Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

VERORDNUNG (EG) Nr. 982/2002 DER KOMMISSION

vom 7. Juni 2002

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Kulturchampignons

(ABl. L 150 vom 8.6.2002, S. 45)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003
►**M2**	Verordnung (EG) Nr. 907/2004 der Kommission vom 29. April 2004	L 163	50	30.4.2004

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 982/2002 DER KOMMISSION

vom 7. Juni 2002

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Kulturchampignons

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse ([1]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 545/2002 ([2]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Kulturchampignons sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Aus Gründen der Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich hierbei, die von der Arbeitsgruppe der UN-Wirtschaftskommission für Europa für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung (UN/ECE) empfohlene Norm für Kulturchampignons zu berücksichtigen.

(2) Die Anwendung dieser Norm hat den Zweck, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs zu fördern und so zu einer Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

(3) Die betreffende Norm gilt auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit begründet sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen.

(4) Da es sich bei der Klasse Extra um besonders sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Vermarktungsnorm für Kulturchampignons der Gattung Agaricus des KN-Codes 0709 51 00 ist im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 auf allen Vermarktungsstufen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad und außerdem geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra, aufweisen.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

([1]) ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.
([2]) ABl. L 84 vom 28.3.2002, S. 1.

▼B

Sie gilt ab 1. Januar 2003.

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

▼B

ANHANG

NORM FÜR KULTURCHAMPIGNONS (Agaricus)

1. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für die Fruchtkörper der aus der Gattung Agaricus (syn: Psalliota) hervorgegangenen Kulturstämme zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Champignons für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Die Champignons werden in die folgenden Handelstypen unterteilt, wobei man zunächst zwischen zwei Gruppen unterscheidet:

— nicht abgeschnittene Champignons, bei denen der untere Teil des Stiels nicht abgeschnitten ist;

— abgeschnittene Champignons, bei denen der untere Teil des Stiels abgeschnitten ist. Der Schnitt muss glatt und annähernd rechtwinklig zur Längsachse sein.

In beiden Gruppen wird nach aufeinanderfolgenden Entwicklungsstadien unterschieden zwischen

— geschlossenen Champignons (oder entsprechende Bezeichnung), d. h. Champignons mit völlig geschlossenem Hut;

— gevliesten Champignons, d. h. Champignons, bei denen der Hut mit dem Stiel durch die Lamellenhaut verbunden ist;

— offenen Champignons, d. h. Champignons mit geöffnetem Hut (geöffnet oder flach; die Huträndер müssen leicht nach unten gewölbt sein);

— flachen Champignons, d. h. Champignons, die völlig geöffnet sind; die Huträndер dürfen weder zu stark gewölbt noch nach oben gebogen sein.

Champignons werden außerdem in zwei Farbgruppen eingeteilt:

— „weiß“,

— „braun“ oder „kastanienfarben“.

2. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Diese Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Champignons nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. **Mindesteigenschaften**

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

— ganz; abgeschnittene Champignons im Sinne der Begriffsbestimmung werden als ganz angesehen;

— gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, starker innerer Verbräunung der Stiele oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;

— sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, ausgenommen Beetmaterial;

— von frischem Aussehen unter Berücksichtigung der für den jeweiligen Kulturstamm und/oder den Handelstyp typischen Lamellenfarbe;

— praktisch frei von Schädlingen;

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Champignons müssen so sein, dass sie

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Klasseneinteilung**

Die Champignons werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Champignons dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Hinsichtlich Form, Aussehen, Entwicklung und Färbung müssen sie die Merkmale des Handelstyps aufweisen. Sie müssen gut geformt sein.

▼B

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

Die Champignons müssen praktisch frei von Beetmaterial sein; nicht abgeschnittene Champignons können am Fuß Spuren von Beetmaterial aufweisen.

ii) Klasse I

Champignons dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Hinsichtlich Form, Aussehen, Entwicklung und Färbung müssen sie die Merkmale 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,

— ein leichter Farbfehler,

— leichte oberflächliche Mängel, sofern sie sich nicht weiter entwikkeln,

— leichte oberflächliche Druckstellen,

— leichte Spuren von Beetmaterial; nicht abgeschnittene Champignons können am Fuß etwas Beetmaterial aufweisen.

iii) Klasse II

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

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

— Formfehler,

— Farbfehler,

— leichte Flecken,

— leichte Druckstellen,

— hohle Stiele,

— Spuren von Beetmaterial; nicht abgeschnittene Champignons können am Fuß etwas Beetmaterial aufweisen.

3. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Durchmesser des Hutes und der Länge des Stiels gemäß den nachfolgenden Vorschriften bestimmt.

