Kommission außerdem die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte betreffend Vermarktungsnormen für diese Sektoren oder Erzeugnisse zu erlassen.

(2) Die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission ([2]) enthält ausführliche Bestimmungen für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse, mit denen Vermarktungsnormen für frisches Obst und Gemüse sowie detaillierte Bestimmungen für die Kontrollen auf Konformität mit den Vermarktungsnormen festgelegt werden. In der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1333/2011 der Kommission ([3]) sind Vermarktungsnormen für Bananen, Bestimmungen zur Kontrolle der Einhaltung dieser Vermarktungsnormen und Anforderungen an Mitteilungen im Bananensektor festgesetzt. Die Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission ([4]) enthält Durchführungsbestimmungen zur Festlegung der bei der Vermarktung von getrockneten Weintrauben bestimmter Sorten zu stellenden Mindestanforderungen. Diese Verordnungen wurden auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates ([5]) erlassen. Die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wurde inzwischen durch die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ersetzt, die Befugnisübertragungen auf der Grundlage des Rechtsrahmens für Befugnisübertragungen gemäß dem Vertrag von Lissabon enthält.

(3) Um die Vorschriften für Vermarktungsnormen, für Konformitätskontrollen und für Mitteilungen für die genannten Sektoren zu harmonisieren und zu vereinfachen, um die aufgrund der bisherigen Erfahrungen angezeigten Änderungen aufzunehmen und um die Vorschriften an die mit der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 übertragenen Befugnisse anzugleichen, sollten sie in einer einzigen delegierten Verordnung und einer einzigen Durchführungsverordnung zusammengefasst werden und die Verordnungen (EG) Nr. 1666/1999 und (EU) Nr. 543/2011 sowie die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1333/2011 sollten aufgehoben werden.

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

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

([3]) Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1333/2011 der Kommission vom 19. Dezember 2011 zur Festsetzung von Vermarktungsnormen für Bananen, von Bestimmungen zur Kontrolle der Einhaltung dieser Vermarktungsnormen und von Anforderungen an Mitteilungen im Bananensektor (ABl. L 336 vom 20.12.2011, S. 23).

([4]) Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 der Kommission vom 28. Juli 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Festlegung der bei der Vermarktung von getrockneten Weintrauben bestimmter Sorten zu stellenden Mindestanforderungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates (ABl. L 197 vom 29.7.1999, S. 32).

([5]) Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) (ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1).

(4) Gemäß Artikel 75 Absatz 1 Buchstaben b, c und d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kann die Kommission Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse, für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse bzw. für Bananen vorsehen. Gemäß Artikel 76 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 dürfen die Erzeugnisse des Sektors Obst und Gemüse, die frisch an den Verbraucher verkauft werden sollen, nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie in einwandfreiem Zustand, unverfälscht und von vermarktbarer Qualität sind und das Ursprungsland angegeben ist. Um die Durchführung dieser Bestimmung zu harmonisieren, empfiehlt es sich, diesbezüglich ausführliche Angaben zu machen und eine allgemeine Vermarktungsnorm für alles frische Obst und Gemüse vorzusehen.

(5) Für Obst und Gemüse, das der Anwendung von Artikel 76 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 unterliegt, sollten auf der Grundlage einer Bewertung ihrer Relevanz spezielle Vermarktungsnormen beibehalten werden, wobei insbesondere die Erzeugnisse zu berücksichtigen sind, die gemäß den Daten der Eurostat-Referenzdatenbank für detaillierte Statistiken über den internationalen Warenverkehr, Comext, weiterhin wertmäßig am meisten gehandelt werden.

(6) Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse sowie reife Bananen fallen weder unter Artikel 76 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 noch unter eine spezielle Vermarktungsnorm. Die Ursprungskennzeichnung ist für die Verbraucher jedoch relevant und erforderlich, und zwar im Zusammenhang mit der Mitteilung der Kommission vom 20. Mai 2020 mit dem Titel „Vom Hof auf den Tisch — eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem“ ([6]) (im Folgenden „Strategie ‚Vom Hof auf den Tisch‘“), die auch darauf abzielt, die Verbraucher in die Lage zu versetzen, sich sachkundig für nachhaltige Lebensmittel zu entscheiden, und sollte daher auch für solche Erzeugnisse verbindlich sein, die nach einfachen Vorgängen wie Trocknung oder Reifung für den direkten Verzehr bestimmt sind.

(7) Angesichts der vielen verschiedenen in der Union vermarkteten Bananensorten und der Vermarktungspraktiken sollten für unreife grüne Bananen Mindestnormen eingehalten werden. Es ist jedoch angezeigt, die Vermarktungsnorm für Bananen an den Codex Alimentarius anzugleichen und auf weitere Sorten auszuweiten, um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden. Um Lebensmittelverschwendung und -verluste im Rahmen der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ zu verringern, insbesondere durch eine größere Flexibilität bei der Portionierung, ist es angebracht, die im Codex Alimentarius festgelegten Mindestmengen von vier Fingern pro Hand oder Cluster nicht zu übernehmen. Im Hinblick auf die verfolgten Ziele sollte es den Mitgliedstaaten, die Bananen erzeugen, gestattet sein, in ihrem Hoheitsgebiet nationale Normen auf ihre eigene Erzeugung anzuwenden, sofern diese nicht im Widerspruch zu den Unionsnormen stehen und den freien Verkehr von Bananen in der Union nicht beeinträchtigen.

(8) Es sollte berücksichtigt werden, dass die klimatischen Faktoren auf Madeira, den Azoren, in der Algarve, auf den Kanarischen Inseln, auf Kreta, in Lakonien und auf Zypern die Erzeugungsbedingungen erschweren. Bestimmte in diesen geografischen Gebieten erzeugte Bananen entwickeln sich infolgedessen nicht bis zu der in der internationalen Norm festgelegten Mindestlänge. In diesen Fällen sollten solche Bananen vermarktet werden dürfen.

(9) Sind spezielle Vermarktungsnormen für einzelne Erzeugnisse festzulegen, so sollten diese Normen — um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden — denjenigen entsprechen, die von der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa (UNECE) festgelegt worden sind. Wurde für ein bestimmtes Erzeugnis keine spezielle Vermarktungsnorm auf EU-Ebene erlassen, so sollte das Erzeugnis als der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechend gelten, wenn der Besitzer nachweisen kann, dass es einer von der UNECE festgelegten Norm entspricht.

(10) Um der Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ und den Interessen der Verbraucher Rechnung zu tragen, sollten in den Vermarktungsnormen für alle Sektoren, für die diese Verordnung gilt, die hohen Qualitätsanforderungen beibehalten werden, die international anerkannt sind, während gleichzeitig alternative Verwendungen gefördert werden sollten, um Lebensmittelverluste und Lebensmittelverschwendung bei Nichteinhaltung der Norm zu vermeiden. Dies sollte für alle Erzeugnisse gelten, die nicht den Anforderungen der Klasse II der UNECE-Vermarktungsnormen entsprechen, aber noch genießbar sind. Ausnahmen von den Vermarktungsnormen sollten daher für bestimmte Erzeugnisse gewährt werden, die zur Verarbeitung bestimmt sind oder die vom Erzeuger direkt an die Verbraucher verkauft werden.

([6]) COM(2020) 381 final.

(11) Bestimmte Obst- und Gemüseerzeugnisse können Merkmale aufweisen, die nicht den geltenden Vermarktungsnormen entsprechen. Ein traditioneller Anbau und lokaler Verbrauch der betreffenden Erzeugnisse kann aber dennoch gängig sein. Um sicherzustellen, dass Erzeugnisse, die von örtlichen Gemeinschaften als verzehrtauglich angesehen werden, aber nicht den Vermarktungsnormen der Union entsprechen, vor Ort vermarktet werden können, sollten diese Erzeugnisse von den Vermarktungsnormen der Union ausgenommen werden, es sei denn, diese Ausnahme ist geeignet, den Wettbewerb in einem wesentlichen Teil des Binnenmarkts zu verhindern oder zu verfälschen oder den freien Handel oder die Verwirklichung eines der Ziele des Artikels 39 AEUV zu gefährden.

