VERORDNUNG (EWG) Nr. 1709/84 DER KOMMISSION

vom 19. Juni 1984

zur Festsetzung des den Erzeugern zu zahlenden Mindestpreises sowie der Produktionsbeihilfe für bestimmte beihilfefähige Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 516/77 des Rates vom 14. März 1977 über die gemeinsame Marktorganisation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 988/84 (2), insbesondere auf Artikel 3b Absatz 4, Artikel 3c Absatz 5 und Artikel 3d Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe :

In Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 516/77 ist eine Produktionsbeihilferegelung für bestimmte Erzeugnisse vorgesehen. Danach ist den Erzeugern ein Mindestpreis und ist die Produktionsbeihilfe nach Maßgabe des Eigengewichts der verarbeiteten Erzeugnisse zu zahlen.

Die Qualität bei zur Verarbeitung bestimmten getrockneten Früchten und bei getrockneten Früchten, die zum unmittelbaren Verbrauch angeboten werden können, ist unterschiedlich. Der Mindestpreis und die Produktionsbeihilfe sind für eine bestimmte Güteklasse festzusetzen. Von dieser Güteklasse sind der Mindestpreis und der Beihilfebetrag für die anderen Güteklassen als die Güteklasse abzuleiten, für welche sie festgesetzt worden sind. Bei diesen Ableitungen ist den Merkmalen der einzelnen Güteklassen Rechnung zu tragen. Diese Güteklassen sind genau festzulegen.

Gemäß Artikel 3d Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 516/77 müssen die Verarbeitungserzeugnisse noch festzulegenden gemeinschaftlichen Mindestqualitätsnormen entsprechen. Solche Normen sind bereits für bestimmte getrocknete Früchte, vor allem für getrocknete Feigen, in Geltung. Die Anwendung der in der Verordnung (EWG) Nr. 2425/81 (3) vorgesehenen Normen für getrocknete Feigen ist beizubehalten.

Tomatenkonzentrate haben einen unterschiedlichen Gehalt an Trockensubstanz. Um die Anwendung der Produktionsbeihilferegelung zu erleichtern, ist die Beihilfe unter Bezugnahme auf ein Leiterzeugnis festzusetzen. Die Beihilfe für Tomatenkonzentrate mit einem unterschiedlichen Gehalt an Trockensubstanz ist von dem so festgesetzten Betrag abzuleiten. Die Ableitungen sind im Verhältnis zum Gehalt an Trokkensubstanz zu berechnen.

Mit Verordnung (EWG) Nr. 1602/82 der Kommission (4), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2035/83 (5), wurden die Koeffizienten festgelegt, die im Wirtschaftsjahr 1983/84 auf den Produktionsbeihilfebetrag für Tomatenmark anzuwenden sind. Diese Koeffizienten wurden anhand anderer Kriterien als des Eigengewichts der Erzeugnisse berechnet. Die Produktionsbeihilfe wird künftig auf der Grundlage des Eigengewichts gezahlt. Es erscheint zweckmäßig, diese Koeffizienten nicht mehr anzuwenden. Eine Nichtanwendung würde bei bestimmten Größenklassen verpackter Erzeugnisse zu einer Verringerung der gezahlten Beihilfe führen, und eine plötzliche Verringerung würde möglicherweise Absatzprobleme entstehen lassen. Der Abbau ist daher schrittweise vorzunehmen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) Der dem Erzeuger für unverarbeitete getrocknete Feigen zu zahlende Mindestpreis wird je 100 kg netto der Güteklasse C festgesetzt. Für andere Güteklassen wird der Mindestpreis mit dem in Anhang I aufgeführten Koeffizienten multipliziert.

(2) Um für die Zahlung des Mindestpreises in Betracht zu kommen, müssen getrocknete Feigen den Anforderungen und einer der Güteklassen gemäß Anhang II genügen.

Artikel 2

(1) Die Produktionsbeihilfe für getrocknete Feigen wird je 100 kg netto der Güteklasse C festgesetzt. Für andere Güteklassen und für Feigenpaste wird der Beihilfebetrag mit dem in Anhang I aufgeführten Koeffizienten multipliziert.

(1) ABl. Nr. L 73 vom 21. 3. 1977, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 103 vom 16. 4. 1984, S. 11.
(3) ABl. Nr. L 240 vom 24. 8. 1981, S. 1.
(4) ABl. Nr. L 179 vom 23. 6. 1982, S. 16.
(5) ABl. Nr. L 200 vom 23. 7. 1983, S. 12.

