Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

►B 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)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 726/2011 der Kommission vom 25. Juli 2011	L 194	25	26.7.2011
►M2	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 898/2011 der Kommission vom 7. September 2011	L 231	11	8.9.2011
►M3	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 996/2011 der Kommission vom 7. Oktober 2011	L 264	25	8.10.2011
►M4	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1020/2011 der Kommission vom 14. Oktober 2011	L 270	14	15.10.2011
►M5	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1095/2011 der Kommission vom 28. Oktober 2011	L 283	32	29.10.2011
►M6	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1325/2011 der Kommission vom 16. Dezember 2011	L 335	66	17.12.2011
►M7	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 72/2012 der Kommission vom 27. Januar 2012	L 26	26	28.1.2012
►M8	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 302/2012 der Kommission vom 4. April 2012	L 99	21	5.4.2012
►M9	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 366/2012 der Kommission vom 27. April 2012	L 116	10	28.4.2012
►M10	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 450/2012 der Kommission vom 29. Mai 2012	L 140	53	30.5.2012
►M11	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 701/2012 der Kommission vom 30. Juli 2012	L 203	60	31.7.2012
►M12	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 755/2012 der Kommission vom 16. August 2012	L 223	6	21.8.2012
►M13	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 781/2012 der Kommission vom 28. August 2012	L 232	5	29.8.2012
►M14	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 988/2012 der Kommission vom 25. Oktober 2012	L 297	9	26.10.2012
►M15	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 353/2013 der Kommission vom 18. April 2013	L 109	1	19.4.2013
►M16	Verordnung (EU) Nr. 519/2013 der Kommission vom 21. Februar 2013	L 158	74	10.6.2013
►M17	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 565/2013 der Kommission vom 18. Juni 2013	L 167	26	19.6.2013
►M18	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 594/2013 der Kommission vom 21. Juni 2013	L 170	43	22.6.2013

►**M19**	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 956/2013 der Kommission vom 4. Oktober 2013	L 263	9	5.10.2013
►**M20**	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 979/2013 der Kommission vom 11. Oktober 2013	L 272	35	12.10.2013
►**M21**	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 443/2014 der Kommission vom 30. April 2014	L 130	41	1.5.2014
►**M22**	Delegierte Verordnung (EU) Nr. 499/2014 der Kommission vom 11. März 2014	L 145	5	16.5.2014
►**M23**	Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1139/2014 der Kommission vom 27. Oktober 2014	L 307	34	28.10.2014
►**M24**	Durchführungsverordnung (EU) 2015/678 der Kommission vom 29. April 2015	L 111	24	30.4.2015
►**M25**	Durchführungsverordnung (EU) 2015/2000 der Kommission vom 9. November 2015	L 292	4	10.11.2015
►**M26**	Durchführungsverordnung (EU) 2015/2244 der Kommission vom 3. Dezember 2015	L 318	23	4.12.2015
►**M27**	Durchführungsverordnung (EU) 2016/674 der Kommission vom 29. April 2016	L 116	23	30.4.2016
►**M28**	Durchführungsverordnung (EU) 2016/2097 der Kommission vom 30. November 2016	L 326	9	1.12.2016
►**M29**	Delegierte Verordnung (EU) 2017/891 der Kommission vom 13. März 2017	L 138	4	25.5.2017
►**M30**	Durchführungsverordnung (EU) 2017/1185 der Kommission vom 20. April 2017	L 171	113	4.7.2017
►**M31**	Delegierte Verordnung (EU) 2019/428 der Kommission vom 12. Juli 2018	L 75	1	19.3.2019
►**M32**	Durchführungsverordnung (EU) 2020/2102 der Kommission vom 15. Dezember 2020	L 425	84	16.12.2020
►**M33**	Delegierte Verordnung (EU) 2021/1890 der Kommission vom 2. August 2021	L 384	23	29.10.2021
►**M34**	Durchführungsverordnung (EU) 2021/1926 der Kommission vom 5. November 2021	L 393	9	8.11.2021
►**M35**	Delegierte Verordnung (EU) 2022/1845 der Kommission vom 29. Juli 2022	L 256	1	4.10.2022

Berichtigt durch:

►**C1** Berichtigung, ABl. L 70 vom 11.3.2014, S. 37 (543/2011)
►**C2** Berichtigung, ABl. L 131 vom 5.5.2022, S. 12 (2021/1890)

▼B

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

TITEL I

EINLEITENDE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Geltungsbereich und Verwendung von Begriffen

(1) Mit dieser Verordnung werden die Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse festgelegt.

Die Titel II und III der vorliegenden Verordnung gelten jedoch nur für die in Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe i der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 aufgeführten Erzeugnisse des Obst- und Gemüsesektors und für solche Erzeugnisse, die ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt sind.

(2) Soweit in der vorliegenden Verordnung nicht anders geregelt, gelten die Begriffe, die in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 verwendet werden, auch für die Zwecke der vorliegenden Verordnung.

▼M29

———————

▼B

TITEL II

EINTEILUNG DER ERZEUGNISSE

KAPITEL 1

Allgemeine Vorschriften

Artikel 3

Vermarktungsnormen; Besitzer

(1) Die Anforderungen von Artikel 113a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gelten als die allgemeine Vermarktungsnorm. Die Einzelheiten der allgemeinen Vermarktungsnorm sind in Anhang I Teil A der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

Obst und Gemüse, für das keine spezielle Vermarktungsnorm gilt, muss der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechen. Kann der Besitzer jedoch nachweisen, dass das Erzeugnis einer von der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UNECE) festgelegten Norm entspricht, so gilt es als der allgemeinen Vermarktungsnorm entsprechend.

▼B

(2) Die speziellen Vermarktungsnormen gemäß Artikel 113 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind für folgende Erzeugnisse in Anhang I Teil B der vorliegenden Verordnung aufgeführt:

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.

(3) „Besitzer“ im Sinne von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ist jede natürliche oder juristische Person, die im materiellen Besitz der betreffenden Erzeugnisse ist.

Artikel 4

Ausnahmen und Befreiungen von der Anwendung der Vermarktungsnormen

(1) Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind die folgenden Erzeugnisse von der Verpflichtung zur Einhaltung der Vermarktungsnormen ausgenommen:

a) sofern sie deutlich die Angabe „zur Verarbeitung bestimmt“ oder „zur Tierfütterung bestimmt“ oder eine synonyme Angabe tragen, Erzeugnisse, die

   i) zur industriellen Verarbeitung bestimmt sind oder

   ii) zur Tierfütterung oder einem anderen nicht der Ernährung dienenden Zweck bestimmt sind;

b) Erzeugnisse, die der Erzeuger für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers ab Hof abgibt;

▼M18

c) Erzeugnisse, die aufgrund eines Beschlusses der Kommission, der auf Antrag eines Mitgliedstaats nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 erlassen wird, als Erzeugnisse eines bestimmten Gebiets anerkannt sind, die vom Einzelhandel dieses Gebiets oder – in hinreichend begründeten Ausnahmefällen – des Mitgliedstaats verkauft werden, um allgemein bekannten traditionellen Verbrauchsgewohnheiten auf lokaler Ebene zu entsprechen;

▼B

d) Erzeugnisse, die so geschnitten oder zerlegt wurden, dass sie „verzehrfertig“ oder „küchenfertig vorbereitet“ sind;

e) Erzeugnisse, die als essbare Sprossen vermarktet werden, die aus gekeimten Samen von Pflanzen bestehen und als Obst und Gemüse gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe i und Anhang I Teil IX der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 eingestuft sind.

▼B

(2) Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind die folgenden Erzeugnisse von der Verpflichtung zur Erfüllung der Vermarktungsnormen in einem bestimmten Produktionsgebiet ausgenommen:

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

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

(3) Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 steht es den Mitgliedstaaten frei, Erzeugnisse, die dem Verbraucher im Einzelhandel für den persönlichen Bedarf angeboten werden, die die Angabe „zur Verarbeitung bestimmt“ oder eine synonyme Angabe tragen und für eine andere Verarbeitung als gemäß Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i bestimmt sind, von der Verpflichtung zur Erfüllung der speziellen Vermarktungsnormen zu befreien.

(4) Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 steht es den Mitgliedstaaten frei, Erzeugnisse, die der Erzeuger auf Erzeugermärkten innerhalb eines vom Mitgliedstaat abzugrenzenden Erzeugungsgebiets unmittelbar an den Endverbraucher für den persönlichen Bedarf abgibt, von der Verpflichtung zur Erfüllung der Vermarktungsnormen zu befreien.

(5) Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich der speziellen Vermarktungsnormen darf Obst und Gemüse, das nicht der Klasse Extra angehört, auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad sowie geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse aufweisen.

(6) Abweichend von Artikel 113a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind die folgenden Erzeugnisse von der Verpflichtung zur Erfüllung der allgemeinen Vermarktungsnorm ausgenommen:

a) nicht gezüchtete Pilze des KN-Codes 0709 59,

b) Kapern des KN-Codes 0709 90 40,

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

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

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

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

g) Pinienkerne des KN-Codes 0802 90 50,

h) Pistazien des KN-Codes 0802 50 00,

i) Macadamia-Nüsse des KN-Codes 0802 60 00,

j) Pekan-(Hickory-)Nüsse des KN-Codes ex 0802 90 20,

k) andere Schalenfrüchte des KN-Codes 0802 90 85,

l) getrocknete Mehlbananen des KN-Codes 0803 00 90,

m) getrocknete Zitrusfrüchte des KN-Codes 0805,

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

▼B

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

p) Safran des KN-Codes 0910 20.

(7) Der zuständigen Behörde des betreffenden Mitgliedstaats muss glaubhaft nachgewiesen werden, dass die in Absatz 1 Buchstabe a und Absatz 2 genannten Erzeugnisse den Anforderungen, insbesondere hinsichtlich ihres Bestimmungszwecks, entsprechen.

Artikel 5

Kennzeichnungsangaben

(1) Die in diesem Kapitel vorgeschriebenen 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.

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

(3) Im Falle von Vertragsabschlüssen im Fernabsatz im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Richtlinie 97/7/EG des Europäischen Parlaments und des Rates [1] erfordert die Einhaltung der Vermarktungsnormen, dass die Kennzeichnungsangaben vor Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sind.

(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.

Artikel 6

Kennzeichnungsangaben auf der Einzelhandelsstufe

(1) Im Einzelhandel müssen die in diesem Kapitel vorgeschriebenen Kennzeichnungsangaben leserlich und deutlich sichtbar sein. Die Erzeugnisse können zum Verkauf angeboten werden, sofern der Einzelhändler die Kennzeichnungsangaben 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.

(2) Bei vorverpackten Erzeugnissen im Sinne der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates [2] ist neben allen anderen in den Vermarktungsnormen vorgegebenen Angaben das Nettogewicht auszuweisen. Für Erzeugnisse, die gewöhnlich nach Stück verkauft werden, gilt die Verpflichtung zur Angabe des Nettogewichts jedoch nicht, wenn die Stücke von außen leicht zu sehen und einfach zu zählen sind oder, falls dies nicht der Fall ist, die Anzahl der Stücke auf dem Etikett angegeben ist.

[1] ABl. L 144 vom 4.6.1997, S. 19.
[2] ABl. L 41 vom 14.2.2003, S. 33.