(12) Mehrere Obst- und Gemüseerzeugnisse dürfen von den Vermarktungsnormen abweichen, um den Verwaltungsaufwand sowohl für die Händler als auch für die Behörden, die die Kontrollen gemäß Artikel 76 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 durchführen, zu verringern. Nichtsdestotrotz ist die Ursprungskennzeichnung für die Verbraucher erforderlich, und im Einklang mit der politischen Ausrichtung der Strategie „Vom Hof auf den Tisch" sollte die Angabe des Ursprungslands für solche Erzeugnisse verpflichtend sein, damit die Verbraucher eine fundierte Kaufentscheidung treffen können.

(13) Die Vermarktungsnormen für Erzeugnisse, die gespendet werden sollen, sollten vereinfacht werden, um den Verwaltungsaufwand für die Händler zu verringern, ohne dass dies Auswirkungen auf die Qualität hat. Sofern das Erzeugnis eindeutig als Spende gekennzeichnet ist, sollten andere Kennzeichnungen fakultativ sein. Um den Empfänger der Spende zu schützen, sollte das Erzeugnis jedoch der allgemeinen Vermarktungsnorm in Bezug auf die Qualität entsprechen.

(14) Um zu gewährleisten, dass Kontrollen ordnungsgemäß und wirksam durchgeführt werden können, sollten die nicht für die Verbraucher bestimmten Rechnungen und Begleitpapiere bestimmte Basisinformationen auf der Grundlage der Vermarktungsnormen enthalten.

(15) Von den Vermarktungsnormen vorgegebene Angaben sollten auf der Verpackung und/oder dem Etikett deutlich sichtbar sein. Um Betrug und die Irreführung der Verbraucher zu verhindern, sollten die in den Vermarktungsnormen vorgegebenen Angaben vor dem Kauf für den Verbraucher verfügbar sein; dies gilt auch für den Fernabsatz, bei dem die Erfahrung gezeigt hat, dass Betrugsrisiken bestehen und der durch die Normen gewährte Verbraucherschutz möglicherweise umgangen wird.

(16) Um eine Irreführung der Verbraucher in Bezug auf die Klasse zu vermeiden, sollten die auf der Ebene des Einzelhandels vorgeschriebenen Angaben keine Begriffe wie „ausgezeichnet", „premium" oder ähnliche Formulierungen enthalten, die für die Definition der tatsächlichen Qualität des Erzeugnisses nicht geregelt sind, ungeachtet der Möglichkeit, andere Angaben wie „Lufttransport" oder ähnliche sachliche Angaben zu machen, die den Verbraucher nicht irreführen.

(17) Um die Irreführung der Verbraucher in Bezug auf den Ursprung der Erzeugnisse zu vermeiden, sollte die Angabe des Ursprungslands besser sichtbar sein als die Angabe des Landes des Verpackers.

(18) Verkaufsverpackungen, die Mischungen verschiedener Erzeugnisse oder Arten von Erzeugnissen enthalten, die unter diese Verordnung fallen, finden auf dem Markt infolge der wachsenden Verbrauchernachfrage mehr und mehr Verbreitung. Aus Gründen der Lauterkeit des Handels ist es erforderlich, dass in ein und demselben Packstück verkaufte Erzeugnisse oder Arten von Erzeugnissen von gleicher Qualität sind. Diese Einheitlichkeit kann bei Erzeugnissen, für die es keine EU-Normen gibt, durch Anwendung der allgemeinen Bestimmungen sichergestellt werden. Für Mischungen aus verschiedenen Erzeugnissen oder Arten von Erzeugnissen in ein und demselben Packstück sollten daher Etikettierungsvorschriften festgelegt werden. Sie sollten weniger streng sein als die in den Vermarktungsnormen festgelegten Vorschriften, da die Kennzeichnung von Mischungen aufwendiger ist und die Anwendung der Vorschriften die Vermarktung dieser Erzeugnisse behindern könnte.

(19) Einfuhren von Obst und Gemüse aus Drittländern müssen den Vermarktungsnormen oder gleichwertigen Normen genügen. Daher sollten Bedingungen erlassen werden, unter denen davon ausgegangen wird, dass eingeführte Erzeugnisse im Hinblick auf die Vermarktungsnormen der Union ein gleichwertiges Niveau bieten.

(20) Um den Marktteilnehmern und den nationalen Verwaltungen ausreichend Zeit zu geben, sich an die mit dieser Verordnung eingeführten Änderungen anzupassen, sollte die vorliegende Verordnung ab dem 1. Januar 2025 gelten.

(21) Angesichts des inhaltlichen Zusammenhangs zwischen den mit der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 übertragenen Befugnissen in Bezug auf die Vorschriften über Vermarktungsnormen, die Mindestqualitätsanforderungen für Erzeugnisse des Sektors Obst und Gemüses und die Konformität eingeführter Erzeugnisse mit den Vermarktungsnormen der Union sollten diese Vorschriften in demselben delegierten Rechtsakt festgelegt werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

EINLEITENDE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Gegenstand und Geltungsbereich

(1) Diese Verordnung enthält Vorschriften zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der Vermarktungsnormen gemäß Artikel 75 Absatz 1 der genannten Verordnung, der Mindestanforderungen gemäß Artikel 76 der genannten Verordnung für die Vermarktung von Erzeugnissen des Sektors Obst und Gemüse, die frisch an den Verbraucher verkauft werden sollen, und der Konformität eingeführter Erzeugnisse mit den Vermarktungsnormen der Union gemäß Artikel 89 der genannten Verordnung.

(2) Diese Verordnung gilt für folgende Sektoren und Erzeugnisse:

a) Sektor Obst und Gemüse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe i der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013,

b) getrocknete Früchte der KN-Codes 0804 20 90, 0806 20 und ex 0813 gemäß Anhang I Teil X der genannten Verordnung,

c) Bananen des KN-Codes 0803 90 10 gemäß Anhang I Teil XI der genannten Verordnung.

(3) Für die Zwecke dieser Verordnung ist das Ursprungsland von Erzeugnissen gemäß Artikel 60 der Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([7]) zu bestimmen.

KAPITEL II

VERMARKTUNGSNORMEN

Artikel 2

Allgemeine Vermarktungsnorm für Obst und Gemüse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a

(1) Die Anforderungen aus Artikel 76 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 bilden die allgemeine Vermarktungsnorm für Obst und Gemüse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a.

Obst und Gemüse gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a muss dieser allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechen, es sei denn, es unterliegt einer speziellen Vermarktungsnorm.

Die Einzelheiten der allgemeinen Vermarktungsnorm sind in Anhang I Teil A der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

(2) Kann der Besitzer von Obst und Gemüse gemäß Absatz 1 nachweisen, dass die Erzeugnisse einer von der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa (UNECE) festgelegten geltenden Norm entsprechen, so gelten sie als der allgemeinen Vermarktungsnorm gemäß Absatz 1 entsprechend.

([7]) Verordnung (EU) Nr. 952/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. Oktober 2013 zur Festlegung des Zollkodex der Union (ABl. L 269 vom 10.10.2013, S. 1).

(3) Für die Zwecke dieses Artikels bezeichnet „Besitzer“ jede natürliche oder juristische Person, die im materiellen Besitz der betreffenden Erzeugnisse ist oder sie zum Verkauf im Fernabsatz oder auf digitalem Weg anbietet.

Artikel 3

Ursprungsangabe für bestimmte Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse sowie reife Bananen

Die folgenden Erzeugnisse müssen mit der Angabe des Ursprungslands versehen sein:

a) getrocknete Früchte des KN-Codes ex 0813 gemäß Anhang I Teil X der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013,

b) getrocknete Feigen des KN-Codes 0804 20 90,

c) getrocknete Weintrauben des KN-Codes 0806 20,

d) reife Bananen des KN-Codes 0803 90 10 und im Hoheitsgebiet der Union gereifte Bananen.

Artikel 4

Spezielle Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse sowie für Bananen

(1) Die folgenden Erzeugnisse oder Sektoren müssen den speziellen Vermarktungsnormen gemäß Anhang I Teil B entsprechen:

a) Äpfel,

b) Zitrusfrüchte,

c) Kiwis,

d) Salate, krause Endivie und Eskariol,

e) Pfirsiche und Nektarinen,

f) Birnen,

g) Erdbeeren,

h) Gemüsepaprika,

i) Tafeltrauben,

j) Tomaten/Paradeiser,

k) Bananen.