(2) Um beihilfefähig zu sein, müssen die getrockneten Feigen und die Feigenpaste den Anforderungen und einer der Güteklassen gemäß Anhang III genügen.

Artikel 3

(1) Der dem Erzeuger für getrocknete Pflaumen aus Ente-Pflaumen zu zahlende Mindestpreis und die Produktionsbeihilfe für getrocknete Pflaumen werden je 100 kg netto für Früchte der Größe 66 je 500 Gramm festgesetzt. Für andere Größenklassen werden der Mindestpreis und die Beihilfe mit dem im Anhang IV aufgeführten Koeffizienten multipiliziert.

(2) Um für die Zahlung des Mindestpreises und der Beihilfe in Betracht zu kommen, müssen die getrockneten Pflaumen einen Feuchtigkeitsgehalt von 21 bis 23 % aufweisen.

Artikel 4

(1) Die Produktionsbeihilfe für Tomatenkonzentrate wird je 100 kg netto Tomatenkonzentrat mit einem Trockenstoffgehalt von 28 oder mehr Gewichtshundertteilen, aber weniger als 30 festgesetzt.

Für Tomatenkonzentrate mit einem anderen Trockenstoffgehalt wird der Beihilfebetrag mit den in Anhang V aufgeführten Koeffizienten multipliziert.

(2) Für die Wirtschaftsjahre 1984/85, 1985/86 und 1986/87 wird die für Tomatenkonzentrate mit einem Trockenstoffgehalt von weniger als 93 Gewichtshundertteilen in Behältern, deren Gewicht einschließlich der unmittelbaren Umschließung weniger als 1,5 kg beträgt, zu zahlende Produktionsbeihilfe mit den in Anhang V aufgeführten Prozentsätzen multipliziert.

Artikel 5

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

Sie gilt ab Beginn des Wirtschaftsjahres 1984/85 für jedes der betroffenen Erzeugnisse.

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

Brüssel, den 19. Juni 1984

Für die Kommission

Poul DALSAGER

Mitglied der Kommission

ANHANG I

TROCKENFEIGEN

I

Auf den Mindestpreis anwendbare Koeffizienten

Güteklasse	Koeffizient
A	1,23196
B	1,10145
D	0,76814

II

Auf die Produktionsbeihilfe anwendbare Koeffizienten

Aufmachung / Güteklasse	Mit einem Nettogewicht von 1 kg oder weniger			Sonstige
	Kranzfeigen, eingeschnittene Feigen, die in aufeinanderfolgenden Reihen angeordnet und in Paketen verpackt angeboten werden	Round, Protoben, Lerida und Pâtes	Lose Feigen	
A	1,3712	1,2536	1,20	1,0186
B	1,2569	1,1492	1,10	0,9337
C	1,1426	1,0447	1,00	0,8488
D	1,0284	0,9402	0,90	0,7639

ANHANG II

UNVERARBEITETE GETROCKNETE FEIGEN

DEFINITION

Unverarbeitete getrocknete Feigen müssen von reifen Früchten der Anbausorten von ficus carica domestica L gewonnen worden sein.

A. Güteklassen und Anforderungen

Unverarbeitete Feigen werden in die nachstehenden vier Güteklassen eingeteilt:

(i) *Güteklasse A:*

Trockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Vollreife geerntet worden sein.

Sie müssen

— eine dünne Schale und ein Fruchtfleisch von honigartiger Konsistenz besitzen,
— eine einheitliche hellgelbe Farbe aufweisen,
— sauber sein, und
— ein Kilogramm Früchte darf höchstens 64 Stück umfassen.

(ii) *Güteklasse B:*

Rockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Reife geerntet worden sein.

Sie müssen

— eine dünne Schale und ein Fruchtfleisch von honigartiger Konsistenz besitzen,
— eine einheitliche Farbe aufweisen,
— sauber sein, und
— ein Kilogramm Früchte darf höchstens 74 Stück umfassen.

(iii) *Güteklasse C:*

Trockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Reife geerntet worden sein.

Sie müssen

— eine dünne Schale und ein Fruchtfleisch von honigartiger Konsistenz besitzen,
— eine gewisse Einheitlichkeit in der Farbe zeigen.
— sauber sein, und
— ein Kilogramm Früchte darf höchstens 94 Stück umfassen.

(iv) *Güteklasse D:*

Trockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Reife geerntet worden und sauber sein.

B. Feuchtigkeitsgehalt

Der Feuchtigkeitsgehalt der Trockenfeigen darf höchstens 24 % betragen.