▼M31

Artikel 7

Mischungen

(1) Die Vermarktung von Packstücken mit einem Nettogewicht von bis zu fünf Kilogramm, die Mischungen aus verschiedenen Obstarten, verschiedenen Gemüsearten oder verschiedenen Obst- und Gemüsearten enthalten, ist zulässig, sofern

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

b) das Packstück mit einer geeigneten Kennzeichnung gemäß diesem Kapitel versehen ist und

c) auszuschließen ist, dass die Käufer durch die Mischung 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 Obst- und Gemüsesektors gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe i der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) handelt.

(3) Stammt das in einer Mischung enthaltene Erzeugnis 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) „Mischung von EU-Obst“, „Mischung von EU-Gemüse“ oder „Mischung von EU-Obst und -Gemüse“;

b) „Mischung von Nicht-EU-Obst“, „Mischung von Nicht-EU-Gemüse“ oder „Mischung von Nicht-EU-Obst und -Gemüse“;

c) „Mischung von EU- und Nicht-EU-Obst“, „Mischung von EU- und Nicht-EU-Gemüse“ oder „Mischung von EU- und Nicht-EU-Obst und -Gemüse“.

▼B

KAPITEL II

Kontrollen auf Konformität mit den Vermarktungsnormen

Abschnitt 1

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 8

Geltungsbereich

Dieses Kapitel enthält Vorschriften für die Konformitätskontrollen, d. h. die Kontrollen, die bei Obst und Gemüse auf allen Vermarktungsstufen durchgeführt werden, um festzustellen, ob die Erzeugnisse den Vermarktungsnormen und anderen Bestimmungen dieses Titels sowie der Artikel 113 und 113a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 entsprechen.

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

▼B

Artikel 9

Koordinierende Behörden und Kontrollstellen

(1) Jeder Mitgliedstaat benennt

a) eine einzige Behörde, die für die Koordinierung und die Kontakte hinsichtlich der unter dieses Kapitel fallenden Fragen zuständig ist, nachstehend „die koordinierende Behörde“ genannt, und

b) die für die Anwendung dieses Kapitels zuständige(n) Kontrollstelle bzw. -stellen, nachstehend „die Kontrollstellen“ genannt.

Bei den in Unterabsatz 1 genannten koordinierenden Behörden und Kontrollstellen kann es sich um öffentliche oder private Einrichtungen handeln. In jedem Fall sind jedoch die Mitgliedstaaten für sie verantwortlich.

(2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission Folgendes mit:

a) Name, Postanschrift und E-Mail-Anschrift der von ihnen gemäß Absatz 1 Buchstabe a benannten koordinierenden Behörde,

b) Name, Postanschrift und E-Mail-Anschrift der von ihnen gemäß Absatz 1 Buchstabe b benannten Kontrollstellen und

c) die genaue Definition der Aufgabenbereiche der von ihnen benannten Kontrollstellen.

(3) Die koordinierende Behörde kann die Kontrollstelle, eine der Kontrollstellen oder eine andere gemäß Absatz 1 benannte Stelle sein.

(4) Die Kommission veröffentlicht die Liste der von den Mitgliedstaaten bezeichneten koordinierenden Behörden auf die Art und Weise, die ihr geeignet erscheint.

Artikel 10

Händlerdatenbank

(1) Die Mitgliedstaaten erstellen eine Datenbank über die Händler im Sektor Obst und Gemüse, in die unter den in diesem Artikel festgelegten Bedingungen die Händler eingetragen sind, die Obst und Gemüse vermarkten, für das gemäß Artikel 113 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Normen festgelegt wurden.

Die Mitgliedstaaten können für diesen Zweck jegliche andere bereits für andere Zwecke erstellte Datenbank nutzen.

(2) Im Sinne dieser Verordnung ist ein „Händler“ jede natürliche oder juristische Person, die

a) Obst und Gemüse, das einer Vermarktungsnorm unterliegt, besitzt, um es

   i) feilzuhalten oder zum Verkauf anzubieten,

   ii) zu verkaufen oder

   iii) anderweitig in den Verkehr zu bringen oder

b) eine der unter Buchstabe a genannten Tätigkeiten tatsächlich bei Vermarktungsnormen unterliegendem Obst und Gemüse durchführt.

Die in Unterabsatz 1 Buchstabe a genannten Tätigkeiten umfassen

a) den Fernabsatz über das Internet oder auf andere Weise,

▼B

b) solche Tätigkeiten, die von der natürlichen oder juristischen Person für sich selber oder im Namen einer dritten Partei durchgeführt werden, und

c) solche Tätigkeiten, die in der Union und/oder durch die Ausfuhr nach Drittländern und/oder Einfuhr aus Drittländern durchgeführt werden.

(3) Die Mitgliedstaaten legen die Bedingungen fest, gemäß denen folgende Händler in der Datenbank aufgeführt oder nicht aufgeführt werden:

a) die Händler, die eine solche Tätigkeit ausüben, dass sie gemäß Artikel 4 von der Einhaltung der Vermarktungsnormen befreit sind, und

b) die natürlichen oder juristischen Personen, deren Tätigkeiten im Sektor Obst und Gemüse sich entweder auf die Beförderung der Waren oder den Verkauf im Einzelhandel beschränken.

(4) Besteht die Händlerdatenbank aus mehreren getrennten Teilen, so überzeugt sich die koordinierende Behörde von der Einheitlichkeit der Datenbank und ihrer verschiedenen Teile sowie ihrer Aktualisierung. Diese Aktualisierung wird insbesondere auf der Grundlage der Informationen vorgenommen, die bei den Konformitätskontrollen gesammelt werden.

(5) Die Datenbank enthält für jeden Händler

a) die Registriernummer, Name und Anschrift;

b) die erforderlichen Angaben für die Einstufung in eine der Risikokategorien gemäß Artikel 11 Absatz 2, insbesondere seinen Platz in der Vermarktungskette und Angaben über die Bedeutung des Unternehmens;

c) Angaben über die bei den vorhergehenden Kontrollen bei jedem Händler getroffenen Feststellungen;

d) jede andere Information, die für die Kontrolle als notwendig erachtet wird, wie das Vorhandensein eines Qualitätssicherungssystems oder Eigenkontrollsystems im Zusammenhang mit der Einhaltung der Vermarktungsnormen.

Die Aktualisierung der Datenbank wird insbesondere auf der Grundlage der Informationen vorgenommen, die bei den Konformitätskontrollen gesammelt werden.

(6) Die Händler sind verpflichtet, die von den Mitgliedstaaten für erforderlich erachteten Informationen für die Erstellung und Aktualisierung der Datenbank zu übermitteln. Die Mitgliedstaaten legen die Bedingungen fest, unter denen die Händler, die nicht in ihrem Hoheitsgebiet ansässig sind, aber dort ihre Tätigkeit ausüben, in die Datenbank aufgenommen werden.

Abschnitt 2

Von den Mitgliedstaaten durchgeführte Konformitätskontrollen

Artikel 11

Konformitätskontrolle

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, dass selektiv, auf der Grundlage einer Risikoanalyse und mit angemessener Häufigkeit Konformitätskontrollen durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass die Vermarktungsnormen und anderen Bestimmungen dieses Titels sowie der Artikel 113 und 113a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 eingehalten werden.

▼B

Die Kriterien zur Beurteilung des Risikos umfassen das Vorhandensein einer Konformitätsbescheinigung gemäß Artikel 14, die von einer zuständigen Behörde eines Drittlands ausgestellt wurde, dessen Konformitätskontrollen gemäß Artikel 15 anerkannt wurden. Das Vorhandensein einer solchen Bescheinigung gilt als Faktor zur Verringerung des Risikos der Nichtkonformität.

Die Kriterien zur Beurteilung des Risikos können auch Folgendes umfassen:

a) die Art des Erzeugnisses, den Erzeugungszeitraum, den Preis des Erzeugnisses, die Witterungsbedingungen, die Verpackungs- und Hantierungsvorgänge, die Lagerbedingungen, das Ursprungsland, das Transportmittel oder den Umfang der Partie;

b) die Größe der Händlerunternehmen, ihren Platz in der Vermarktungskette, Menge bzw. Wert der von ihnen vermarkteten Erzeugnisse, ihre Erzeugnispalette, das Liefergebiet oder die Art des Unternehmens (Lagerung, Sortieren, Verpacken, Verkauf usw.);

c) Feststellungen bei vorangegangenen Kontrollen, einschließlich der Anzahl und Art der aufgedeckten Mängel, der marktüblichen Qualität der vermarkteten Erzeugnisse, des Niveaus der verwendeten technischen Ausrüstung;

d) die Verlässlichkeit der Qualitätssicherungssysteme oder Eigenkontrollsysteme der Händler im Zusammenhang mit der Einhaltung der Vermarktungsnormen;

e) den Ort, an dem die Kontrolle durchgeführt wird, insbesondere, ob es sich um die Eingangszollstelle für das Gebiet der Union oder den Ort handelt, an dem die Erzeugnisse verpackt oder verladen werden;

f) jede andere Information, die auf ein Risiko der Nichtkonformität hinweisen könnte.

(2) Die Risikoanalyse gründet sich auf die Angaben in der Händlerdatenbank gemäß Artikel 10 und führt zur Einstufung der Händler in Risikokategorien.

Die Mitgliedstaaten legen Folgendes im Voraus fest:

a) die Kriterien für die Beurteilung des Risikos der Nichtkonformität der Partien;

b) auf der Grundlage einer Risikoanalyse für jede Risikokategorie den Mindestanteil der Händler oder Partien und/oder Mengen, die einer Konformitätskontrolle unterzogen werden.

Auf der Grundlage einer Risikoanalyse können die Mitgliedstaaten beschließen, bei Erzeugnissen, die keiner speziellen Vermarktungsnorm unterliegen, keine selektiven Kontrollen durchzuführen.

(3) Lassen die Kontrollen bedeutende Unregelmäßigkeiten erkennen, so erhöhen die Mitgliedstaaten die Häufigkeit der Kontrollen bei den betreffenden Händlern, Erzeugnissen, Ursprüngen oder anderen Parametern.

(4) Die Händler teilen den Kontrollstellen die Informationen mit, die diese für die Organisation und Durchführung der Konformitätskontrollen als notwendig erachten.

▼B

Artikel 12

Zugelassene Händler

(1) Die Mitgliedstaaten können genehmigen, dass Händler, die in der niedrigsten Risikostufe eingeteilt sind und ausreichende Garantien für die Einhaltung der Vermarktungsnormen bieten, jedes Packstück auf Versandstufe nach dem Muster in Anhang II etikettieren und/oder die Konformitätsbescheinigung gemäß Artikel 14 unterzeichnen.

(2) Die Genehmigung wird für einen Zeitraum von mindestens einem Jahr erteilt.

(3) Händler, die diese Möglichkeit in Anspruch nehmen können, müssen

a) über Kontrollpersonal verfügen, das eine vom Mitgliedstaat anerkannte Ausbildung erhalten hat,

b) über angemessene Ausrüstungen für die Aufbereitung und Verpackung der Erzeugnisse verfügen,

c) sich verpflichten, die von ihnen versandten Waren einer Konformitätskontrolle zu unterziehen, und ein Register führen, in dem alle von ihnen vorgenommenen Kontrollen aufgezeichnet sind.

(4) Erfüllt ein zugelassener Händler die Genehmigungsbedingungen nicht mehr, so widerruft der Mitgliedstaat die Genehmigung.

(5) Unbeschadet von Absatz 1 können zugelassene Händler Musteretiketten, die der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 am ►**M18** 21. Juni 2011 ◄ entsprachen, bis zur Erschöpfung der Bestände verwenden.

Händlern vor dem ►**M18** 22. Juni 2011 ◄ erteilte Genehmigungen gelten weiterhin für den Zeitraum, für den sie erteilt wurden.