(2) Für die Zwecke von Absatz 1 Buchstabe k gilt Folgendes:

a) Die spezielle Vermarktungsnorm für den Bananensektor ist in Anhang I Teil B Teil 11 für Bananen der in der Anlage des Anhangs aufgeführten Sorten mit Ausnahme von für die Verarbeitung bestimmten Bananen festgelegt. Diese Vermarktungsnorm gilt für Bananen mit Ursprung in Drittländern auf der Stufe der Abfertigung zum freien Verkehr, für Bananen mit Ursprung in der Union auf der Stufe der ersten Entladung in der Union bzw. für Bananen, die in der Anbauregion im Frischzustand an den Verbraucher geliefert werden, ab Packstation;

b) die unter Buchstabe a genannte spezielle Vermarktungsnorm steht der Anwendung einzelstaatlicher Bestimmungen auf nachgeordneten Vermarktungsstufen nicht entgegen, soweit diese

   i) den freien Verkehr von Bananen mit Ursprung in Drittländern oder anderen Regionen der Union, die der in Unterabsatz 1 genannten Vermarktungsnorm entsprechen, nicht beeinträchtigen und

   ii) nicht mit der Vermarktungsnorm gemäß Unterabsatz 1 unvereinbar sind.

Artikel 5

Ausnahmen und Befreiungen von der Anwendung der Vermarktungsnormen

(1) Abweichend von Artikel 76 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

a) müssen die folgenden Erzeugnisse nicht den Vermarktungsnormen entsprechen:

i) Erzeugnisse, die deutlich die Angabe „zur Verarbeitung bestimmt“ oder „zur Tierfütterung bestimmt“ oder eine synonyme Angabe tragen und

— zur industriellen Verarbeitung bestimmt sind oder

— im Einzelhandel für den persönlichen Bedarf der Verbraucher angeboten werden und zur Verarbeitung durch den Verbraucher bestimmt sind oder

— für die Zubereitung von Erzeugnissen gemäß Buchstabe b Ziffer xvii dieses Absatzes bestimmt sind oder

— zur Tierfütterung oder einem nicht der Ernährung dienenden Zweck bestimmt sind;

ii) Erzeugnisse, die vom Erzeuger in seinem Betrieb direkt an die Verbraucher für deren persönlichen Bedarf oder innerhalb eines von der zuständigen Behörde festgelegten Erzeugungsgebiets verkauft werden, und zwar

— auf einem lokalen Markt an einem nur den Erzeugern vorbehaltenen Ort oder

— per Direktlieferung;

iii) Erzeugnisse, die als essbare Sprossen vermarktet werden, die aus gekeimten Samen von Pflanzen bestehen und als Obst und Gemüse gemäß Anhang I Teil IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingestuft sind;

iv) Erzeugnisse eines bestimmten Gebiets, die vom Einzelhandel dieses Gebiets im Falle eines etablierten traditionellen örtlichen Verbrauchs oder in hinreichend begründeten Ausnahmefällen unter den in Absatz 4 dieses Artikels festgelegten Bedingungen verkauft werden;

b) müssen die folgenden Erzeugnisse der Vermarktungsnorm nur in Bezug auf die Angabe des Ursprungslands gemäß Artikel 76 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 entsprechen:

i) nicht gezüchtete Pilze des KN-Codes ex 0709 51 bis ex 0709 56 und 0709 59,

ii) Kapern des KN-Codes 0709 99 40,

iii) bittere Mandeln des KN-Codes 0802 11 10,

iv) Mandeln ohne Schale des KN-Codes 0802 12,

v) Haselnüsse ohne Schale des KN-Codes 0802 22,

vi) Walnüsse ohne Schale des KN-Codes 0802 32,

vii) Pistazien ohne Schale des KN-Codes 0802 52,

viii) Macadamia-Nüsse ohne Schale des KN-Codes 0802 62,

ix) Pinienkerne des KN-Codes 0802 92,

x) Pekan-(Hickory-)Nüsse des KN-Codes 0802 99 10,

xi) andere Schalenfrüchte des KN-Codes 0802 99 90,

xii) getrocknete Mehlbananen des KN-Codes 0803 10 90,

xiii) getrocknete Zitrusfrüchte des KN-Codes ex 0805,

xiv) Mischungen von tropischen Nüssen des KN-Codes 0813 50 31,

xv) Mischungen von anderen Schalenfrüchten des KN-Codes 0813 50 39,

xvi) Safran des KN-Codes 0910 20,

xvii) Erzeugnisse, die als Obst und Gemüse eingestuft und in Anhang I Teil IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufgeführt sind, die einer Zubereitung unterzogen wurden, die über das in der geltenden spezifischen UNECE-Norm angegebene Zuschneiden hinausgeht, oder die im Sinne der allgemeinen Vermarktungsnorm nicht unversehrt sind und zum unmittelbaren Verzehr in frischem oder gekochtem Zustand zubereitet wurden,

c) müssen für Spenden vorgesehene Erzeugnisse, die nicht im Rahmen von Vereinbarungen und Beschlüssen gemäß Artikel 222 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kostenlos verteilt werden oder die im Rahmen operationeller Programme gemäß Artikel 52 der Verordnung (EU) 2021/2115 des Europäischen Parlaments und des Rates ([8]) unterstützt werden und die unter die vorliegende Verordnung fallen, der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechen, mit Ausnahme der Kennzeichnungsvorschriften, sofern sie deutlich mit dem Hinweis „Lebensmittelspende“ oder einer gleichwertigen Kennzeichnung versehen sind.

(2) Abweichend von Artikel 76 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 müssen die folgenden Erzeugnisse den Vermarktungsnormen innerhalb eines vom betreffenden Mitgliedstaat festgelegten Erzeugungsgebiets nicht entsprechen, auch wenn es sich bei dem von den betreffenden Mitgliedstaaten festgelegten Erzeugungsgebiet um ein länderübergreifendes Erzeugungsgebiet handelt:

a) Erzeugnisse, die vom Erzeuger an Aufbereitungs-, Verpackungs- oder Lagerungsstellen verkauft oder geliefert oder vom Betrieb des Erzeugers zu diesen Zentren verbracht werden,

b) Erzeugnisse, die von Lagereinrichtungen zu Aufbereitungs- und Packstellen verbracht werden,

c) Erzeugnisse, die ihren Ursprung in der EU haben und aufgrund von Umständen „höherer Gewalt“ ([9]) nicht den in dieser Verordnung festgelegten Vermarktungsnormen entsprechen, sodass die Mitgliedstaaten beschließen können, dass die Erzeugnisse in ihrem Hoheitsgebiet unter den von ihnen festgelegten Bedingungen vermarktet werden dürfen.

(3) Um die in Absatz 1 Buchstabe a Ziffern i und ii und Buchstabe c sowie Absatz 2 vorgesehenen Ausnahmeregelungen anzuwenden, müssen Händler bei der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats glaubhaft nachweisen, dass die betreffenden Erzeugnisse die in den genannten Absätzen festgelegten Bedingungen, insbesondere hinsichtlich ihres Bestimmungszwecks, erfüllen.

(4) Händler dürfen die Ausnahmeregelung gemäß Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iv nur anwenden, wenn die Mitgliedstaaten zuvor Vorschriften zur Befreiung solcher Erzeugnisse erlassen haben. Diese Vorschriften dürfen nicht geeignet sein, den Wettbewerb in einem wesentlichen Teil des Binnenmarkts zu verhindern oder zu verzerren, die Freiheit des Handels beeinträchtigen oder die Verwirklichung eines der Ziele des Artikels 39 AEUV zu gefährden. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission die hierzu erlassenen Vorschriften umgehend mit. Die Kommission unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten über jede Mitteilung solcher Vorschriften.

(5) Die Mitteilungen gemäß Absatz 2 Buchstabe c und Absatz 4 erfolgen im Einklang mit der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission ([10]).

Artikel 6

Angaben entlang der Lieferkette

(1) Die in Anhang I festgelegten Kennzeichnungsangaben müssen auf einer Seite der Verpackung deutlich sichtbar und lesbar entweder unverwischbar aufgedruckt oder auf einem Etikett angebracht sein, das Bestandteil des Packstücks ist oder haltbar am Packstück befestigt ist, und dürfen nicht irreführend sein.

([8]) Verordnung (EU) 2021/2115 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Dezember 2021 mit Vorschriften für die Unterstützung der von den Mitgliedstaaten im Rahmen der Gemeinsamen Agrarpolitik zu erstellenden und durch den Europäischen Garantiefonds für die Landwirtschaft (EGFL) und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) zu finanzierenden Strategiepläne (GAP-Strategiepläne) und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1305/2013 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1307/2013 (ABl. L 435 vom 6.12.2021, S. 1).

