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

►B ►M5 **VERORDNUNG (EWG) Nr. 1292/81 DER KOMMISSION**
vom 12. Mai 1981
zur Festsetzung von Vermarktungsnorm für Auberginen ◄

(ABl. L 129 vom 15.5.1981, S. 38)

Geändert durch:

		Amtsblatt Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EWG) Nr. 1076/89 der Kommission vom 26. April 1989	L 114	14	27.4.1989
►M2	Verordnung (EG) Nr. 888/97 der Kommission vom 16. Mai 1997	L 126	11	17.5.1997
►M3	Verordnung (EG) Nr. 1135/2001 der Kommission vom 8. Juni 2001	L 154	9	9.6.2001
►M4	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003
►M5	Verordnung (EG) Nr. 1757/2003 der Kommission vom 3. Oktober 2003	L 252	11	4.10.2003

▼B
▼M5

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1292/81 DER KOMMISSION
vom 12. Mai 1981
zur Festsetzung von Vermarktungsnorm für Auberginen

▼B

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

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

in Erwägung nachstehender Gründe:

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

Deshalb sind für diese Erzeugnisse Qualitätsnormen festzusetzen.

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

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) ►M5 Die Vermarktungsnorm für Auberginen des KN-Codes 0709 30 00 ist im Anhang festgelegt. ◄

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

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

— der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben,

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

Artikel 2

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

Sie gilt ►M1 ——————— ◄ für Auberginen und Zucchini ab 1. Juli 1981.

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

▼B

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

▼M1

▼M5

ANHANG

NORM FÜR AUBERGINEN

▼B

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

Nach ihrer Form unterscheidet man:

— längliche Auberginen,

— rundliche Auberginen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. **Mindesteigenschaften:**

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

— ganz;

— von frischem Aussehen;

— fest;

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Femdstoffen (SIC! Fremdstoffen);

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

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

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

— Transport und Hantierung auszuhalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

B. **Klasseneinteilung:**

Die Auberginen werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I:*

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

— ein leichter Fehler in der Form,

— eine geringfügige Verfärbung am Stielansatz.

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

ii) *Klasse II:*

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

— Fehler in der Form,

— Fehler in der Färbung,

— leichte Sonnenbrandflecken, deren Fläche 4 cm^2 nicht überschreitet,

▼B

— vernarbte Schalenfehler, deren Fläche 4 cm² nicht überschreitet.

▼M2

———————

▼B

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt:

— entweder nach dem größten Querdurchmesser an der Längsachse

— oder nach dem Gewicht.

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

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

— 20 mm für längliche Auberginen,

— 25 mm für rundliche Auberginen.

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

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

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

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

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

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

▼M3

Die Bestimmungen betreffend die Größensortierung gelten nicht für Mini-Erzeugnisse ([9]).

▼B

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen:**

i) *Klasse I:*

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

ii) *Klasse II:*

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

▼M2

———————

▼B

B. **Größentoleranzen:**

i) *Klasse I:*

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

ii) *Klasse II* ►M2 ———————— ◄*:*

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

▼B

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit:**

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

▼M2

▼B

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

▼M3

Mini-Auberginen müssen von weitgehend einheitlicher Größe sein. Sie können in Mischpackungen zusammen mit Mini-Erzeugnissen anderer Arten und anderen Ursprungs angeboten werden.

▼B

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

▼M4

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

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung:**

▼M2

„Packer und/oder Absender“: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

▼B

B. **Art des Erzeugnisses:**

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

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

▼B

C. **Ursprung des Erzeugnisses:**

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

D. **Handelsmerkmale:**

— Klasse,

— Größe (bei Größensortierung), ausgedrückt:

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

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

▼M3

— gegebenenfalls „Mini-Auberginen“, „Baby-Auberginen“ oder jede andere für ein Mini-Erzeugnis geeignete Bezeichnung. Werden mehrere Arten von Mini-Erzeugnissen in derselben Packung gemischt angeboten, so ist die Angabe der betreffenden Arten mit ihrem jeweiligen Ursprung vorgeschrieben.

▼B

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

▼M5