Artikel 13

Annahme von Anmeldungen durch die Zollbehörde

(1) Die Zollbehörde darf Ausfuhranmeldungen und/oder Anmeldungen zur Überführung in den zollrechtlich freien Verkehr für die speziellen Vermarktungsnormen unterliegenden Erzeugnisse nur annehmen, wenn

a) die Waren von einer Konformitätsbescheinigung begleitet werden oder

b) die zuständige Kontrollstelle der Zollbehörde mitgeteilt hat, dass für die betreffenden Partien eine Konformitätsbescheinigung ausgestellt worden ist, oder

c) die zuständige Kontrollstelle der Zollbehörde mitgeteilt hat, dass sie keine Konformitätsbescheinigung für die betreffenden Partien ausgestellt hat, weil sie aufgrund der Risikobewertung gemäß Artikel 11 Absatz 1 nicht kontrolliert werden müssen.

Dies gilt unbeschadet etwaiger Konformitätskontrollen der Mitgliedstaaten gemäß Artikel 11.

▼B

(2) Absatz 1 gilt auch für Erzeugnisse, die der allgemeinen Vermarktungsnorm gemäß Anhang I Teil A unterliegen, und in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a genannte Erzeugnisse, wenn der betreffende Mitgliedstaat dies aufgrund der Risikoanalyse gemäß Artikel 11 Absatz 1 für notwendig erachtet.

Artikel 14

Konformitätsbescheinigung

(1) Eine zuständige Behörde kann Konformitätsbescheinigungen erteilen, um zu bestätigen, dass die betreffenden Erzeugnisse der jeweiligen Vermarktungsnorm entsprechen (nachstehend „Bescheinigung“). Die von den zuständigen Behörden in der Union zu verwendende Bescheinigung ist in Anhang III aufgeführt.

Anstelle der von den zuständigen Behörden in der Union erteilten Bescheinigungen können die in Artikel 15 Absatz 4 genannten Drittländer ihre eigenen Bescheinigungen verwenden, sofern sie zumindest der Unionsbescheinigung gleichwertige Angaben enthalten. Die Kommission macht Muster solcher Drittlandsbescheinigungen mit geeigneten Mitteln zugänglich.

(2) Die Bescheinigungen können entweder auf Papier mit der Originalunterschrift oder in geprüfter elektronischer Form mit elektronischer Unterschrift erteilt werden.

(3) Jede Bescheinigung wird von der zuständigen Behörde mit einem Stempel versehen und von der/den dazu ermächtigten Person(en) unterzeichnet.

(4) Die Bescheinigung ist mindestens in einer der Amtssprachen der Union auszufüllen.

(5) Jede Bescheinigung trägt zur Kennzeichnung eine laufende Nummer. Die zuständige Behörde bewahrt eine Abschrift von jeder erteilten Bescheinigung auf.

(6) Unbeschadet von Absatz 1 Unterabsatz 1 können die Mitgliedstaaten Konformitätsbescheinigungen, die der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 am 30. Juni 2009 entsprachen, bis zur Erschöpfung der Bestände verwenden.

Abschnitt 3

Von Drittländern durchgeführte Konformitätskontrollen

Artikel 15

Anerkennung der von Drittländern vor Einfuhr in die Union durchgeführten Konformitätskontrollen

▼M18

(1) Die Kommission kann auf Antrag eines Drittlands und nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bei Vermarktungsnormen die Konformitätskontrollen, die dieses Drittland vor der Einfuhr in die EU durchführt, anerkennen.

▼B

(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 eingehalten werden.

In der Anerkennung wird die amtliche Behörde in dem Drittland benannt, unter deren Verantwortung die Kontrollen gemäß Absatz 1 durchgeführt werden. Diese Behörde ist für die Kontakte zur Union verantwortlich. In der Anerkennung werden auch die mit der Durchführung der Kontrollen als solchen beauftragten Drittland-Kontrollstellen benannt.

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

(3) Bei den Drittlandkontrollstellen muss es sich um amtliche Stellen oder von der in Absatz 2 genannten Behörde amtlich anerkannte Stellen handeln, die ausreichende Sicherheiten bieten und über das notwendige Personal, die notwendige Ausrüstung und die notwendigen Räumlichkeiten verfügen, um diese Kontrollen nach den in Artikel 17 Absatz 1 genannten oder gleichwertigen Verfahren durchzuführen.

(4) Die Drittländer, deren Konformitätskontrollen gemäß diesem Artikel anerkannt wurden, und die betreffenden Erzeugnisse sind in Anhang IV aufgeführt.

Die Kommission macht Einzelheiten der betreffenden amtlichen Behörden und Kontrollstellen mit geeigneten Mitteln zugänglich.

Artikel 16

Aussetzung der Anerkennung der Konformitätskontrollen

Die Kommission kann die Anerkennung der Konformitätskontrollen aussetzen, wenn in einer bedeutenden Anzahl von Partien und/oder Mengen festgestellt wird, dass die Waren nicht mit den Angaben in den von den Drittlandkontrolldiensten erteilten Konformitätsbescheinigungen übereinstimmen.

Abschnitt 4

Kontrollverfahren

Artikel 17

Kontrollverfahren

(1) Die in diesem Kapitel vorgesehenen Konformitätskontrollen, mit Ausnahme derjenigen auf der Stufe des Verkaufs im Einzelhandel an den Endverbraucher, werden vorbehaltlich anders lautender Bestimmungen der vorliegenden Verordnung gemäß den Methoden des Anhangs V vorgenommen.

Die Mitgliedstaaten legen besondere Bestimmungen für die Konformitätskontrolle auf der Stufe des Verkaufs im Einzelhandel an den Endverbraucher fest.

(2) Wird bei der Kontrolle festgestellt, dass die Waren den Vermarktungsnormen entsprechen, so kann die Kontrollstelle die Konformitätsbescheinigung gemäß Anhang III ausstellen.

▼B

(3) Im Falle der Nichtkonformität stellt die Kontrollstelle ein an den Händler oder seinen Vertreter gerichtetes Beanstandungsprotokoll aus. Waren, die Gegenstand eines solchen Beanstandungsprotokolls sind, dürfen nicht ohne Erlaubnis der Kontrollstelle bewegt werden, die das Beanstandungsprotokoll ausgestellt hat. Diese Erlaubnis kann von der Einhaltung der von der vorgenannten Kontrollstelle festgelegten Bedingungen abhängig gemacht werden.

Die Händler können beschließen, alle Waren oder einen Teil davon nachzubessern. Die nachgebesserten Waren dürfen erst vermarktet werden, wenn sich die zuständige Kontrollstelle anhand geeigneter Verfahren vergewissert hat, dass die Nachbesserung tatsächlich vorgenommen worden ist. Die zuständige Kontrollstelle erteilt gegebenenfalls die Konformitätsbescheinigung gemäß Anhang III für die Partie oder einen Teil der Partie erst, nachdem die Nachbesserung erfolgt ist.

Gibt eine Kontrollstelle dem Wunsch eines Händlers statt, die Ware in einem anderen Mitgliedstaat nachzubessern als demjenigen, in dem die Kontrolle stattgefunden hat, die zum Beanstandungsprotokoll geführt hat, so unterrichtet der Händler die zuständige Kontrollstelle des Bestimmungsmitgliedstaats über die beanstandete Partie. Der Mitgliedstaat, in dem das Beanstandungsprotokoll ausgestellt wurde, übersendet eine Kopie des Beanstandungsprotokolls den anderen betreffenden Mitgliedstaaten einschließlich des Bestimmungsmitgliedstaats der beanstandeten Partie.

Können die Waren weder nachgebessert noch der Tierfütterung, der industriellen Verarbeitung oder einem anderen nicht der Ernährung dienenden Zweck zugeführt werden, so kann die Kontrollstelle erforderlichenfalls die Händler auffordern, geeignete Maßnahmen zu treffen, um sicherzustellen, dass die betreffenden Erzeugnisse nicht vermarktet werden.

Die Händler übermitteln die von den Mitgliedstaaten für die Anwendung dieses Absatzes für erforderlich erachteten Informationen.

Abschnitt 5

Mitteilungen

Artikel 18

Mitteilungen

(1) Ein Mitgliedstaat, in dem eine Sendung aus einem anderen Mitgliedstaat aufgrund von Mängeln oder Qualitätseinbußen, die bereits zum Zeitpunkt der Verpackung hätten festgestellt werden können, als nicht normgerecht beanstandet wird, teilt die festgestellte Beanstandung unverzüglich der Kommission und den mutmaßlich betroffenen Mitgliedstaaten mit.

(2) Ein Mitgliedstaat, in dem eine Partie Waren aus einem Drittland aufgrund der Nichteinhaltung der Vermarktungsnormen nicht zur Abfertigung zum zollrechtlich freien Verkehr zugelassen wird, teilt dies unverzüglich der Kommission, den mutmaßlich betroffenen Mitgliedstaaten und dem betroffenen, in Anhang IV aufgeführten Drittland mit.

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission ihre Bestimmungen über Kontroll- und Risikoanalysesysteme mit. Jede spätere Änderung dieser Systeme ist der Kommission mitzuteilen.

▼B

(4) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten die zusammengefassten Ergebnisse der Kontrollen auf allen Vermarktungsstufen in einem bestimmten Jahr bis zum 30. Juni des darauf folgenden Jahres mit.

(5) Die Mitteilungen gemäß den Absätzen 1 bis 4 sind in der von der Kommission vorgeschriebenen Weise vorzunehmen.

TITEL III

ERZEUGERORGANISATIONEN

KAPITEL I

Anforderungen und Anerkennung

▼M29

_____

▼B

Abschnitt 4

Erzeugergruppierungen

Artikel 36

Vorlage des Anerkennungsplans

(1) Eine juristische Person oder ein klar bestimmter Teil einer juristischen Person unterbreitet den Anerkennungsplan gemäß Artikel 125e Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dem die juristische Person ihren Sitz hat.

(2) Die Mitgliedstaaten legen Folgendes fest:

a) die Mindestvoraussetzungen, die die juristische Person oder der klar bestimmte Teil einer juristischen Person erfüllen muss, um einen Anerkennungsplan vorlegen zu können,

b) die Vorschriften für die Ausarbeitung, den Inhalt und die Durchführung der Anerkennungspläne,

c) den Zeitraum, während dessen ein früheres Mitglied einer Erzeugerorganisation nach seinem Austritt aus dieser Organisation keiner Erzeugergruppierung hinsichtlich der Erzeugnisse, für die die Erzeugerorganisation anerkannt war, beitreten darf,

d) die Verwaltungsverfahren für die Genehmigung, die Kontrolle und die Verwirklichung der Anerkennungspläne , und

▼M8

e) die Vorschriften, mit denen verhindert werden soll, dass ein Erzeuger die EU-Beihilfe für Erzeugergruppierungen länger als fünf Jahre erhält.

▼B

Artikel 37

Inhalt des Anerkennungsplans

Der Entwurf des Anerkennungsplans umfasst mindestens die folgenden Punkte:

a) Beschreibung der Ausgangssituation, namentlich in Bezug auf die Anzahl der angeschlossenen Erzeuger zusammen mit einem vollständigen Mitgliederverzeichnis, der Erzeugung, einschließlich des Wertes der vermarkteten Erzeugung, der Vermarktung und der Infrastruktur, die der Erzeugergruppierung zur Verfügung steht, einschließlich der Infrastruktur, die sich im Besitz einzelner Mitglieder der Erzeugergruppierung befindet;

b) den vorgeschlagenen Zeitpunkt für den Beginn der Durchführung des Plans und die Laufzeit des Plans, die einen Zeitraum von fünf Jahren nicht überschreiten darf, und

c) die zur Erreichung der Anerkennung durchzuführenden Tätigkeiten und Investitionen.