([9]) Mitteilung der Kommission C(88) 1696 über den Begriff „höhere Gewalt“ im Landwirtschaftsrecht der Europäischen Gemeinschaften (ABl. C 259 vom 6.10.1988, S. 10).

([10]) Delegierte Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnungen (EU) Nr. 1307/2013 und (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Übermittlung von Informationen und Dokumenten an die Kommission (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 100).

(2) Bei in loser Schüttung beförderten Erzeugnissen, die direkt auf das Transportmittel verladen werden, müssen die Angaben gemäß Absatz 1 auf einem Warenbegleitpapier oder auf einem im Innern des Transportmittels sichtbar angebrachten Schild vermerkt sein.

(3) Im Falle von Fernabsatzverträgen im Sinne von Artikel 2 Nummer 7 der Richtlinie 2011/83/EU des Europäischen Parlaments und des Rates ([11]) müssen die Angaben, einschließlich der Angabe des einzigen Ursprungslands des Erzeugnisses, das zum Verkauf angeboten wird, vor Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein.

(4) Die Rechnungen und Begleitpapiere, ausgenommen Quittungen für den Verbraucher, müssen Name und Ursprungsland der Erzeugnisse sowie gegebenenfalls die Klasse, die Sorte oder den Handelstyp (nach den jeweiligen Anforderungen der speziellen Vermarktungsnorm) bzw. die Angabe enthalten, dass das Erzeugnis zur Verarbeitung bestimmt ist.

(5) Die Möglichkeit, den regionalen oder lokalen Ursprung gemäß Anhang I Teil B anzugeben, lässt den Schutz bestimmter geografischer Angaben gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([12]) unberührt.

Artikel 7

Angaben auf der Einzelhandelsstufe

(1) Im Einzelhandel müssen die in der vorliegenden Verordnung vorgeschriebenen Angaben leserlich und deutlich sichtbar sein. Die Erzeugnisse können zum Verkauf angeboten werden, sofern der Einzelhändler die Angaben betreffend das Ursprungsland und gegebenenfalls die Klasse und die Sorte oder den Handelstyp deutlich sichtbar, zusammenhängend und leserlich in einer Weise anzeigt, die den Verbraucher nicht irreführt.

Zusätzliche Begriffe, die auf eine höhere/herausragende Qualität hindeuten, dürfen nicht angezeigt werden. Insbesondere darf das Etikett außer den in den Anforderungen für die Vermarktung gemäß Anhang I genannten Angaben keine Qualitätsbeschreibung enthalten.

Ist das Land des Verpackers und/oder des Absenders angegeben oder weist die angegebene Sorte auf einen Ort hin, so muss die Schrift der Angabe des Ursprungslands größer und sichtbarer sein als die, die für das Land des Verpackers und/oder Absenders und gegebenenfalls die Sorte verwendet wird.

(2) Bei Erzeugnissen, die im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates ([13]) vorverpackt sind, muss zusätzlich zu allen in den Vermarktungsnormen vorgeschriebenen Angaben gemäß den Bestimmungen der genannten Verordnung das Nettogewicht angegeben werden.

Artikel 8

Mischungen

(1) Die Vermarktung von Verkaufspackungen mit einem Nettogewicht von bis zu 10 kg, die Mischungen verschiedener von dieser Verordnung abgedeckter Erzeugnisse oder Arten von Erzeugnissen enthalten, ist zulässig, sofern

a) die Erzeugnisse und Arten von Erzeugnissen hinsichtlich ihrer Qualität homogen sind und jedes Erzeugnis der jeweiligen speziellen Vermarktungsnorm oder, wenn es für ein bestimmtes Erzeugnis keine spezielle Vermarktungsnorm gibt, der allgemeinen Vermarktungsnorm entspricht,

([11]) Richtlinie 2011/83/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 über die Rechte der Verbraucher, zur Abänderung der Richtlinie 93/13/EWG des Rates und der Richtlinie 1999/44/EG des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Aufhebung der Richtlinie 85/577/EWG des Rates und der Richtlinie 97/7/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 64).

([12]) Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

([13]) Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

b) die Verpackung gemäß der vorliegenden Verordnung und den geltenden Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 gekennzeichnet ist und

c) auszuschließen ist, dass die Verbraucher durch die Mischung von Erzeugnissen irregeführt werden.

(2) Die Anforderungen von Absatz 1 Buchstabe a gelten nicht für in einer Mischung enthaltene Erzeugnisse, bei denen es sich nicht um Erzeugnisse des Sektors Obst und Gemüse, um getrocknetes Obst oder Erzeugnisse des Bananensektors gemäß Artikel 1 handelt.

(3) Stammen die in einer Mischung aus verschiedenen Erzeugnissen oder Arten von Erzeugnissen, für die die vorliegende Verordnung gilt, enthaltenen Erzeugnisse aus mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland, so können die vollständigen Namen der Ursprungsländer je nach Fall durch eine der folgenden Angaben ersetzt werden:

a) „EU“,

b) „Nicht-EU“,

c) „EU und Nicht-EU“.

KAPITEL III

VERMARKTUNGSNORMEN IM ZUSAMMENHANG MIT EINGEFÜHRTEN ERZEUGNISSEN

Artikel 9

Bedingungen für die Annahme, dass eingeführte Erzeugnisse ein gleichwertiges Konformitätsniveau aufweisen

(1) Die Kommission kann auf Antrag eines Drittlands für den Sektor gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a bei Vermarktungsnormen die Konformitätskontrollen, die dieses Drittland vor der Einfuhr in die EU durchführt, anerkennen.

(2) Die Anerkennung gemäß Absatz 1 kann für Drittländer erteilt werden, in denen die Vermarktungsnormen der Union oder zumindest gleichwertige Normen für die nach der Union ausgeführten Erzeugnisse im Einklang mit Artikel 8 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2023/2430 der Kommission ([14]) eingehalten werden.

(3) Die Anerkennung darf sich nur auf Ursprungserzeugnisse dieses Drittlands beziehen und kann auf bestimmte Erzeugnisse begrenzt sein.

(4) Um die Anerkennung gemäß Absatz 1 zu erhalten, müssen die Kontrollstellen der Drittländer, die für die Kontrolle der Konformität mit den Vermarktungsnormen zuständig sind,

a) amtliche Stellen oder von einer zuständigen Behörde des Drittlands amtlich anerkannte Stellen sein,

b) ausreichende Sicherheiten bieten und über das notwendige Personal, die notwendige Ausrüstung und die notwendigen Räumlichkeiten verfügen, um diese Kontrollen nach den Verfahren gemäß Artikel 10 Absatz 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2023/2430 oder gleichwertigen Verfahren durchzuführen.

([14]) Durchführungsverordnung (EU) 2023/2430 der Kommission vom 17. August 2023 zur Festlegung von Vorschriften für die Kontrollen auf Konformität mit den Vermarktungsnormen für den Sektor Obst und Gemüse, bestimmte Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse und den Bananensektor (ABl. L, 2023/2430 vom 3.11.2023, ELI link: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2430/oj).

KAPITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 10

Aufhebung

Die Durchführungsverordnungen (EU) Nr. 543/2011 und (EU) Nr. 1333/2011 sowie die Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 werden aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobenen Verordnungen gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung sowie die Durchführungsverordnung (EU) 2023/2430 und sind entsprechend nach der Entsprechungstabelle in Anhang II der vorliegenden Verordnung zu lesen.

Artikel 11

Inkrafttreten und Geltungsbereich

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

Sie gilt ab 1. Januar 2025, mit Ausnahme von Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe c, der ab dem Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung gilt.

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

Brüssel, den 17. August 2023

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

VERMARKTUNGSNORMEN GEMÄß DEN ARTIKELN 2, 4 und 6

TEIL A

ALLGEMEINE VERMARKTUNGSNORM

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

1. MINDESTEIGENSCHAFTEN

Die Erzeugnisse müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

— ganz,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

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

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

— Der Zustand der Erzeugnisse muss so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

2. MINDESTREIFEANFORDERUNGEN

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

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

3. TOLERANZEN

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

4. KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

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

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Ursprung**

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

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine für den Verbraucher irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL B

SPEZIELLE VERMARKTUNGSNORMEN

TEIL 1

Vermarktungsnorm für Äpfel

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

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

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

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

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Äpfel müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

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

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

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

C. **Klasseneinteilung**

Äpfel werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra“*

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

Die Äpfel müssen folgende sortentypische Mindestfärbung aufweisen:

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

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

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

— keine Mindestanforderung an die Färbung in der Färbungsgruppe D.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

— sehr leichte Schalenfehler,

— sehr leichte Berostung ([4]):

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

  — vereinzelte leichte Berostung.

ii) *Klasse I*

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

Die Äpfel müssen folgende sortentypische Mindestfärbung aufweisen:

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

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

([3]) In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der nach ihrer Färbung und Berostung eingeteilten Sorten aufgeführt.
([4]) Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „R“ gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Berostungskriterien befreit.
([5]) In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der nach ihrer Färbung und Berostung eingeteilten Sorten aufgeführt.