Mindestgröße

Der Mindestdurchmesser des Hutes beträgt für geschlossene, gevlieste und offene Champignons 15 mm und für flache Champignons 20 mm.

Länge des Stiels

Die Länge des Stiels wird gemessen

— bei offenen und flachen Champignons ab den Lamellen unter dem Hut;

— bei geschlossenen und gevliesten Champignons ab der Lamellenhaut.

Die Größensortierung entsprechend nachfolgender Tabelle ist für Champignons der Klasse Extra zwingend vorgeschrieben; Champignons der Klassen I und II müssen die jeweilige Größenskala einhalten, wenn sie mit „klein“, „mittel“ oder „groß“ gekennzeichnet sind:

Geschlossene, gevlieste und offene Champignons

Durchmesser des Hutes		Maximale Länge des Stiels	
Größe	Größenbegrenzungen	Abgeschnittene Champignons	Nicht abgeschnittene Champignons
Klein	15-45 mm	1/2 des Hutdurchmessers	2/3 des Hutdurchmessers
Mittel	30-65 mm		
Groß	50 mm und mehr		

▼B

Flache Champignons			
Durchmesser des Hutes		Maximale Länge des Stiels	
Größe	Größenbegrenzungen	Abgeschnittene Champignons	Nicht abgeschnittene Champignons
Klein	20-55 mm	2/3 des Hutdurchmessers	
Groß	50 mm und mehr		

4. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) Klasse Extra

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

ii) Klasse I

10 % (nach Anzahl oder Gewicht) Champignons, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

iii) Klasse II

10 % (nach Anzahl oder Gewicht) Champignons ohne Stiel und 10 % (nach Anzahl oder Gewicht) Champignons, die aus anderen Gründen weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Spezielle Toleranzen für das Entwicklungsstadium**

i) Klasse Extra

Insgesamt 5 % (nach Anzahl oder Gewicht) Champignons, die dem vorhergehenden oder dem nachfolgenden Entwicklungsstadium entsprechen.

ii) Klasse I

Insgesamt 10 % (nach Anzahl oder Gewicht) Champignons, die dem vorhergehenden oder dem nachfolgenden Entwicklungsstadium entsprechen.

iii) Klasse II

Champignons verschiedener Entwicklungsstadien dürfen in demselben Packstück gemischt sein. Ist jedoch das Entwicklungsstadium angegeben, so sind insgesamt höchstens 25 % (nach Anzahl oder Gewicht) Champignons, die dem vorhergehenden oder dem nachfolgenden Entwicklungsstadium entsprechen, zulässig.

C. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % (nach Anzahl oder Gewicht) Champignons, die nicht der angegebenen Größe entsprechen.

5. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Champignons gleichen Ursprungs, gleichen Handelstyps, gleichen Entwicklungsstadiums (vorbehaltlich der Bestimmungen gemäß Kapitel 4 Abschnitt B), gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

Verkaufsverpackungen mit einem Höchstgewicht von 1 kg dürfen Champignons verschiedener Farben enthalten, sofern sie hinsichtlich ihrer Güte, ihres Entwicklungsstadiums, ihrer Größe (falls nach Größen sortiert ist) und, bezogen auf jede Farbe, ihres Ursprungs einheitlich sind.

▼B

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

▼M1

Abweichend von den vorstehenden Bestimmungen können die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission [1] in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht von weniger als drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse anderer Sorten gemischt werden.

▼B

B. **Verpackung**

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen einschließlich übermäßigen Beetmaterials sein.

▼M2

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

▼B

6. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

▼M2

A. **Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

— bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder

— nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. 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

B. **Art des Erzeugnisses**

— Wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist:

  — „Kulturchampignons“ oder „Champignons“,

  — „abgeschnitten“ oder „nicht abgeschnitten“,

  — Farbe, sofern diese nicht weiß ist;

— Entwicklungsstadium (wahlfrei);

— bei Verkaufsverpackungen, die eine Mischung von Champignons verschiedener Farben enthalten, die Namen der verschiedenen Farben.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland und — wahlweise — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung;

— bei Verkaufsverpackungen, die eine Mischung von Champignons verschiedener Farben verschiedener Ursprünge enthalten, muss die Angabe jedes der Ursprungsländer unmittelbar zusammen mit der jeweiligen Farbe aufgeführt sein.

[1] ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 65.

▼B

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse;

— Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser des Hutes oder durch die Bezeichnung „klein“, „mittel“ oder „groß“;

— Nettogewicht.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlweise)**.**

▼M2

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufsverpackungen 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 ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.