▼M8

Die Investitionen gemäß Absatz 1 Buchstabe c umfassen nicht die in Anhang Va aufgeführten Investitionen.

▼B

Artikel 38

Genehmigung des Anerkennungsplans

▼M8

(1) Die zuständige Behörde des Mitgliedstaats trifft eine der Entscheidungen gemäß Absatz 3 innerhalb von drei Monaten nach Eingang des Entwurfs des Anerkennungsplans, dem alle zweckdienlichen Belege beigefügt sein müssen. Den Mitgliedstaaten steht es frei, kürzere Fristen festzusetzen.

▼B

(2) Die Mitgliedstaaten können ergänzende Bestimmungen über die Beihilfefähigkeit von Maßnahmen und die Zuschussfähigkeit von Ausgaben im Rahmen von Anerkennungsplänen erlassen, einschließlich Bestimmungen über die Zuschussfähigkeit von Investitionen, die von Erzeugergruppierungen zur Erfüllung der Anerkennungskriterien für Erzeugerorganisationen gemäß Artikel 125b Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 getätigt werden.

▼M8

(3) Nach Durchführung der Konformitätskontrollen gemäß Artikel 111 kann die zuständige Behörde des Mitgliedstaats je nach Fall

a) den Plan vorläufig genehmigen und die vorläufige Anerkennung aussprechen;

b) Änderungen des Plans, einschließlich Änderungen in Bezug auf seine Laufzeit verlangen. Der Mitgliedstaat prüft insbesondere, ob die geplanten Phasen nicht übermäßig lang sind, und verlangt Änderungen, wenn es einer Erzeugergruppierung möglich wäre, die Anerkennungskriterien für Erzeugerorganisationen vor Ablauf des Fünfjahreszeitraums gemäß Artikel 125e Absatz 1 Unterabsatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 zu erfüllen;

c) den Plan ablehnen, insbesondere wenn juristische Personen oder klar bestimmte Teile einer juristischen Person, die die vorläufige Anerkennung als Erzeugergruppierung beantragen, bereits die Kriterien für die Anerkennung als Erzeugerorganisation erfüllen.

Eine vorläufige Anerkennung kann erforderlichenfalls nur ausgesprochen werden, wenn die gemäß Buchstabe b beantragten Änderungen in den Plan aufgenommen worden sind.

▼M8

(4) Die zuständige Behörde des Mitgliedstaats teilt der Kommission bis zum 1. Juli eines Jahres die Entscheidungen zur vorläufigen Genehmigung der Anerkennungspläne und die finanziellen Auswirkungen dieser Pläne anhand der Muster in Anhang Vb mit.

(5) Nachdem die Zuteilungskoeffizienten gemäß Artikel 47 Absatz 4 Unterabsatz 2 festgesetzt worden sind, gibt die zuständige Behörde des Mitgliedstaats den betreffenden Erzeugergruppierungen Gelegenheit, ihren Anerkennungsplan zu ändern oder zurückzuziehen. Zieht eine Erzeugergruppierung ihren Plan nicht zurück, so genehmigt die zuständige Behörde den Plan vorbehaltlich der von ihr für notwendig erachteten Änderungen endgültig.

(6) Die zuständige Behörde des Mitgliedstaats unterrichtet die juristische Personen oder klar bestimmten Teile einer juristischen Person gemäß den Absätzen 3 und 5.

▼B

Artikel 39

Durchführung des Anerkennungsplans

(1) Der Anerkennungsplan wird ab dem 1. Januar in Jahrestranchen durchgeführt. Die Mitgliedstaaten können den Erzeugergruppierungen erlauben, diese Jahrestranchen in Halbjahrestranchen aufzuteilen.

Der Anerkennungsplan beginnt in Übereinstimmung mit dem vorgeschlagenen Zeitpunkt gemäß Artikel 37 Buchstabe b im ersten Durchführungsjahr

a) am 1. Januar, der auf den Zeitpunkt folgt, an dem er von der zuständigen nationalen Behörde genehmigt worden ist, oder

b) am ersten Kalendertag nach dem Zeitpunkt seiner Genehmigung.

Das erste Jahr der Durchführung des Anerkennungsplans endet in jedem Fall am 31. Dezember desselben Jahres.

▼M8

(2) Die Mitgliedstaaten legen fest, unter welchen Bedingungen die Erzeugergruppierungen Änderungen des Plans während der Durchführung beantragen können. Diesen Änderungsanträgen sind alle zweckdienlichen Belege beizufügen.

Die Mitgliedstaaten legen fest, unter welchen Bedingungen Anerkennungspläne innerhalb einer Jahres- oder Halbjahrestranche ohne vorherige Genehmigung der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats geändert werden können. Diese Änderungen kommen für eine Beihilfe nur in Betracht, wenn die Erzeugergruppierungen sie umgehend der zuständigen Behörde melden.

Die zuständige Behörde des Mitgliedstaats kann den Erzeugergruppierungen gestatten, innerhalb eines Jahres für das betreffende Jahr den in einem Anerkennungsplan angegebenen Gesamtbetrag der Ausgaben um bis zu 5 % des ursprünglich gebilligten Betrags anzuheben oder um einen von den Mitgliedstaaten festzusetzenden Höchstprozentsatz zu senken, sofern die allgemeinen Ziele des Anerkennungsplans erhalten bleiben und die Gesamtausgaben der Union auf der Ebene des betreffenden Mitgliedstaats die Höhe der finanziellen Beteiligung der Union nicht überschreitet, der diesem Mitgliedstaat gemäß Artikel 47 Absatz 4 zugeteilt worden ist.

▼M8

Bei Zusammenschlüssen von Erzeugergruppierungen gemäß Artikel 48 gilt der Höchstsatz von 5 % für den Gesamtbetrag der Ausgaben, die in den Anerkennungsplänen der sich zusammenschließenden Gruppierungen angegeben sind.

▼B

(3) Über jede Änderung des Plans entscheidet die zuständige nationale Behörde innerhalb von drei Monaten ab Eingang des Änderungsantrags, nachdem sie die vorgebrachte Begründung geprüft hat. Jeder Änderungsantrag, über den innerhalb der vorgenannten Frist nicht entschieden wird, gilt als abgelehnt. Den Mitgliedstaaten steht es frei, kürzere Fristen festzusetzen.

Artikel 40

Anträge auf Anerkennung als Erzeugerorganisation

(1) Eine Erzeugergruppierung, die einen Anerkennungsplan durchführt, kann jederzeit einen Antrag auf Anerkennung gemäß Artikel 125b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 stellen. Ein solcher Antrag muss auf jeden Fall vor Ablauf der Übergangszeit gemäß Artikel 125e Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 übermittelt werden.

(2) Ab dem Zeitpunkt der Antragstellung kann die betreffende Gruppierung unter den Voraussetzungen von Artikel 63 den Entwurf eines operationellen Programms einreichen.

Artikel 41

Haupttätigkeiten der Erzeugergruppierungen

(1) Die Haupttätigkeit einer Erzeugergruppierung betrifft die Bündelung des Angebots und die Vermarktung der Erzeugnisse ihrer Mitglieder, für die sie vorläufig anerkannt wurde.

(2) Eine Erzeugergruppierung kann Erzeugnisse von Erzeugern verkaufen, die nicht Mitglied einer Erzeugergruppierung sind, sofern sie für diese Erzeugnisse anerkannt ist und der wirtschaftliche Wert dieser Tätigkeit geringer ist als der Wert der von der Erzeugergruppierung vermarkteten Erzeugung der eigenen Mitglieder und der Mitglieder anderer Erzeugergruppierungen.

Artikel 42

Wert der vermarkteten Erzeugung

(1) Artikel 50 Absätze 1 bis 4, Absatz 6 erster Satz und Absatz 7 gelten sinngemäß für Erzeugergruppierungen.

(2) Hat sich der Wert der vermarkteten Erzeugung aus dem Mitgliedstaat ordnungsgemäß nachgewiesenen Gründen, die außerhalb der Verantwortung der Erzeugergruppierung liegen und sich ihrer Kontrolle entziehen, um mindestens 35 % verringert, so wird davon ausgegangen, dass der Wert der vermarkteten Erzeugung mindestens 65 % des Wertes, der in den vom Mitgliedstaat überprüften vorangegangenen Anträgen für die Beihilfe für die jüngste Jahrestranche insgesamt gemeldet wurde, oder, falls kein solcher Antrag vorliegt, des ursprünglich im genehmigten Anerkennungsplan gemeldeten Wertes beträgt.

(3) Der Wert der vermarkteten Erzeugung wird nach den Rechtsvorschriften berechnet, die für den Zeitraum gelten, für den die Beihilfe beantragt wird.

▼B

Artikel 43

Finanzierung von Anerkennungsplänen

(1) Die Beihilfesätze gemäß Artikel 103a Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 werden für eine vermarktete Erzeugung, die 1 000 000 EUR überschreitet, um die Hälfte gekürzt.

(2) Die Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 darf je Erzeugergruppierung einen jährlichen Höchstbetrag von 100 000 EUR nicht überschreiten.

(3) Die Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wird ausgezahlt in

a) Jahres- oder Halbjahrestranchen zu Ende eines jeden der jährlichen oder halbjährlichen Durchführungszeiträume des Anerkennungsplans oder

b) Tranchen, die einen Teil des Jahreszeitraums abdecken, falls der Plan während eines Jahreszeitraums beginnt oder die Anerkennung gemäß Artikel 125b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vor Ablauf eines Jahreszeitraums erfolgt. In diesem Fall wird der in Absatz 2 des vorliegenden Artikels genannte Höchstbetrag proportional gesenkt.

Für die Berechnung des Betrags der Tranchen können die Mitgliedstaaten, wenn dies aus Kontrollgründen gerechtfertigt ist, die vermarktete Erzeugung eines Zeitraums zugrunde legen, der von dem Zeitraum abweicht, für den die Tranche gezahlt wird. Der Unterschied zwischen den Zeiträumen muss weniger als die Länge des jeweiligen Zeitraums ausmachen.

(4) Der für die Beträge gemäß den Absätzen 1 und 2 anzuwendende Wechselkurs ist der Wechselkurs, der von der Europäischen Zentralbank vor dem ersten Tag des Zeitraums, für den die betreffende Beihilfe gewährt wird, zuletzt veröffentlicht wurde.

Artikel 44

Beihilfe für die zur Anerkennung erforderlichen Investitionen

Investitionen im Zusammenhang mit der Durchführung der Anerkennungspläne gemäß Artikel 37 Buchstabe c der vorliegenden Verordnung, für die die Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gewährt wird, werden entsprechend dem Anteil ihrer Nutzung für die Erzeugnisse der Mitglieder einer Erzeugergruppierung finanziert, für die die vorläufige Anerkennung gewährt wird.

Investitionen, die in anderen wirtschaftlichen Tätigkeitsbereichen der betreffenden Erzeugergruppierung zu Wettbewerbsverzerrungen führen können, sind von der Beihilfe der Union ausgeschlossen.

▼M8

Investitionen können in den jeweiligen Betrieben und/oder Räumlichkeiten von angeschlossenen Erzeugern der Erzeugergruppierung durchgeführt werden, sofern sie zur Erreichung der Ziele des Anerkennungsplans beitragen. Wenn ein angeschlossener Erzeuger die Erzeugergruppierung verlässt, stellen die Mitgliedstaaten sicher, dass die Investition oder ihr Restwert für den Fall, dass deren Amortisationsdauer noch nicht abgelaufen ist, wiedereingezogen wird.