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

— keine Mindestanforderung an die Färbung in der Färbungsgruppe D.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

— ein leichter Formfehler,

— ein leichter Entwicklungsfehler,

— ein leichter Farbfehler,

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

— leichte Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,

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

— leichte Berostung ([6]):

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

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

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

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

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

iii) *Klasse II*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

— Formfehler,

— Entwicklungsfehler,

— Farbfehler,

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

— Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,

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

— leichte Berostung ([7]):

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

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

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

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

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

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

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

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

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

a) für nach dem Durchmesser sortierte Früchte:

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

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

b) für nach dem Gewicht sortierte Früchte:

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

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

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

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

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

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

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

([9]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

— 5 mm oder mehr unter dem Mindestdurchmesser liegen,

— 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

Für die Klasse „Extra“ ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

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

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

B. **Verpackung**

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

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

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

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

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

— „Minisorte“, falls zutreffend.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

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

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

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

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

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

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

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

Anlage

Nicht erschöpfende Liste von Apfelsorten

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

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

Legende:

M = Minisorte

R = Berostungssorte

V = Glasigkeit

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

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
African Red			African Carmine ™	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia ®	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes ®	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora ®	C	
Belgica				B	

Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goudreinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	
	Hidala		Hillwell ®	A	
	Joburn		Aurora ™, Red Braeburn ™, Southern Rose ™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield ®	A	
	Mariri Red		Eve ™, Aporo ®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo ®, Camela®	B	

	Cauflight		Cameo ®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq ®	B	
CIVG198			Modi ®	A	
Civni			Rubens ®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush ®, Delisdor ®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp ®	A	
Coop 43			Juliet ®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O.P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady ®, Flavor Rose ®	C	
	Lady in Red		Pink Lady ®	B	
	Rosy Glow		Pink Lady ®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner ™, Joya ®	B	
Dalinbel			Antares ®	B	R
Dalitron			Altess ®	D	
Delblush			Tentation ®	D	
Delcorf			Delbarestivale ®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired ®	A	
	Dalili		Ambassy ®	A	
	Wonik*		Appache ®	A	

Delcoros			Autento ®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé ®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		De Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-El		Red Elswout ®	C	
	Daliest		Elista ®	C	
	Daliter		Elton ™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star ®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP ®	C	
	Goedhof		Elnica ®	C	
	Red Elstar			C	
	RNA9842		Red Flame ®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa ®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa ®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant ®	B	R

Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen ®	A	V
	Brak		Fuji Kiku ® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV ®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku ® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji ®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun ®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		Bravo ™	A	
	Baigent		Brookfield ®	A	
	Bigigala-prim		Early Red Gala ®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	
	Gilmac		Neon ®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala			B	
	Mitchgla		Mondial Gala ®	B	
	Natali Gala			B	

	Regal Prince		Gala Must ®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye ® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala ®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot ®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee ®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders ®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa ®	D	
	Leratess		Pink Gold ®	D	
	Quemoni		Rosagold ®	D	
Goldstar			Rezista Gold Granny ®	D	
Gradigold			Golden Supreme ™, Golden Extreme ™	D	
Gradiyel			Goldkiss ®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger ®	D	
Gravensteiner		Gravenstein		D	

GS 66			Fräulein ®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy ®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch ®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story ®, LoliPop ®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga ®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen ®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemanns		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored ®	C	

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

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

	Rafzubex		Rubinette ® Rosso	A	
Rajka			Rezista Romelike ®	B	
Regalyou			Candine ®	~~A~~	
Red Delicious		Rouge américaine		A	
	Campsur		Red Chief ®	A	
	Erovan		Early Red One ®	A	
	Evasni		Scarlet Spur ®	A	
	Stark Delicious			A	
	Starking			C	
	Starkrim-son			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious ®	A	
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Goldparmäne		C	V
Reinette grise du Canada		Graue Kanadarenette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon ®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon ®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	

Šampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Šampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty ™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz ™	B	
Sciglo			Southern Snap ™	A	
Scilate			Envy ®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose ™, NZ Rose	A	
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello ®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra ®, Magic Star ®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy ®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	

UEB32642			Opal ®	D	
WA 2			Sunrise Magic ™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™	A	
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink ®, Mariposa ®	B	
Zouk 31			Rubisgold ®	D	
Zouk 32			Coryphée ®	A	

TEIL 2

Vermarktungsnorm für Zitrusfrüchte

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

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

— gewöhnliche Limetten der Art *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, eine großfrüchtige saure Limette, auch bekannt als Bearss oder Tahiti und ihre Hybriden,

— Mexikanische Limetten der Art *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, auch bekannt als Saure Limette oder Echte Limette und ihre Hybriden,

— Indische süße Limetten, Palästinische süße Limetten der Art *Citrus limettioides* Tanaka und ihre Hybriden,

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

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

— Grapefruits der Art *Citrus paradisi* Macfad. und ihre Hybriden,

— Pomelos oder Pampelmusen der Art *Citrus maxima* (Burm.) Merr. und ihre Hybriden.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

— frei von größeren vernarbten Verletzungen und/oder Quetschungen,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

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

— frei von beginnender Welke und innerer Austrocknung,

— frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Zitrusfrüchte müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

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

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

— Mindestsaftgehalt,

— Mindestgehalt an löslicher Trockensubstanz, d. h. Mindestzuckergehalt,

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

— Färbung.

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

Frucht	Mindestsaftgehalt (in %)	Mindestzuckergehalt (in °Brix)	Mindest-Zucker-Säure-Verhältnis	Färbung
Zitronen	20			Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grüne (allerdings keine dunkelgrüne) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.

([13]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf.

Limetten				
Gewöhnliche Limette	42			Die Frucht muss grün sein, darf aber bei Gewöhnlichen Limetten auf bis zu 30 % ihrer Oberfläche und bei Mexikanischen und Indischen Limetten auf bis zu 20 % ihrer Oberfläche gelbe Flecken aufweisen.
Mexikanische und Indische süße Limetten	40			
Satsumas, Clementinen, andere Mandarinensorten und ihre Hybriden				
Satsumas	33		6,5:1	Die Färbung muss auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.
Clementinen	40		7,0:1	
Andere Mandarinensorten und ihre Hybriden	33		7,5:1 ([1])	
Orangen				
Blutorangen	30		6,5:1	Die Färbung muss sortentypisch sein. Eine hellgrüne Färbung der Früchte ist jedoch zulässig, sofern sie ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche nicht überschreitet und sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten. Bei Orangen, die in Gebieten erzeugt werden, in denen während der Entwicklungszeit hohe Lufttemperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit herrschen, darf jedoch mehr als ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche grün gefärbt sein, sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten.
Gruppe der Navelorangen	33		6,5:1	
Andere Sorten	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi und Pacitan mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung	33			
Andere Sorten mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung	45			
Grapefruits und ihre Hybriden				
Alle Sorten und ihre Hybriden	35			Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grünliche (grün bei Oroblanco) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.
Oroblanco	35	9		
Pomelos (Pampelmusen) und ihre Hybriden		8		Die Färbung muss auf mindestens zwei Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.