C. Toleranzen

In jedem Packstück sind Gütetoleranzen für Erzeugnisse vorgesehen, die den Anforderungen der betreffenden Güteklasse nicht entsprechen.

(i) *Güteklasse A:*

— 15 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache, wobei höchstens 5 % der Feigen Insektenschäden aufweisen dürfen,

— 1 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen, die nicht zur Verarbeitung geeignet sind.

(ii) *Güteklasse B:*

— 25 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache, wobei höchstens 12 % der Feigen Insektenschäden aufweisen dürfen,

— 4 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen, die nicht zur Verarbeitung geeignet sind.

(iii) *Güteklasse C:*

— 35 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache, wobei höchstens 20 % der Feigen Insektenschäden aufweisen dürfen,

— 6 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen, die nicht zur Verarbeitung geeignet sind.

(iv) *Güteklasse D:*

50 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache.

ANHANG III

QUALITÄTSNORMEN FÜR GETROCKNETE FEIGEN UND FEIGENPASTE

A. QUALITÄTSNORMEN FÜR GETROCKNETE FEIGEN

I. DEFINITION DES ERZEUGNISSES

Diese Normen beziehen sich auf natürlich getrocknete Feigen aus reifen Früchten der Anbausorten des Ficus carica domestica L.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Eigenschaften, die Trockenfeigen nach der Verarbeitung aufweisen müssen.

A. **Güteklassen**

Trockenfeigen werden in die vier nachstehend angegebenen Güteklassen eingeteilt:

(i) *Güteklasse A* („Grade A" oder „Extra" oder „Fancy"):

Trockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Vollreife geerntet worden sein.

Sie müssen

— eine dünne Schale und ein Fruchtfleisch von honigartiger Konsistenz besitzen,
— eine einheitliche hellgelbe Farbe aufweisen,
— vollständig sauber sein,
— frei von Fremdstoffen sein, und
— ein Kilogramm Früchte darf höchstens 62 Stück umfassen.

(ii) *Güteklasse B* („Grade B" oder „Choice"):

Trockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Reife geerntet worden sein.

Sie müssen

— eine dünne Schale und ein Fruchtfleisch von honigartiger Konsistenz besitzen,
— eine einheitliche Farbe aufweisen,
— sauber sein,
— frei von Fremdstoffen sein, und
— ein Kilogramm Früchte darf höchstens 72 Stück umfassen.

(iii) *Güteklasse C* („Grade C" oder „Commercial" oder „Current"):

Trockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Reife geerntet worden sein.

Sie müssen

— eine dünne Schale und ein Fruchtfleisch von honigartiger Konsistenz besitzen;
— eine gewisse Einheitlichkeit in der Farbe zeigen,
— sauber sein,
— frei von Fremdstoffen sein, und
— ein Kilogramm Früchte darf höchstens 80 Stück umfassen.

(iv) *Güteklasse D* („Grade D" oder „Standard"):

Trockenfeigen dieser Güteklasse müssen im Zustand der Reife geerntet worden sein.

Sie müssen

— sauber sein,
— frei von Fremdstoffen sein, und
— ein Kilogramm Früchte darf höchstens 94 Stück umfassen.

B. **Feuchtigkeitsgehalt**

Der Feuchtigkeitsgehalt der Trockenfeigen darf höchstens 24 % betragen.

Dieser Gehalt darf jedoch bei einer besonderen Behandlung zur Weichhaltung der Schale überschritten werden, falls die Haltbarkeit der Früchte gewährleistet ist.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung der einzelnen Güteklassen wird von der Anzahl Früchte je Kilogramm bestimmt.

IV. TOLERANZEN

In jedem Packstück sind Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse vorgesehen, die den Anforderungen der betreffenden Güteklasse nicht entsprechen.

A. **Gütetoleranzen**

(i) *Güteklasse A:*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache, wobei höchstens 4 % der Feigen Insektenschäden aufweisen dürfen.

(ii) *Güteklasse B:*

15 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache, wobei höchstens 6 % der Feigen Insektenschäden aufweisen dürfen.

(iii) *Güteklasse C:*

— 20 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache, wobei höchstens 10 % der Feigen Insektenschäden aufweisen dürfen,

— 2 % der Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen, die für den Verzehr ungeeignet sind.

(iv) *Güteklasse D:*

— 25 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen mit inneren oder äußeren Verletzungen gleich welcher Ursache, wobei höchstens 12 % der Feigen Insektenschäden aufweisen dürfen,

— 4 % nach Anzahl oder Gewicht Trockenfeigen, die für den Verzehr ungeeignet sind.