▼B

Artikel 45

Beantragung der Beihilfe

(1) Eine Erzeugergruppierung reicht für die Beihilfen gemäß Artikel 103a Absatz 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 innerhalb von drei Monaten nach Ende eines jeden der in Artikel 43 Absatz 3 der vorliegenden Verordnung genannten Jahres- oder Halbjahreszeiträume einen einzigen Beihilfeantrag ein. Der Antrag muss eine Erklärung über den Wert der vermarkteten Erzeugung für den Zeitraum umfassen, für den die Beihilfe beantragt wird.

(2) Beihilfeanträge für Halbjahreszeiträume können nur eingereicht werden, wenn der Anerkennungsplan in Halbjahrestranchen gemäß Artikel 39 Absatz 1 aufgeteilt ist. Jedem Beihilfeantrag muss die schriftliche Erklärung der Erzeugergruppierung beigefügt sein, dass sie

a) die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und die vorliegende Verordnung einhält und einhalten wird und

b) weder unmittelbar noch mittelbar eine Doppelförderung der Union oder nationaler Art für die Maßnahmen und/oder Aktionen bezieht, beziehen wird oder bezogen hat, für die eine Finanzierung der Union nach Maßgabe der vorliegenden Verordnung gewährt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten setzen den Termin für die Zahlung der Beihilfe fest, der auf jeden Fall spätestens sechs Monate nach Einreichung des Beihilfeantrags liegen muss.

Artikel 46

Beihilfefähigkeit

Die Mitgliedstaaten prüfen unter Berücksichtigung der Bedingungen und des Zeitpunktes einer eventuellen vorherigen Gewährung einer staatlichen Beihilfe an Erzeugerorganisationen oder -gruppierungen, aus denen die Mitglieder der betreffenden Erzeugergruppierung hervorgegangen sind, sowie der etwaigen Bewegungen der Mitglieder zwischen den Erzeugerorganisationen oder -gruppierungen die Beihilfefähigkeit der Erzeugergruppierungen gemäß der vorliegenden Verordnung, um festzustellen, ob die Gewährung einer Beihilfe gerechtfertigt ist.

▼M8

Artikel 47

Finanzielle Beteiligung der Union

(1) Vorbehaltlich des Absatzes 4 dieses Artikels beläuft sich die finanzielle Beteiligung der Union an der Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 auf

a) 75 % in den unter das Konvergenzziel fallenden Regionen und

b) 50 % in den anderen Regionen.

Der Mitgliedstaat kann seine einzelstaatliche Beihilfe in Form eines Pauschalbetrags zahlen. Nachweise der Verwendung der Beihilfe sind bei der Antragstellung nicht erforderlich.

▼**M8**

(2) Die als Kapitalzuschuss oder in Kapitalzuschussäquivalent ausgedrückte finanzielle Beteiligung der Union an der Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 beläuft sich höchstens auf folgenden Prozentsatz der erstattungsfähigen Kosten der Investitionen:

a) 50 % in den unter das Konvergenzziel fallenden Regionen und

b) 30 % in den anderen Regionen.

Die betreffenden Mitgliedstaaten müssen sich verpflichten, sich zu mindestens 5 % an den erstattungsfähigen Kosten der Investitionen zu beteiligen.

Die finanzielle Beteiligung der Beihilfebegünstigten an den erstattungsfähigen Kosten der Investitionen muss sich mindestens belaufen auf

a) 25 % in den unter das Konvergenzziel fallenden Regionen und

b) 45 % in den anderen Regionen.

(3) Vorbehaltlich des Absatzes 4 dieses Artikels wird die finanzielle Beteiligung der Union an der Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 für jede Erzeugergruppierung auf der Grundlage des Wertes ihrer vermarkteten Erzeugung festgesetzt und unterliegt den nachstehenden Vorschriften:

a) bei Erzeugergruppierungen in den Mitgliedstaaten, die der Europäischen Union am 1. Mai 2004 oder später beigetreten sind, gilt in den ersten beiden Jahren der Durchführung ihres Anerkennungsplans keine Obergrenze und im vierten, fünften bzw. sechsten Jahr der Durchführung ihres Anerkennungsplans eine Obergrenze von 70 %, 50 % bzw. 20 % des Wertes der vermarkteten Erzeugung;

b) bei Erzeugergruppierungen in den Unionsgebieten in äußerster Randlage gemäß Artikel 349 des Vertrags oder auf den kleineren Inseln des Ägäischen Meeres gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1405/2006 des Rates [1] wird die finanzielle Beteiligung der Union beschränkt auf 25 %, 20 %, 15 %, 10 % bzw. 5 % des Werts der vermarkteten Erzeugung im ersten, zweiten, dritten, vierten bzw. fünften Jahr der Durchführung ihres Anerkennungsplans.

(4) Die Gesamtausgaben für die finanzielle Beteiligung der Union an der Beihilfe gemäß Artikel 103a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 darf 10 000 000 EUR pro Kalenderjahr nicht überschreiten.

Auf der Grundlage der Mitteilungen gemäß Artikel 38 Absatz 4 setzt die Kommission die Zuteilungskoeffizienten und die verfügbare finanzielle Beteiligung der Union insgesamt je Mitgliedstaat und Jahr auf der Grundlage dieser Koeffizienten fest. Überschreitet der sich aus den Mitteilungen gemäß Artikel 38 Absatz 4 ergebende Gesamtbetrag in einem Jahr den Höchstbetrag der finanziellen Beteiligung der Union nicht, so wird der Zuteilungskoeffizient auf 100 % festgesetzt.

[1] ABl. L 265 vom 26.9.2006, S. 1.

▼M8

Die finanzielle Beteiligung der Union wird nach Maßgabe des in Unterabsatz 2 genannten Zuteilungskoeffizienten gewährt. Für Anerkennungspläne, die nicht gemäß Artikel 38 Absatz 4 mitgeteilt wurden, wird keine finanzielle Beteiligung der Union gewährt.

Der für die finanzielle Beteiligung der Union je Mitgliedstaat anzuwendende Wechselkurs ist der Wechselkurs, der von der Europäischen Zentralbank vor dem in Artikel 38 Absatz 4 genannten Zeitpunkt zuletzt veröffentlicht wurde.

▼B

Artikel 48

Zusammenschlüsse

(1) Die Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 kann bezogen oder weiter bezogen werden von Erzeugergruppierungen, die vorläufig anerkannt und durch den Zusammenschluss von zwei oder mehreren vorläufig anerkannten Erzeugergruppierungen entstanden sind.

(2) Zur Berechnung der Beihilfe gemäß Absatz 1 tritt die durch den Zusammenschluss entstandene Erzeugergruppierung an die Stelle ihrer Bestandteile.

(3) Schließen sich zwei oder mehrere Erzeugergruppierungen zusammen, so übernimmt die neue Einheit die Rechte und Pflichten derjenigen Erzeugergruppierung, die zuerst vorläufig anerkannt worden ist.

(4) Schließt sich eine vorläufig anerkannte Erzeugergruppierung mit einer anerkannten Erzeugerorganisation zusammen, so kommt die entstehende Einheit weder für die vorläufige Anerkennung als Erzeugergruppierung noch für die Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in Betracht. Die entstehende Einheit wird weiterhin als anerkannte Erzeugerorganisation behandelt, sofern sie die einschlägigen Anforderungen erfüllt. Erforderlichenfalls beantragt die Erzeugerorganisation eine Änderung ihres operationellen Programms und zu diesem Zweck gilt Artikel 29 sinngemäß.

Von Erzeugergruppierungen vor einem solchen Zusammenschluss durchgeführte Aktionen sind jedoch weiterhin unter den Bedingungen des Anerkennungsplans beihilfefähig.

Artikel 49

Folgen der Anerkennung

(1) Sobald die Anerkennung ausgesprochen wird, wird die Gewährung der Beihilfe gemäß Artikel 103a Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 eingestellt.

(2) Wird ein operationelles Programm gemäß der vorliegenden Verordnung vorgelegt, so stellt der betreffende Mitgliedstaat sicher, dass es zu keiner Doppelfinanzierung von im Anerkennungsplan dargelegten Maßnahmen kommt.

(3) Die Investitionen, für die die Beihilfe zu den Investitionskosten gemäß Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gewährt wird, können in die operationellen Programme aufgenommen werden, soweit sie ihrer Art nach den Vorschriften der vorliegenden Verordnung genügen.

(4) Die Mitgliedstaaten setzen den nach Durchführung des Anerkennungsplans beginnenden Zeitraum fest, innerhalb dessen die Erzeugergruppierung als Erzeugerorganisation anerkannt werden muss. Dieser Zeitraum darf vier Monate nicht überschreiten.

▼M29

_____

▼B

TITEL V

ALLGEMEINE, ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

▼M29

_____

▼B

Artikel 149

Aufhebung

Die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 wird aufgehoben.

Artikel 134 der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 gilt jedoch weiterhin bis zum 31. August 2011.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Verordnung gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang XIX zu lesen.

Artikel 150

Übergangsbestimmungen

(1) Operationelle Programme, denen Artikel 203a Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 zugute kommt, können bis zu ihrem Ende fortgeführt werden, sofern sie den vor dem 1. Januar 2008 geltenden Vorschriften entsprechen.

(2) Im Sinne von Artikel 203a Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind die Bestimmungen über die Mindestmerkmale der zur Verarbeitung gelieferten Ausgangserzeugnisse und die Mindestqualitätsanforderungen der Enderzeugnisse, die weiterhin auf die Ausgangserzeugnisse Anwendung finden, die im Hoheitsgebiet von Mitgliedstaaten geerntet wurden, die die Übergangsbestimmungen gemäß dem genannten Absatz anwenden, zusätzlich zu jeglichen relevanten Vermarktungsnormen gemäß Titel II der vorliegenden Verordnung diejenigen Bestimmungen, die in den in Anhang XX aufgeführten Verordnungen der Kommission enthalten sind.

(3) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 angenommene und gemäß Artikel 203a Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 weiterhin akzeptierte Anerkennungspläne für Erzeugergruppierungen, die nicht in den der Europäischen Union am 1. Mai 2004 oder danach beigetretenen Mitgliedstaaten und nicht in den EU-Gebieten in äußerster Randlage gemäß Artikel 349 des Vertrags oder auf den kleineren Inseln des Ägäischen Meeres gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1405/2006 des Rates ([1]) ansässig sind, werden zu den Sätzen gemäß Artikel 103a Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 finanziert.

([1]) ABl. L 265 vom 26.9.2006, S. 1.

▼B

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 angenommene Anerkennungspläne, für die Artikel 14 Absatz 7 der genannten Verordnung angewendet wurde und die gemäß Artikel 203a Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 weiterhin akzeptiert sind, werden zu den Sätzen gemäß Artikel 103a Absatz 3 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 finanziert.

(4) Gegebenenfalls ändern die Mitgliedstaaten ihre nationalen Strategien bis spätestens 15. September 2011, um

a) zu begründen, was als weite Entfernung gemäß Artikel 50 Absatz 7 Buchstabe b anzusehen ist;

b) den Höchstsatz der jährlichen Ausgaben im Rahmen eines operationellen Programms festzusetzen, die für Aktionen im Zusammenhang mit dem umweltverträglichen Verpackungsmanagement gemäß Artikel 60 Absatz 4 Unterabsatz 2 getätigt werden dürfen.