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

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

C. **Klasseneinteilung**

Die Zitrusfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra"*

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

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

ii) *Klasse I*

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

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

— ein leichter Formfehler,

— leichte Farbfehler, einschließlich leichten Sonnenbrands,

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

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

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

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

iii) *Klasse II*

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

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

— Formfehler,

— Farbfehler, einschließlich Sonnenbrand,

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

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

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

— vernarbte oberflächliche Veränderungen der Schale,

— raue Schale,

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

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

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

A. **Mindestgröße**

Die folgenden Mindestgrößen sind festgelegt:

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	45
Gewöhnliche Limetten	42
Mexikanische und Indische süße Limetten	25
Satsumas, andere Mandarinensorten und ihre Hybriden	45
Clementinen	35
Orangen	53
Grapefruits und ihre Hybriden	70
Pomelos und ihre Hybriden	100

B. **Gleichmäßigkeit**

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

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

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

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

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

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

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

Frucht	Größencode	Durchmesser (mm)
Zitronen		
	0	79–90
	1	72–83
	2	68–78
	3	63–72
	4	58–67
	5	53–62
	6	48–57
	7	45–52
Limetten		
Gewöhnliche Limetten	1	58–67
	2	53–62
	3	48–57
	4	45–52
	5	42–49
Mexikanische und Indische süße Limetten	1	> 45
	2	40,1–45
	3	35,1–40
	4	30,1–35
	5	25–30
Satsumas, Clementinen und andere Mandarinensorten und Hybriden		
	1 — XXX	78 und mehr
	1 — XX	67–78
	1 oder 1 — X	63–74
	2	58–69
	3	54–64
	4	50–60

	5	46–56
	6 ([1])	43–52
	7	41–48
	8	39–46
	9	37–44
	10	35–42
Orangen		
	0	92–110
	1	87–100
	2	84–96
	3	81–92
	4	77–88
	5	73–84
	6	70–80
	7	67–76
	8	64–73
	9	62–70
	10	60–68
	11	58–66
	12	56–63
	13	53–60
Grapefruits und ihre Hybriden		
	0	> 139
	1	109–139
	2	100–119
	3	93–110
	4	88–102
	5	84–97
	6	81–93
	7	77–89
	8	73–85
	9	70–80
Pomelos und ihre Hybriden		
	0	> 170
	1	156–170
	2	148–162
	3	140–154
	4	132–146
	5	123–138

	6	116–129
	7	100–118

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

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

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

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

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

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

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	43
Gewöhnliche Limetten	40
Mexikanische und Indische süße Limetten	Nicht zutreffend
Satsumas, andere Mandarinensorten und ihre Hybriden	43
Clementinen	34
Orangen	50
Grapefruits und ihre Hybriden	67
Pomelos und ihre Hybriden	98

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

Außerdem ist für die Klasse „Extra“ eine einheitliche Färbung vorgeschrieben.

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

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

B. **Verpackung**

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

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

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

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses ([14]) Papier zu verwenden.

Die Verwendung beliebiger Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs oder Geschmacks ([15]), ist untersagt.

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

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([16]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

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

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

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

B. **Art des Erzeugnisses**

„Zitronen“, „Limetten“, „Gewöhnliche Limetten“, „Mexikanische Limetten“, „Indische süße Limetten“/„Palästinische süße Limetten“, „Mandarinen“, „Orangen“, „Grapefruits“, „Pomelos“/„Pampelmusen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

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

Bei Orangen, der Name der Sorte und/oder bei Orangen der Sorten „Navel“ und „Valencia“, der Name der entsprechenden Sortengruppe.

Bei „Satsumas“ und „Clementinen“ obligatorisch der gebräuchliche Name der Art und wahlfrei der Name der Sorte.

Bei anderen Mandarinen und ihren Hybriden obligatorisch der Name der Sorte.

Bei allen anderen Arten: wahlfrei der Name der Sorte.

Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname ([17]) darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

gegebenenfalls Fruchtfleisch „weiß“, „pink“ oder „rot“ für Grapefruits und Pomelos.

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

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

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([18]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe ausgedrückt als:

  — Mindest- und Höchstgröße (in mm) oder

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

  — Stückzahl.

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

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 3

Vermarktungsnorm für Kiwis

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

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

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz (aber ohne Stiel),

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

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

— ausreichend fest; weder weich noch welk oder wässrig,

— gut geformt; ausgeschlossen sind Doppel- und Mehrfachfrüchte,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Kiwis müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Mindestreifeanforderungen**

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

Um dieser Bestimmung zu genügen, müssen die Früchte zum Zeitpunkt der Verpackung einen Reifegrad von mindestens 6,2° Brix ([19]) oder einen Trockenmassegehalt von durchschnittlich 15 % aufweisen, um am Beginn der Vertriebskette 9,5° Brix zu erreichen.

C. **Klasseneinteilung**

Kiwis werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra“*

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

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

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

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

ii) *Klasse I*

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

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

([19]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf.

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

— ein leichter Formfehler (außer Schwellungen oder Missbildungen),

— leichte Farbfehler,

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

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

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

iii) *Klasse II*

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

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

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

— Formfehler,

— Farbfehler,

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

— mehrere ausgeprägtere Hayward-Nähte mit leichter Verdickung,

— leichte Quetschungen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Gewicht der Früchte bestimmt.

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

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

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

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

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

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

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

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

B. **Verpackung**

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

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([20]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für" oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

— Name der Sorte (wahlfrei),

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

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

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([21]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

— Stückzahl (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 4

Vermarktungsnorm für Salate, krause Endivie und Eskariol

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für:

— Salate aus

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

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

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

  — hervorgegangenen Anbausorten und Kreuzungen dieser Sorten,

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

— Eskariol der aus *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam. hervorgegangenen Anbausorten,

die zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher bestimmt sind.

Diese Norm gilt weder für Erzeugnisse, die für die industrielle Verarbeitung bestimmt sind, noch für Erzeugnisse, die in Form von einzelnen Blättern, Salaten mit Wurzelballen oder Salaten in Töpfen angeboten werden.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

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

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

— sauber und geputzt, d. h. praktisch frei von Erde oder anderen Substraten und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— von frischem Aussehen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— prall,

— nicht geschossen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Salat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, sofern das Aussehen des Salats dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Die Wurzeln müssen unmittelbar unter dem Blattansatz glatt abgeschnitten sein.

Die Erzeugnisse müssen eine normale Entwicklung aufweisen. Entwicklung und Zustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Die Erzeugnisse werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I*

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

Sie müssen folgendermaßen beschaffen sein:

— gut geformt,

— fest, unter Berücksichtigung der Anbaumethode und der Art der Erzeugnisse,

— frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarkeit beeinträchtigen,

— frei von Frostschäden.

Kopfsalat muss einen einzigen, gut ausgebildeten Kopf aufweisen. Bei Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig.

Römischer Salat muss einen Kopf aufweisen, der jedoch weniger gut ausgebildet sein kann.

Das Herz der krausen Endivie und des Eskariols muss gelb sein.

ii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Erzeugnisse, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den in Teil A definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen folgendermaßen beschaffen sein:

— ziemlich gut geformt,

— frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarkeit ernstlich beeinträchtigen können.

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

— leichte Verfärbung,

— leichte Schäden durch Schädlinge.

Kopfsalat muss einen Kopf aufweisen, der aber weniger gut ausgebildet sein kann. Für Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch die Kopfbildung nicht vorgeschrieben.

Bei Römischem Salat ist eine Kopfbildung nicht erforderlich.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Stückgewicht bestimmt.

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

a) Salate:

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

— 100 g, wenn das leichteste Stück mindestens 150 g und weniger als 300 g wiegt,

— 150 g, wenn das leichteste Stück mindestens 300 g und weniger als 450 g wiegt,

— 300 g, wenn das leichteste Stück mindestens 450 g wiegt;

b) krause Endivie und Eskariol:

— 300 g.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse I*

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

ii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

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

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

B. **Verpackung**

Die Erzeugnisse müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind. Sie müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume oder übermäßigen Druck angemessen verpackt sein.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([22]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

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

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([23]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

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

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

TEIL 5

Vermarktungsnorm für Pfirsiche und Naktarinen

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen der aus *Prunus persica* Sieb. et Zucc. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pfirsiche und Nektarinen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

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

— frei von Rissen in der Stielgrube,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

Die Früchte müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen. Der Refraktometerwert des Fruchtfleisches sollte mindestens 8° Brix ([24]) betragen.

C. **Klasseneinteilung**

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

i) *Klasse „Extra“*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

([24]) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf.

ii) *Klasse I*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

— ein leichter Formfehler,

— ein leichter Entwicklungsfehler,

— leichte Farbfehler,

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

— leichte Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 1,5 cm Länge,

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

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Pfirsiche und Nektarinen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den in Teil A definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

— Formfehler,

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

— Farbfehler,

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

— Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 2,5 cm Länge,

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

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

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

Die Mindestgröße beträgt:

— 56 mm oder 85 g in der Klasse „Extra“,

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

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

Für Klasse II ist die Anwendung der folgenden Bestimmungen wahlfrei.