B. **Größentoleranzen**

Die für die verschiedenen Güteklassen zugelassenen Größentoleranzen sind in nachstehender Tabelle aufgeführt:

Güteklasse	Toleranz nach Stückgewicht in Gramm	Prozentsatz Feigen je kg
A	weniger als 16 bis mehr als 14	10
B	weniger als 14 bis mehr als 12,5	15
C	weniger als 12,5 bis mehr als 10,5	20
D	weniger als 10,5 bis mehr als 8	25

V. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. **Verpackung**

Die Trockenfeigen müssen so verpackt sein, daß ein angemessener Schutz des Erzeugnisses sichergestellt ist.

Die Trockenfeigen werden in Kästen aus Holz, Karton, Papier, in Blechdosen usw. verpackt.

Holzkästen müssen auf der Innenseite mit Wachspapier, Polyäthylenfolie oder anderem zulässigem Material ausgekleidet sein.

Bei Behältnissen aus Karton oder Papier ist nur für die Verpackung von losen Feigen oder Kranzfeigen eine Innenauskleidung vorgeschrieben.

Lose Feigen oder Kranzfeigen dürfen in Hanfsäcken oder in Säcken aus Jute verpackt werden, falls diese auf der Innenseite mit Papier, Polyäthylenfolie oder einem dünnen Baumwollstoff ausgekleidet sind. Das Gewicht des Inhalts der jeweiligen Verpackung darf 25 kg nicht überschreiten.

Die zur Verpackung von Trockenfeigen verwendeten Materialien müssen neu, trocken und geruchlos sein. Holzverpackungen müssen eine rechteckige Form und aus geruchlosem und auf der Außenseite gut geglättetem Holz hergestellt sein.

Die Verwendung von Kiefernholz ist untersagt.

B. **Aufmachung**

Die Aufmachung kann auf eine der im Welthandel üblichen Arten erfolgen :

(i) *„String figs":* Kranzfeigen,

(ii) *„Layer":* eingeschnittene Feigen, die in aufeinanderfolgenden Reihen angeordnet und in Paketen verpackt angeboten werden,

(iii) *„Protoben", „Lerida"* oder *„Round":* je nach der einzelnen Feige gegebenen Form ; es handelt sich um Pakete mit ganzen in aufeinanderfolgenden Reihen angeordneten Feigen,

(iv) *„Loose":* lose Feigen,

(v) *„Loose in Bags":* lose, in Säcken verpackte Feigen,

(vi) *„Loose in Cartons":* lose, in Kästen aus Karton verpackte Feigen.

VI. KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß in lesbaren und unverwischbaren Schriftzeichen folgende Angaben tragen :

A. **Herkunftsangaben**

Name und Anschrift und/oder Handelsmarke des Verpackers oder Versenders.

B. **Art des Erzeugnisses**

„Trockenfeigen".

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und gegebenenfalls Erzeugungsgebiet oder einzelstaatliche, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Güteklasse,
— Nettogewicht,
— Aufmachungsart,
— Erntejahr.

E. **Amtliche Kontrollmarke** (wahlweise).

B. QUALITÄTSNORMEN FÜR FEIGENPASTE

I. DEFINITION DES ERZEUGNISSES

Diese Norm bezieht sich auf Feigenpaste, die aus der einschlägigen Qualitätsnorm entsprechenden verarbeiteten Trockenfeigen hergestellt wurde.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Eigenschaften, die die Feigenpaste aufweisen muß.

Güteklassen

Feigenpaste wird in die beiden nachstehend angegebenen Güteklassen eingeteilt :

(i) *Güteklasse A* oder *„finest"*

Feigenpaste dieser Güteklasse wird aus verarbeiteten Trockenfeigen hergestellt, die den Güteeigenschaften der einschlägigen Qualitätsnorm entsprechen. Diese Trockenfeigen dürfen nicht mehr als 10 % nach Gewicht oder Anzahl Früchte mit inneren Verletzungen umfassen, wobei höchstens 5 % der Früchte Insektenschäden aufweisen

Diese Feigen müssen ferner in warmem Wasser gewaschen und zur Herabsetzung ihres Wassergehalts auf 22 % getrocknet worden sein.

Feigenpaste kann nicht unter diese Güteklasse fallen, wenn eine Laboruntersuchung einer Probe von 100 g das Vorhandensein folgender Verunreinigungen ergeben hat :

— mehr als 13 Insektenköpfe,
— mehr als 50 Insektenteile,
— mehr als 50 Maden,
— Exkremente oder Haare von Nagetieren.