(5) Operationelle Programme, die vor Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung genehmigt wurden, können bis zu ihrem Ende fortgeführt werden, ohne den Höchstsatz gemäß Artikel 60 Absatz 4 Unterabsatz 2 einhalten zu müssen.

Artikel 151

Inkrafttreten

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

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

▼M33

ANHANG I

VERMARKTUNGSNORMEN GEMÄß ARTIKEL 3

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.

▼M33

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 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.

▼M33

— 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 Merkmale aufweisen ([3]) 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.

([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.

▼M33

ii) *Klasse I*

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

— 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.

([5]) In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der nach ihrer Färbung und Berostung eingeteilten Sorten aufgeführt.

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

▼M33

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Äpfel, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend 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

  — 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

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

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

▼M33

— 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 g
91-135	20 g
136-200	30 g
201-300	40 g
> 300	50 g

— 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.

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 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 genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, 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.

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

▼M33

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.

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 werden.

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 ([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:

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

▼M33

— 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;

▼M35

b) wahlfrei, 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.

▼M33

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

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 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.

([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.

▼M33

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

▼C2

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

▼M33

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungsgruppe	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

▼**M33**

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
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

▼M33

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
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	

▼M33

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
	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	
	Bigigalaprim		Early Red Gala ®	A	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga ®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga ®	A	
	Galafresh		Breeze ®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta ®	B	

▼**M33**

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
	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	

▼**M33**

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
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				B	

▼**M33**

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
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	

▼**M33**

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
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	
	Starkrimson			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	

▼M33

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
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	

▼**M33**

Sorte	Mutante	Synonyme	Handelsmarken	Färbungs-gruppe	Zusätzliche Angaben
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,

— 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.

II. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

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

▼M33

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,

— 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.

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

▼**M33**

	Mindestsaftgehalt (Prozent)	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.

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 ([14])	

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		

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**

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.

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

▼M33

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 vorstehend 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
Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden	45
Clementinen	35
Orangen	53

▼M33

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:

	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
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 ([15])	43–52
	7	41–48
	8	39–46
	9	37–44
	10	35–42

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

▼**M33**

	Größencode	Durchmesser (mm)
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

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 genügen.

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 genügen.

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.

▼M33

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
Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden	43
Clementinen	34
Orangen	50

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.

▼M33

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses ([16]) Papier zu verwenden.

Die Verwendung beliebiger Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs oder Geschmacks ([17]), 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 ([18]) 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**

— „Zitronen“, „Mandarinen“ oder „Orangen“, 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 Navelorangen und Orangen der Sorte „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 Zitronen wahlfrei der Name der Sorte.

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

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

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

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

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

▼M33

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([19]) 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 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.

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,

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

▼M33

— 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 ([20]) oder einen Trockenmassegehalt von durchschnittlich 15 % aufweisen, um am Beginn der Vertriebskette 9,5° Brix[21] 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.

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.

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

▼M33

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Kiwis, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend 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 genügen.

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 genügen.

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.

▼M33

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 ([21]) 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;

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

▼M33

— 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.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([22]) 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 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.

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

▼M33

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,

— 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.

▼M33

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 vorstehend 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 genügen.

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.

▼M33

ii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Erzeugnisse, 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 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 ([23]) 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;

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

▼M33

— 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**

— „Kopfsalat“, „Bataviasalat“, „Eissalat“, „Römischer Salat“, „Schnittsalat“ (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 ([24]) 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 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 5: VERMARKTUNGSNORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN

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.

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

▼M33

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 betragen. ([25])

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.

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.

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

▼M33

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 vorstehend 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;

▼M33

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.

	Code	Durchmesser			Gewicht	
		von (mm)	bis (mm)		von (g)	bis (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 genügen.

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.

▼M33

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 ([26]) 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).

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

▼M33

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([27]) 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 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 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.

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

▼M33

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 ([28]) 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.

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 aufweisen. ([29])

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.

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

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

▼M33

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 vorstehend 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:

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten	60 mm	55 mm	55 mm
Andere Sorten	55 mm	50 mm	45 mm

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten	130 g	110 g	110 g
Andere Sorten	110 g	100 g	75 g

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.

▼M33

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 genügen.

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 genügen.

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.

▼M33

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 ([30]) 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).

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

▼M33

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 ([31]) darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([32]) 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;

▼M35

b) wahlfrei, bei Früchten, 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.

▼M33

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

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 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.

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

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

▼M33

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/Handelsnamen	Größe
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
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
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L

▼**M33**

Sorte	Synonyme	Handelsmarken/Handelsnamen	Größe
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
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
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L

▼M33

Sorte	Synonyme	Handelsmarken/Handelsnamen	Größe
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	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
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L

▼M33

Sorte	Synonyme	Handelsmarken/Handelsnamen	Größe
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	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 und grün sein,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

▼**M33**

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 vorstehend 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.

▼M33

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 genügen.

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 genügen.

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.

▼M33

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 ([33]) 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**

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

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([34]) und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

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 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.

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

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

▼M33

TEIL 8: VERMARKTUNGSNORM FÜR GEMÜSEPAPRIKA

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus *Capsicum annuum* L. hervorgegangenen Anbausorten ([35]) 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,

— 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.

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

▼M33

B. **Klasseneinteilung**

Gemüsepaprika wird 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 gehört Gemüsepaprika, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

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.

▼M33

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 genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

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

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, 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, der weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, 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.

▼M33

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 ([36]) 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.

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

▼M33

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 ([37]) 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.

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

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

— Stückzahl (wahlfrei),

— „(Bezeichnung des Typs oder der Sorte) kann einen leicht scharfen Geschmack aufweisen“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, falls zutreffend.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

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 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 Trauben 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,

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

▼M33

— 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 Trauben gewonnene Saft muss einen Brechungsindex ([38]) 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.

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

▼M33

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 vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die Trauben 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.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube 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 genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Gewicht Tafeltrauben, 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 genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Tafeltrauben, 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 Traube gelöst haben, zulässig, sofern die Beeren gesund und ganz sind.

▼M33

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Tafeltrauben, 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 Traube 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 Trauben, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Jede Verkaufspackung (außer bei Einzelportionen) darf zur Erreichung des angegebenen Gewichts eine Traube mit einem Gewicht von weniger als 75 g enthalten, 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 Trauben gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleichen Reifegrads umfassen.

Bei der Klasse Extra müssen die Trauben 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.

▼M35

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

▼M33

VI. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück ([39]) 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 ([40]) darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland ([41]) 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 „Trauben mit einem Gewicht von weniger als 75 g für Einzelportionen“ oder eine gleichwertige Bezeichnung.

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

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 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.

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

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

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

▼M33

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.

▼**M33**

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 und/oder des Handelstyps 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 und/oder des Handelstyps 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 vorstehend 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,

▼M33

— 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	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

▼M33

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 genügen.

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 genügen.

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. ►C2 Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen oder 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 den 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.

▼M33

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 ([42]) 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**

— „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).

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

▼M33

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland ([43]) 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 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.

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

▼B

ANHANG II

MUSTER GEMÄSS ARTIKEL 12 ABSATZ 1

	Vermarktungsnorm der Europäischen Union für frisches Obst und Gemüse Nr. (des zugelassenen Händlers) (Mitgliedstaat)

▼B

ANHANG III

BESCHEINIGUNG DER KONFORMITÄT MIT DEN VERMARKTUNGSNORMEN DER EUROPÄISCHEN UNION FÜR FRISCHES OBST UND GEMÜSE GEMÄSS DEN ARTIKELN 12, 13 UND 14

<table>
<tr><td colspan="2">1. Händler</td><td colspan="2">Bescheinigung der Konformität mit den Vermarktungsnormen der Europäischen Union für frisches Obst und Gemüse

Nr. .....

(Diese Bescheinigung ist ausschließlich für die Kontrollstelle bestimmt.)</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">2. Auf der Verpackung angegebener Packer (soweit es sich nicht um den Händler handelt)</td><td colspan="2">3. Kontrollstelle</td></tr>
<tr><td>4. Kontrollort / Ursprungsland (1)</td><td>5. Bestimmungsregion bzw. -land</td></tr>
<tr><td colspan="2">6. Kennzeichen des Transportmittels</td><td colspan="2">7.

☐ Binnenmarkt

☐ Einfuhr

☐ Ausfuhr</td></tr>
<tr><td>8. Packstücke (Anzahl und Art)

–

–</td><td>9. Art des Erzeugnisses (Sorte, soweit in der Norm vorgegeben)</td><td>10. Güteklasse</td><td>11. Gesamtgewicht in kg (netto)</td></tr>
<tr><td colspan="4">12. Die vorstehend bezeichnete Sendung entspricht zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung den geltenden Vermarktungsnormen der Europäischen Union.

.....

Voraussichtliche Zollstelle ..... Ort und Datum der Ausstellung

Gültig bis (Datum): .....

.....

Kontrolleur (Name in Druckbuchstaben)

Unterschrift ..... Stempel der zuständigen Behörde</td></tr>
<tr><td colspan="4">13. Bemerkungen</td></tr>
</table>

(1) Bei Wiederausfuhr in Feld 9 den Ursprung der Ware angeben.

▼**M34**

ANHANG IV

Drittländer, deren Konformitätskontrollen gemäß Artikel 15 anerkannt wurden, mit den betreffenden Erzeugnissen

Land	Erzeugnisse
Schweiz	Frisches Obst und Gemüse
Marokko	Frisches Obst und Gemüse
Südafrika	Frisches Obst und Gemüse
Israel ([1])	Frisches Obst und Gemüse
Indien	Frisches Obst und Gemüse
Neuseeland	Äpfel, Birnen und Kiwis
Senegal	Frisches Obst und Gemüse
Kenia	Frisches Obst und Gemüse
Türkei	Frisches Obst und Gemüse
Vereinigtes Königreich: — Großbritannien — Nordirland ([2])	Frisches Obst und Gemüse

([1]) Die Anerkennung der Kommission gemäß Artikel 15 wird Obst und Gemüse mit Ursprung im Staat Israel mit Ausnahme der seit Juni 1967 unter israelischer Verwaltung stehenden Gebiete (namentlich die Golanhöhen, der Gazastreifen, Ostjerusalem und das restliche Westjordanland) gewährt.

([2]) Gemäß Artikel 6 Absatz 3 und Artikel 7 Absatz 1 des Abkommens über den Austritt des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland aus der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft und gemäß Artikel 5 Absatz 4 sowie Artikel 13 Absatz 1 des Protokolls zu Irland/Nordirland in Verbindung mit Anhang 2 dieses Protokolls gelten für die Zwecke dieser Verordnung Verweise auf Mitgliedstaaten auch für das Vereinigte Königreich in Bezug auf Nordirland. Gemäß Artikel 7 Absatz 3 dieses Protokolls sind jedoch in Bezug auf die in einem Mitgliedstaat erfolgende Anerkennung von technischen Vorschriften, Bewertungen, Eintragungen, Bescheinigungen, Genehmigungen und Zulassungen, die von den Behörden eines anderen Mitgliedstaats oder einer in einem anderen Mitgliedstaat eingerichteten Stelle ausgestellt beziehungsweise vorgenommen wurden, Bezugnahmen auf Mitgliedstaaten in aufgrund dieses Protokolls anwendbaren Bestimmungen des Unionsrechts hinsichtlich technischer Vorschriften, Bewertungen, Eintragungen, Bescheinigungen, Genehmigungen und Zulassungen, die von den Behörden des Vereinigten Königreichs oder von im Vereinigten Königreich eingerichteten Stellen ausgestellt beziehungsweise vorgenommen wurden, nicht dahin gehend zu verstehen, dass sie das Vereinigte Königreich in Bezug auf Nordirland umfassen.