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

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

  — 5 mm bei Früchten unter 70 mm,

  — 10 mm bei Früchten von 70 mm und darüber;

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

  — 30 g bei Früchten unter 180 g,

  — 80 g bei Früchten von 180 g und darüber;

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

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

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

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifezustands und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und bei der Klasse „Extra“ auch gleicher Färbung umfassen.

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

B. **Verpackung**

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([25]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

— Farbe des Fruchtfleisches,

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([26]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

— Stückzahl (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

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

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

TEIL 6

Vermarktungsnorm für Birnen

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

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

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Birnen müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

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

C. **Klasseneinteilung**

Birnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra“*

Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale ([27]) aufweisen.

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

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

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

Der Stiel muss unversehrt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

ii) *Klasse I*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

— ein leichter Formfehler,

— ein leichter Entwicklungsfehler,

— leichte Farbfehler,

— sehr leichte raue Berostung,

— leichte Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,

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

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

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

iii) *Klasse II*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

— Formfehler,

— Entwicklungsfehler,

— Farbfehler,

— leichte raue Berostung,

— Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:

  — längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,

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

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

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

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

Die Mindestgröße beträgt:

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

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

	Klasse „Extra“ (mm)	Klasse I (mm)	Klasse II (mm)
Großfrüchtige Sorten	60	55	55
Andere Sorten	55	50	45

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

	Klasse „Extra“ (g)	Klasse I (g)	Klasse II (g)
Großfrüchtige Sorten	130	110	110
Andere Sorten	110	100	75

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

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

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

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

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

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

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

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

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

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

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

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

— 5 mm oder mehr unter dem Mindestdurchmesser liegen,

— 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

Für die Klasse „Extra“ ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

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

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

B. **Verpackung**

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

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([29]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

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

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

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

— Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname ([30]) darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([31]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

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

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

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

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

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

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

Anlage

Nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnensorten

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

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

Legende:

L = Großfrüchtige Sorte

SP = Sommerbirne, für die keine Mindestgröße vorgeschrieben ist.

Sorte	Synonyme	Handelsmarken	Größe
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bambinella			SP
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP

Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand Champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L

Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

TEIL 7

Vermarktungsnorm für Erdbeeren

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz, ohne Beschädigungen,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— von frischem Aussehen, aber nicht gewaschen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

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

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Erdbeeren werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra“*

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

Sie müssen

— das sortentypische glänzende Aussehen haben,

— frei von Erde sein.

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

ii) *Klasse I*

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

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

— ein leichter Formfehler,

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

— leichte oberflächliche Druckstellen.

Sie müssen praktisch frei von Erde sein.

iii) *Klasse II*

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

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

— Formfehler,

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

— leichte trockene Quetschungen, die sich nicht weiterentwickeln werden,

— leichte Spuren von Erde.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

— 25 mm in der Klasse „Extra“,

— 18 mm in den Klassen I und II.

Für Walderdbeeren ist keine Mindestgröße vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

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

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

B. **Verpackung**

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([32]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([33]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt IV Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 8

Vermarktungsnorm für Gemüsepaprika

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus *Capsicum annuum* L. hervorgegangenen Anbausorten ([34]) zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gemüsepaprika für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— von frischem Aussehen,

— fest,

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

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

— praktisch frei von Schädlingen,

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

— frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,

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

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Gemüsepaprikas müssen so sein, dass er

— Transport und Hantierung aushält und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Gemüsepaprika werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra"*

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

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

ii) *Klasse I*

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

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

— ein leichter Formfehler,

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

— leichte Hautfehler wie

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

  — trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/8 der Gesamtfläche,

— geringfügig beschädigter Stiel.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Gemüsepaprika, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den in Abschnitt A definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

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

— Formfehler,

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

— Hautfehler wie

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

  — trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/4 der Gesamtfläche,

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

— Verschrumpelungen auf höchstens 1/3 der Fläche,

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

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

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

a) Für nach dem Durchmesser sortierten Gemüsepaprika:

— 20 mm,

b) für nach dem Gewicht sortierten Gemüsepaprika:

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

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

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

Länglicher Gemüsepaprika sollte von annähernd gleicher Länge sein.

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

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

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

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

B. **Verpackung**

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

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([35]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

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

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([36]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

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

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

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse.

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

— Stückzahl (wahlfrei).

— „scharf“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, falls zutreffend.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 9

Vermarktungsnorm für Tafeltrauben

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Beeren sein:

— ganz,

— gut geformt,

— normal entwickelt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Entwicklung und Zustand der Tafeltrauben müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

Der aus den Früchten gewonnene Saft muss einen Brechungsindex ([37]) aufweisen, der mindestens folgendem Wert entspricht:

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

— 13° Brix bei allen anderen Sorten mit Kernen,

— 14° Brix bei allen kernlosen Sorten.

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

C. **Klasseneinteilung**

Tafeltrauben werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra"*

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

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

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

ii) *Klasse I*

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

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

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

— ein leichter Formfehler,

— leichte Farbfehler,

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

— leichte Hautfehler.

iii) *Klasse II*

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

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

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

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

— Formfehler,

— Farbfehler,

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

— leichte Druckstellen,

— Hautfehler.

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

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Rispe.

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

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

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

iii) *Klasse II*

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

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

B. **Größentoleranzen**

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

Bei der Klasse „Extra“ müssen die Rispen im Wesentlichen einheitlich in Größe und Färbung sein.

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

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

B. **Verpackung**

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

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Eine Ausnahme bildet die besondere Aufmachung mit einem Stück Rebholz, das dem Rispenstiel anhaftet und nicht länger als 5 cm ist.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([38]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

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

Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([39]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt VI Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

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

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

TEIL 10

Vermarktungsnorm für Tomaten/Paradeiser

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus *Solanum lycopersicum* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tomaten/Paradeiser für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Es werden vier Handelstypen unterschieden:

— „runde“ Tomaten/Paradeiser,

— „gerippte“ Tomaten/Paradeiser,

— „längliche“ Tomaten/Paradeiser,

— „Kirschtomaten/Kirschparadeiser“ (einschließlich Minisorten) aller Formen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— von frischem Aussehen,

— praktisch frei von Schädlingen,

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

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Rispentomaten/Rispenparadeisern müssen die Stiele frisch, gesund, sauber und frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen sein.

Entwicklung und Zustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Reifeanforderungen**

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

C. **Klasseneinteilung**

Tomaten/Paradeiser werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra“*

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen fest sein und die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

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

ii) *Klasse I*

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen genügend fest sein und die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Sie dürfen keine Risse und keine sichtbaren „Grünkragen“ aufweisen.

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

— ein leichter Form- und Entwicklungsfehler,

— leichte Farbfehler,

— leichte Hautfehler,

— sehr leichte Druckstellen.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser Folgendes aufweisen:

— vernarbte Risse von höchstens 1 cm Länge,

— geringe Verwachsungen,

— eine kleine Nabelbildung, jedoch ohne Verkorkung,

— Griffelnarbenverkorkung bis zu 1 cm^2,

— eine sehr schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich), jedoch nicht länger als zwei Drittel des größten Fruchtdurchmessers.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Tomaten/Paradeiser, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den in Abschnitt A definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen ausreichend fest sein (können aber etwas weniger fest sein als Tomaten/Paradeiser der Klasse I) und dürfen keine nicht vernarbten Risse zeigen.

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

— Form- und Entwicklungsfehler,

— Farbfehler,

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

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

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser Folgendes aufweisen:

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

— eine Nabelbildung,

— Griffelnarbenverkorkung bis zu 2 cm^2,

— eine schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich).

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

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

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

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

— „gerippte“ Tomaten/Paradeiser von unregelmäßiger Form und

— Klasse II.