(ii) *Güteklasse B* oder *„choice"*

Feigenpaste dieser Güteklasse wird aus verarbeiteten Trockenfeigen hergestellt, die den Güteeigenschaften der einschlägigen Qualitätsnorm entsprechen. Die Trockenfeigen dürfen nicht mehr als 20 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte mit inneren Verletzungen umfassen, wobei höchstens 10 % der Früchte Insektenschäden aufweisen dürfen.

Die Feigen müssen ferner in warmem Wasser gewaschen und zur Herabsetzung ihres Wassergehalts auf 22 % getrocknet worden sein.

Feigenpaste kann nicht unter diese Güteklasse fallen, wenn eine Laboruntersuchung einer Probe von 100 g das Vorhandensein folgender Verunreinigungen ergeben hat :

— mehr als 20 Insektenköpfe,
— mehr als 70 Insektenteile,
— mehr als 60 Maden,
— Exkremente oder Haare von Nagetieren.

III. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

Die Feigenpaste muß so verpackt sein, daß ein angemessener Schutz des Erzeugnisses gewährleistet ist.

Sie wird in Kästen aus Holz, Karton oder Papier oder in Blechdosen verpackt.

Kästen aus Holz, Karton oder Papier müssen auf der Innenseite mit wasserdurchlässigem Papier oder Polyäthylenfolie ausgekleidet sein.

Das Gewicht des Inhalts der verschiedenen oben angegebenen Verpackungsarten darf jeweils 40 kg nicht überschreiten.

IV. KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß in lesbaren und unverwischbaren Schriftzeichen folgende Angaben tragen :

A. **Herkunftsangaben**

Name und Anschrift und/oder Handelsmarke des Verpackers oder Versenders.

B. **Art des Erzeugnisses**

„Feigenpaste".

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und gegebenenfalls Erzeugungsgebiet oder einzelstaatliche, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Güteklasse,
— Nettogewicht,
— Erntejahr.

E. **Amtliche Kontrollmarke** (wahlweise).

ANHANG IV

GETROCKNETE ENTE-PFLAUMEN UND TROCKENPFLAUMEN

Größenklassen Anzahl je 500 g getrocknete Ente-Pflaumen	**Koeffizient**
122 und darüber	0,40000
120	0,50000
118	0,52732
116	0,54550
114	0,56368
112	0,58186
110	0,60000
108	0,61822
106	0,63640
104	0,65458
102	0,67276
100	0,69094
99	0,70000
98	0,70912
96	0,72730
94	0,74548
92	0,76366
90	0,78184
88	0,80000
86	0,81820
84	0,83638
82	0,85456
80	0,87274
78	0,89092
77	0,90000
76	0,90910
74	0,92728
72	0,94546
70	0,96364
68	0,98182
66	1,00000
64	1,01818
62	1,03636
60	1,05454
58	1,07272
56	1,09090
55	1,10000
54	1,10908
52	1,12726
50	1,14544
48	1,16362
46	1,18180
44	1,20000
42	1,21816
40	1,23634
38	1,25452
36	1,27270
34	1,29088
33	1,30000
32 und weniger	1,30906

Für getrocknete Ente-Pflaumen zur industriellen Verwendung ist unabhängig von ihrer Größe der Koeffizient 0,4000 anzuwenden.

ANHANG V

TOMATENKONZENTRATE

I

In Artikel 4 Absatz 1 genannte Koeffizienten

Trockenstoffgehalt		Koeffizient
nicht weniger als (%)	aber weniger als (%)	
12	14	0,44828
14	16	0,51724
16	18	0,58621
18	20	0,65517
20	22	0,72414
22	24	0,79310
24	26	0,86207
26	28	0,93103
28	30	1,00000
30	32	1,06897
32	34	1,13793
34	36	1,20689
36	38	1,27586
38	40	1,34483
40	42	1,41379
42	93	1,44828
93	100	3,32759

II

In Artikel 4 Absatz 2 genannte Prozentsätze

Wirtschafts-jahr	Gewicht einschließlich der unmittelbaren Umschließung weniger als 1,5 kg, aber nicht weniger als 0,7 kg	Gewicht einschließlich der unmittelbaren Umschließung weniger als 0,7 kg, aber nicht weniger als 0,25 kg	Gewicht einschließlich der unmittelbaren Umschließung weniger als 0,25 kg, aber nicht weniger als 0,15 kg	Gewicht einschließlich der unmittelbaren Umschließung weniger als 0,15 kg
1984/85	3,75	7,5	11,25	15
1985/86	2,50	5,0	7,50	10
1986/87	1,25	2,5	3,75	5