▼B

ANHANG V

KONTROLLMETHODEN GEMÄSS ARTIKEL 17 ABSATZ 1

Die nachstehend beschriebenen Kontrollmethoden beruhen auf Bestimmungen des Leitfadens zur Durchführung der Qualitätskontrolle von frischem Obst und Gemüse, der von dem OECD-Schema für die Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse verabschiedet wurde.

1. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

1.1. **Packstück**

Einzeln abgepackter Teil einer Partie samt Inhalt. Die Verpackung dient der Erleichterung des Hantierens und des Transports mehrerer Verkaufseinheiten oder von Erzeugnissen, die lose oder gelegt aufgemacht sind, um Beschädigungen beim Hantieren und Transport zu vermeiden. Das Packstück kann auch eine Verkaufspackung bilden. Container für den Straßen-, Schienen-, Schiffs- und Lufttransport gelten nicht als Packstücke.

1.2. **Verkaufspackung**

Einzeln abgepackter Teil einer Partie samt Inhalt. Das Packen von Verkaufspackungen dient der Bildung einer Verkaufseinheit für den Endverbraucher oder den Verbraucher am Kaufort.

1.3. **Vorverpackungen**

Eine Vorverpackung ist eine Verkaufspackung, bei der die Verpackung das Lebensmittel vollständig oder nur teilweise, jedoch so umschließt, dass der Inhalt ohne Öffnen oder Ändern der Verpackung nicht verändert werden kann. Schutzfolien, die einzelne Erzeugnisse umhüllen, gelten nicht als Vorverpackungen.

1.4. **Sendung**

Die zum Zeitpunkt der Kontrolle vorliegende Menge an Erzeugnissen, die von einem bestimmten Händler vermarktet werden soll und in einem Begleitpapier aufgeführt ist. Die Sendung kann eine oder mehrere Arten von Erzeugnissen umfassen und aus einer oder mehreren Partien von frischem, trockenem oder getrocknetem Obst und Gemüse bestehen.

1.5. **Partie**

Die zum Zeitpunkt der Kontrolle an ein und demselben Ort vorliegende Menge an Erzeugnissen, die in Bezug auf die folgenden Merkmale gleich sind:

— Verpacker und/oder Absender,

— Ursprungsland,

— Art des Erzeugnisses,

— Klasse,

— Größe (sofern das Erzeugnis nach Größen sortiert ist),

— Sorte oder Handelstyp (nach den jeweiligen Anforderungen der Norm),

— Art der Verpackung und Aufmachung.

Lassen sich verschiedene Partien bei der Konformitätskontrolle einer Sendung gemäß Nummer 1.4 jedoch nur schwer unterscheiden und/oder ist es nicht möglich, getrennte Partien zu bilden, so können alle Partien einer bestimmten Sendung als eine einzige Partie behandelt werden, wenn sie in Bezug auf Art des Erzeugnisses, Absender, Ursprungsland, Klasse und, falls dies in der jeweiligen Vermarktungsnorm vorgesehen ist, Sorte oder Handelstyp gleich sind.

1.6. **Stichprobenkontrollen**

Im Rahmen der Konformitätskontrolle der Partie einstweilig entnommene Sammelprobe.

▼B

1.7. **Einzelprobe**

Der Partie nach dem Zufallsprinzip entnommenes Packstück bzw. — bei Ware in loser Schüttung (Direktverladung in ein Transportmittel oder ein Abteil eines solchen) — an einer bestimmten Stelle der Partie nach dem Zufallsprinzip entnommene Erzeugnismenge.

1.8. **Sammelprobe**

Mehrere der Partie entnommene, als repräsentativ geltende Einzelproben, deren Umfang ausreicht, um die Partie auf Erfüllung sämtlicher Kriterien zu überprüfen.

1.9. **Sekundärprobe**

Eine der Einzelprobe nach dem Zufallsprinzip entnommene gleiche Erzeugnismenge.

Bei abgepackten Schalenfrüchten wiegt die Sekundärprobe zwischen 300 g und 1 kg. Besteht die Einzelprobe aus Packstücken, die Verkaufspackungen enthalten, so besteht die Sekundärprobe in einer oder mehreren Verkaufspackungen mit einem Gesamtgewicht von mindestens 300 g.

Bei sonstigen abgepackten Erzeugnissen umfasst die Sekundärprobe 30 Stück, wenn das Nettogewicht des Packstücks 25 kg oder weniger beträgt und das Packstück keine Verkaufspackungen enthält. In bestimmten Fällen bedeutet dies, dass der gesamte Inhalt des Packstücks kontrolliert werden muss, wenn die Einzelprobe nicht mehr als 30 Stück enthält.

1.10. **Mischprobe (nur bei Trocken- und getrockneten Erzeugnissen)**

Eine Mischprobe ist eine Mischung mit einem Gewicht von mindestens 3 kg aus allen Sekundärproben einer Sammelprobe. Die die Mischprobe ausmachenden Erzeugnisse müssen gleichmäßig gemischt sein.

1.11. **Reduzierte Sammelprobe**

Der Sammel- oder Mischprobe nach dem Zufallsprinzip entnommene Erzeugnismenge, deren Umfang der Mindestmenge entspricht, die ausreicht, um die Erfüllung bestimmter Einzelkriterien zu überprüfen.

Würde das Kontrollverfahren das Erzeugnis zerstören, so darf die reduzierte Sammelprobe 10 % der Sammelprobe, oder bei ungeschälten Schalenfrüchten 100 Schalenfrüchte aus der Mischprobe nicht überschreiten. Bei kleinfallenden Trocken- oder getrockneten Erzeugnissen (d. h. wenn 100 g mehr als 100 Stück umfassen), darf die reduzierte Sammelprobe 300 g nicht überschreiten.

Für die Bewertung von Kriterien für den Entwicklungs- und/oder Reifegrad erfolgt die Zusammenstellung der Probe nach den objektiven Methoden des Leitfadens zu objektiven Testmethoden zur Bestimmung der Qualität von Obst und Gemüse sowie Trocken- und getrockneten Erzeugnissen.

Aus einer Sammel- oder Mischprobe können mehrere reduzierte Proben entnommen werden, um die Konformität der Partie hinsichtlich verschiedener Kriterien zu überprüfen.

2. DURCHFÜHRUNG DER KONFORMITÄTSKONTROLLE

2.1. **Allgemeine Anmerkung**

Die Konformitätskontrolle erfolgt durch die Untersuchung von Proben, die nach dem Zufallsprinzip an verschiedenen Stellen der zu kontrollierenden Partie entnommen werden. Dabei wird davon ausgegangen, dass die Qualität der Proben grundsätzlich für die Qualität der Partie repräsentativ ist.

2.2. **Ort der Kontrolle**

Eine Konformitätskontrolle kann während der Verpackung, am Versandort, während des Transports, am Ankunftsort und im Groß- und Einzelhandel durchgeführt werden.

Führt die Kontrollstelle die Konformitätskontrolle nicht in ihren eigenen Räumlichkeiten durch, so muss der Eigentümer Einrichtungen zur Durchführung der Kontrolle zur Verfügung stellen.

▼B

2.3. **Identifizierung von Partien und/oder Gesamteindruck der Sendung**

Die Identifizierung der Partien erfolgt anhand ihrer Kennzeichnung oder nach anderen Kriterien wie den Angaben gemäß der Richtlinie 89/396/EWG des Rates ([51]). Besteht die Sendung aus mehreren Partien, so muss der Kontrolleur anhand der Begleitpapiere oder beigefügten Erklärungen einen Gesamteindruck der Sendung gewinnen. Danach stellt er fest, inwieweit die gestellten Partien den Angaben in diesen Papieren entsprechen.

Müssen die Erzeugnisse auf ein Transportmittel verladen werden oder sind sie bereits darauf verladen worden, so wird die Sendung anhand des amtlichen Kennzeichens dieses Transportmittels identifiziert.

2.4. **Darlegung der Erzeugnisse**

Der Kontrolleur entscheidet, welche Packstücke zu kontrollieren sind. Die Vorführung durch den Unternehmer schließt die Darlegung der Sammelprobe sowie die Erteilung aller Auskünfte, die zur Identifizierung der Sendung oder Partie notwendig sind, ein.

Sind reduzierte Sammelproben oder Sekundärproben erforderlich, so bestimmt der Kontrolleur selbst, welche Proben aus der Sammelprobe zu entnehmen sind.

2.5. **Warenkontrolle**

— Prüfung der Verpackung und der Aufmachung:

Eignung und Sauberkeit der Verpackung, einschließlich des Auskleidungsmaterials, sind auf Konformität mit der einschlägigen Vermarktungsnorm zu prüfen. Dies erfolgt bei verpackten Erzeugnissen anhand von Einzelproben und in allen anderen Fällen anhand des Transportmittels. Sind nur bestimmte Arten von Verpackung oder Aufmachung zulässig, so prüft der Kontrolleur, ob sie verwendet wurden.

— Überprüfung der Kennzeichnung:

Der Kontrolleur überprüft, ob die Kennzeichnung der Erzeugnisse der einschlägigen Vermarktungsnorm entspricht. Dies umfasst die Prüfung, ob die Kennzeichnung akkurat ist und/oder inwieweit sie gegebenenfalls geändert werden muss.

Diese Überprüfung erfolgt bei verpackten Erzeugnissen anhand von Einzelproben und in allen anderen Fällen anhand der Papiere, die auf der Palette oder im Transportmittel angebracht sind.

Einzeln mit Plastikfolie umhülltes Obst und Gemüse gilt nicht als vorverpackt im Sinne der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates und braucht nicht unbedingt nach den Vermarktungsnormen gekennzeichnet zu werden. In diesem Fall kann die Plastikfolie als einfacher Schutz für empfindliche Erzeugnisse angesehen werden.

— Prüfung der Konformität der Erzeugnisse:

Der Kontrolleur legt den Umfang der Sammelprobe so fest, dass eine Beurteilung der Partie möglich ist. Er bestimmt die zu kontrollierenden Packstücke oder — bei Erzeugnissen in loser Schüttung — die Stellen der Partie, an denen die Einzelproben zu entnehmen sind, nach dem Zufallsprinzip.

Es ist dafür zu sorgen, dass das Entnehmen der Proben die Qualität des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt.

Beschädigte Packstücke dürfen nicht als Teil der Sammelprobe verwendet werden. Sie müssen abgesondert werden und können gegebenenfalls Gegenstand einer getrennten Prüfung und eines getrennten Berichtes sein.

([51]) ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 21.

▼B

Wann immer eine Partie beanstandet wird oder geprüft werden muss, ob das Erzeugnis der Vermarktungsnorm möglicherweise nicht entspricht, muss die Sammelprobe zumindest die folgenden Mengen umfassen:

Abgepackte Erzeugnisse	
Anzahl Packstücke in der Partie	Anzahl zu entnehmender Packstücke (Einzelproben)
bis 100	5
101 bis 300	7
301 bis 500	9
501 bis 1 000	10
über 1 000	15 (mindestens)

Erzeugnisse in loser Schüttung (Direktverladung in ein Transportmittel oder ein Abteil eines solchen)	
Menge der Partie in kg oder Anzahl der Bündel in der Partie	Masse der Einzelproben in kg bzw. Anzahl Bündel
bis 200	10
201 bis 500	20
501 bis 1 000	30
1 001 bis 5 000	60
über 5 000	100 (mindestens)

Bei großfallendem Obst und Gemüse (über 2 kg je Stück) müssen die Einzelproben mindestens 5 Stück umfassen. Bei Partien, die aus weniger als 5 Packstücken bestehen oder weniger als 10 kg wiegen, betrifft die Kontrolle die gesamte Partie.