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

a) Für nach dem Durchmesser sortierte Tomaten/Paradeiser:

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

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

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

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

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

Größencode	Durchmesser (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

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

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

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

ii) *Klasse I*

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

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

iii) *Klasse II*

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

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

B. **Größentoleranzen**

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Tomaten/Paradeiser gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

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

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

B. **Verpackung**

Die Tomaten/Paradeiser müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ([40]) muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

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

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

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

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

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

  — Mindest- und Höchstdurchmesser oder

  — Mindest- und Höchstgewicht oder

  — Größencode gemäß Abschnitt III oder

  — Anzahl gefolgt von Mindest- und Höchstgröße.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Abschnitt IV Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

TEIL 11

Vermarktungsnormen für Bananen

I. DEFINITION DES ERZEUGNISSES

Diese Norm gilt für Bananen der Sorten (Anbausorten) *Musa* spp. und ihre Hybriden zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher nach Aufbereitung und Verpackung in den in Artikel 4 Absatz 2 festgelegten Phasen. Nur zum Kochen bestimmte Bananen (Mehlbananen) oder für die industrielle Verarbeitung bestimmte Bananen fallen nicht darunter. Von dieser Norm abgedeckte Sorten sind in der Anlage aufgeführt.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

In dieser Norm werden die Qualitätsanforderungen festgelegt, denen die Bananen gemäß Abschnitt I genügen müssen.

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

A. **Mindesteigenschaften**

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

— grün und nicht gereift,

— ganz,

— fest,

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— von frischem Aussehen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— mit unversehrtem, ungeknicktem, nicht ausgetrocknetem Stiel, frei von Pilzbefall,

— ohne Blütenstempel,

— frei von Missbildungen und anomaler Krümmung der Finger,

— praktisch frei von Druckstellen,

— praktisch frei von Kälteschäden,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

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

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Hände bzw. Cluster (Handteile) aufweisen:

— ein ausreichendes, gesundes Stück Krone normaler Färbung frei von Pilzbefall,

— eine glatte Schnittstelle an der Krone ohne Scharten, Abrissspuren oder Schaftteile.

Entwicklung und Reifezustand der Bananen müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen und nach Reifung einen angemessenen Reifegrad erreichen.

B. **Klasseneinteilung**

Bananen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra“*

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

Die Finger dürfen keine Fehler aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, deren Fläche insgesamt 1 cm^2 der Fingeroberfläche nicht überschreitet, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung der Hand oder des Clusters im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

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

Folgende leichte Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung der Hand oder des Clusters im Packstück nicht beeinträchtigen:

— leichte Formfehler,

— leichte durch Reibung hervorgerufene Schalenfehler sowie sonstige sehr leichte oberflächliche Fehler, sofern deren Fläche insgesamt 2 cm^2 der Fingeroberfläche nicht überschreitet.

Diese leichten Fehler dürfen das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Bananen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den in Abschnitt A definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

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

— Formfehler,

— Schalenfehler durch Kratzer, Reibung oder andere Ursachen, sofern die Fläche insgesamt 4 cm^2 der Fingeroberfläche nicht überschreitet.

Die Fehler dürfen das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Größensortierung von Bananen der Untergruppen Gros Michel und Cavendish:

— die Länge der Finger wird entlang der äußeren Krümmung vom Blütenende zum Stielansatz gemessen, wo das essbare Fruchtfleisch endet; der Durchmesser ergibt sich aus der Dicke eines Querschnitts zwischen den Längsseiten.

— Dicke in Millimeter, gemessen als Durchmesser in der Mitte der Frucht zwischen ihren Längsseiten im rechten Winkel zur Längsachse.

Länge und Dicke der Referenzfrucht, anhand derer die Größensortierung erfolgt, werden gemessen

— am mittleren Finger der äußeren Reihe einer Hand,

— am ersten Finger der äußeren Reihe eines Clusters neben der Schnittstelle, mit der die Hand zerteilt wurde.

Die Länge muss mindestens 14 cm und die Dicke mindestens 27 mm betragen.

Abweichend von Absatz 3 können Bananen der Untersorten Gros Michel und Cavendish, die auf Madeira, auf den Azoren, in der Algarve, auf den Kanarischen Inseln, auf Kreta, in Lakonien oder auf Zypern erzeugt werden und weniger als 14 cm lang sind, in der Union vermarktet werden.

Die Bestimmungen über die Größensortierung gelten nicht für Feigenbananen.

IV. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse „Extra“*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Bananen, die nicht den Anforderungen der Klasse „Extra“, aber denen der Klasse I, oder in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I, entsprechen.

ii) *Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Bananen, die nicht den Eigenschaften der Klasse, aber denen der Klasse II, oder in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II, entsprechen.

iii) *Klasse II*

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

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen 10 % nach Anzahl Bananen der Untergruppen Gros Michel und Cavendish, die nicht der Größensortierung entsprechen in einer Begrenzung auf 1 cm kleiner als die Mindestlänge von 14 cm, ausgenommen sind Bananen, die auf Madeira, auf den Azoren, in der Algarve, auf den Kanarischen Inseln, auf Kreta, in Lakonien und auf Zypern erzeugt werden.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Bananen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und/oder Handelstyps und gleicher Güte umfassen.

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

B. **Verpackung**

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

Im Innern des Packstücks verwendetes Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Beeinträchtigungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung bzw. Etikettierung ungiftige Farben und Klebstoffe verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. **Aufmachung**

Die Bananen können in Form von Händen oder Clustern (Teile von Händen) oder als einzelne Finger angeboten werden.

Der Stiel ist nicht abgebrochen, sondern glatt abgeschnitten.

In den Anbauregionen können Bananen als Büschel vermarktet werden.

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**

Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol des Packers und/oder Absenders.

B. **Art des Erzeugnisses**

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

— Name der Sorte oder des Handelstyps.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und bei Unionserzeugnissen:

— Anbaugebiet und

— nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Nettogewicht,

— Größe, ausgedrückt durch die Mindestlänge und wahlfrei Höchstlänge.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Anlage

Wichtigste Sortengruppen, Untergruppen und Anbausorten in der Union vermarkteter Dessertbananen

Gruppen	Untergruppen	Hauptanbausorte (Liste nicht erschöpfend)
AA	Figue-sucrée	Figue-sucrée, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Petite naine (Dwarf Cavendish)
		Grande naine (Giant Cavendish)
		Lacatan
		Poyo (Robusta)
		Williams
		Americani
		Valery
		Arvis
	Gros Michel	Gros Michel („Big Mike“)
		Highgate
	Hybriden	Flhorban 920
	Figue Rose	Figue Rose
		Figue Rose Verte
	Ibota	
AAB	Figue Pomme	Figue Pomme, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan
		Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

ANHANG II

Entsprechungstabelle nach Artikel 10

Verordnung (EU) Nr. 543/2011	Verordnung (EU) Nr. 1333/2011	Vorliegende Verordnung	Durchführungsverordnung (EU) 2023/2430
Artikel 1	—	Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	—	—	—
Artikel 3 Absätze 1 und 3	—	Artikel 2	—
Artikel 3 Absatz 2		Artikel 4	
Artikel 4	—	Artikel 5	—
Artikel 5	—	Artikel 6	—
Artikel 6	—	Artikel 7	—
Artikel 7	—	Artikel 8	—
Artikel 8	—	—	—
Artikel 9	—	—	Artikel 2
Artikel 10	—	—	Artikel 3
Artikel 11	—		Artikel 5
Artikel 12	—		Artikel 4
Artikel 13	—	—	Artikel 6
Artikel 14	—	—	Artikel 7
Artikel 15	—	Artikel 9	Artikel 8
Artikel 16	—	—	Artikel 9
Artikel 17	—	—	Artikel 10
Artikel 18	—	—	Artikel 11
Artikel 19 bis 151	—	—	—
—	Artikel 1	Artikel 4 Absatz 1	—
—	Artikel 2	Artikel 4 Absatz 2	—
—	Artikel 3	—	—
—	Artikel 4	—	—
—	Artikel 5	—	—
—	Artikel 6	—	Artikel 10
—	Artikel 7	—	—
—	Artikel 8	—	Artikel 5
—	Artikel 9	—	Artikel 4
—	Artikel 10	—	—

—	Artikel 11	—	—
—	Artikel 12	—	—
—	Artikel 13	—	—
ANHANG I	—	Anhang I Teile A und B Teile 1 bis 10	
ANHANG II	—	—	ANHANG I
Anhang III	—	—	Anhang III
Anhang IV		—	Anhang IV
Anhang V		—	Anhang V
Anhang Va bis Anhang XX	—	—	—
—	ANHANG I	Anhang I Teil B Teil 11	—
—	ANHANG II	—	Anhang III
—	Anhang III	—	ANHANG II
—	Anhang IV	Anlage zu Anhang I Teil B Teil 11	
—	Anhang V	—	—
—	Anhang VI	—	—