Kann der Kontrolleur nach vollzogener Prüfung kein abschließendes Urteil fällen, so kann er eine weitere Warenkontrolle durchführen und das Gesamtergebnis als Durchschnittswert der beiden Kontrollen ausdrücken.

2.6. **Kontrolle des Erzeugnisses**

Bei abgepackten Erzeugnissen erfolgt die Prüfung des allgemeinen Aussehens der Erzeugnisse, der Aufmachung, der Sauberkeit der Packstücke und der Kennzeichnung anhand der Einzelproben. In allen anderen Fällen erfolgen diese Kontrollen anhand der Partie oder des Beförderungsmittels.

Für die Konformitätskontrolle ist das Erzeugnis vollständig aus seiner Verpackung zu entnehmen. Der Kontrolleur darf nur hiervon absehen, wenn sich die Probenahme auf Mischproben stützt.

Die Prüfung der Gleichmäßigkeit, der Mindesteigenschaften, der Klasse und der Größe erfolgt anhand der Sammelprobe oder anhand der Mischprobe unter Berücksichtigung der Erläuterungsbroschüren, die vom OECD-Schema für die Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse veröffentlicht werden.

Weist das Erzeugnis Mängel auf, so bestimmt der Kontrolleur den prozentualen Anteil nach der Anzahl oder dem Gewicht nicht normgerechter Erzeugnisse.

Äußere Mängel werden anhand der Sammel- oder der Mischprobe überprüft. Die Konformität mit bestimmten Kriterien für den Entwicklungs- und/oder Reifegrad oder das Vorhandensein bzw. Nichtvorhandensein innerer Mängel kann anhand von reduzierten Sammelproben kontrolliert werden. Die Überprüfung anhand der reduzierten Sammelprobe ist insbesondere in den Fällen durchzuführen, in denen der Handelswert des Erzeugnisses zerstört wird.

▼B

Die Überprüfung der Konformität hinsichtlich der Kriterien für den Entwicklungs- und/oder Reifegrad kann anhand der zu diesem Zweck im Rahmen der Vermarktungsnormen vorgesehenen Instrumente und/oder Verfahren oder nach dem Leitfaden zu objektiven Testmethoden zur Bestimmung der Qualität von Obst und Gemüse sowie Trocken- und getrockneten Erzeugnissen erfolgen.

2.7. **Berichterstattung über die Kontrollergebnisse**

Gegebenenfalls werden die Dokumente gemäß Artikel 14 ausgestellt.

Bei Feststellung von Mängeln, die zu Beanstandungen führen, müssen diese Mängel und der festgestellte Prozentsatz sowie die Gründe für die Beanstandung dem Händler oder seinem Vertreter schriftlich mitgeteilt werden. Kann das Erzeugnis durch Änderung der Kennzeichnung normgerecht hergerichtet werden, so muss dies dem Händler oder seinem Vertreter mitgeteilt werden.

Weist das Erzeugnis Mängel auf, so muss angegeben werden, welcher Prozentanteil für nicht normgerecht befunden wurde.

2.8. **Wertminderung aufgrund einer Konformitätskontrolle**

Nach der Konformitätskontrolle wird die Sammel- oder Mischprobe dem Unternehmer oder seinem Vertreter wieder zur Verfügung gestellt.

Die Kontrollstelle ist nicht verpflichtet, die bei der Konformitätskontrolle zerstörten Teile der Sammel- oder Mischprobe zu ersetzen.

▼**M8**

ANHANG Va

NICHT ZUSCHUSSFÄHIGE INVESTITIONEN GEMÄSS ARTIKEL 37 ABSATZ 2

1. Investitionen in Transportmittel, die von der Erzeugergruppierung zu Vermarktungs- oder Vertriebszwecken verwendet werden sollen, ausgenommen

   a) Investitionen in innerbetriebliche Transportmittel; beim Kauf muss die Erzeugergruppierung dem betreffenden Mitgliedstaat glaubhaft nachweisen, dass die Investitionen nur für den innerbetrieblichen Transport dienen;

   b) zusätzliche LKW-Ausrüstungen für die Kühllagerung oder Beförderung in kontrollierter Atmosphäre.

2. Erwerb unbebauter Grundstücke, deren Kosten über 10 % aller beihilfefähigen Ausgaben für die betreffende Maßnahme betragen, es sei denn, der Erwerb von bebauten Grundstücken ist im Interesse einer unter den Anerkennungsplan fallenden Investition erforderlich.

3. Gebrauchte Ausrüstungen, die mit EU- oder nationalen Mitteln innerhalb der letzten sieben Jahre gekauft wurden.

4. Pacht, es sei denn die zuständige Behörde des Mitgliedstaats akzeptiert diese als eine wirtschaftlich gerechtfertigte Alternative zum Kauf.

5. Erwerb von Immobilien, die in den letzten zehn Jahren mit EU- oder einzelstaatlicher Beihilfe gekauft wurden.

6. Investitionen in Aktien.

7. Investitionen oder ähnliche Aktionen, die außerhalb der Liegenschaften und/oder Räumlichkeiten der Erzeugergruppierung oder deren Mitgliedern stattfinden.

▼M8

ANHANG Vb

Muster für die Mitteilung je Erzeugergruppierung gemäß Artikel 38 Absatz 4

Mitteilung gemäß Artikel 38 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission

Mitgliedstaat: [ ] Gesamtzahl der zur Anerkennung vorgeschlagenen EG: [ ]

Währung: [Landeswährung] Datum: [ ]

ID-Nr. (falls bereits zugeteilt)	Name	Zahl der Mitglieder	Jahr der Übergangs-zeit	Durchführungsjahr	Beihilfe zur Förderung der Gründung und Erleichterung der Verwaltungstätigkeit. Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007			Beihilfe zur Deckung eines Teils der Investitionen. Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007				Wert der vermarkteten Erzeugung (Artikel 42 der VO 543/2011)	Beteiligung der Union insgesamt	Beteiligung des Mitgliedstaats insgesamt	EG insgesamt
					Insgesamt	Beteiligung der Union	Beteiligung des Mitgliedstaats	Gesamtausgaben	Beteiligung der Union	Beteiligung des Mitgliedstaats	Beteiligung der Erzeugergruppierung und deren Mitglieder				
					(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
			1/5	201…											
			2/5	201…											
			3/5	201…											
			4/5	201…											
			5/5	201…											
				Insgesamt											

Für jede Erzeugergruppierung (EG) ist eine Excel-Datei auszufüllen.

▼M8

Mitteilung gemäß Artikel 38 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission

Mitgliedstaat: [ ] Gesamtzahl der zur Anerkennung vorgeschlagenen EG: [ ]

Währung: [Landeswährung] Datum: [ ]

Zahl der zur Anerkennung vorgeschlagenen PG	Jahr	Beihilfe zur Förderung der Gründung und Erleichterung der Verwaltungstätigkeit. Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007			Beihilfe zur Deckung eines Teils der Investitionen. Artikel 103a Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007				Wert der vermarkteten Erzeugung (Artikel 42 der VO 543/2011)	Beteiligung der Union insgesamt	Beteiligung des Mitgliedstaats insgesamt	EG insgesamt
		Insgesamt	Beteiligung der Union	Beteiligung des Mitgliedstaats	Gesamtausgaben	Beteiligung der Union	Beteiligung des Mitgliedstaats	Beteiligung der Erzeugergruppierung und deren Mitglieder				
		(1) = (2) + (3)	(2)	(3)	(4) = (5) + (6) + (7)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9) = (2) + (5)	(10) = (3) + (6)	(11) = (1) + (4)
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	201…											
	Insgesamt											

Diese Excel-Datei bezieht sich auf alle für die Anerkennung je Mitgliedstaat vorgeschlagenen Erzeugergruppierungen.‘

▼M29

———————

▼B

ANHANG XIX

ENTSPRECHUNGSTABELLE GEMÄSS ARTIKEL 149

Verordnung (EG) Nr. 1580/2007	Vorliegende Verordnung
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	Artikel 2
Artikel 2a	Artikel 3
Artikel 3	Artikel 4
Artikel 4	Artikel 5
Artikel 5	Artikel 6
Artikel 6	Artikel 7
Artikel 7	Artikel 8
Artikel 8	Artikel 9
Artikel 9	Artikel 10
Artikel 10	Artikel 11
Artikel 11	Artikel 12
Artikel 12	Artikel 13
Artikel 12a	Artikel 14
Artikel 13	Artikel 15
Artikel 14	—
Artikel 15	Artikel 16
Artikel 16	—
Artikel 17	—
Artikel 18	—
Artikel 19	—
Artikel 20	Artikel 17
Artikel 20a	Artikel 18
Artikel 21	Artikel 19
Artikel 22	Artikel 20
Artikel 23	Artikel 21
Artikel 24	Artikel 22
Artikel 25	Artikel 23
Artikel 26	Artikel 24
Artikel 27	Artikel 25
Artikel 28	Artikel 26
Artikel 29	Artikel 27
Artikel 30	Artikel 28
Artikel 31	Artikel 29
Artikel 32	Artikel 30
Artikel 33	Artikel 31
Artikel 34	Artikel 33
Artikel 35	—
Artikel 36	Artikel 34

▼B

Verordnung (EG) Nr. 1580/2007	Vorliegende Verordnung
Artikel 37	Artikel 35
Artikel 38	Artikel 36
Artikel 39	Artikel 37
Artikel 40	Artikel 38
Artikel 41	Artikel 39
Artikel 42	Artikel 40
Artikel 43	Artikel 41
Artikel 44	Artikel 42
Artikel 45	Artikel 43
Artikel 46	Artikel 44
Artikel 47	Artikel 45
Artikel 48	Artikel 46
Artikel 49	Artikel 47
Artikel 50	Artikel 48
Artikel 51	Artikel 49
Artikel 52	Artikel 50
Artikel 53	Artikel 51
Artikel 54	Artikel 52
Artikel 55	Artikel 53
Artikel 56	Artikel 54
Artikel 57	Artikel 55
Artikel 58	Artikel 56
Artikel 59	Artikel 57
Artikel 60	Artikel 58
Artikel 61	Artikel 59 bis 60
Artikel 62	Artikel 61
Artikel 63	Artikel 62
Artikel 64	Artikel 63
Artikel 65	Artikel 64
Artikel 66	Artikel 65
Artikel 67	Artikel 66
Artikel 68	Artikel 67
Artikel 69	Artikel 68
Artikel 70	Artikel 69
Artikel 71	Artikel 70
Artikel 72	Artikel 71
Artikel 73	Artikel 72
Artikel 74	Artikel 73
Artikel 75	Artikel 74
Artikel 76	Artikel 75
Artikel 77	Artikel 76
Artikel 78	Artikel 77

▼B

Verordnung (EG) Nr. 1580/2007	Vorliegende Verordnung
Artikel 79	Artikel 78
Artikel 80	Artikel 79
Artikel 81	Artikel 80
Artikel 82	Artikel 81
Artikel 83	Artikel 82
Artikel 84	Artikel 83
Artikel 85	Artikel 84
Artikel 86	Artikel 85
Artikel 87	Artikel 86
Artikel 88	Artikel 87
Artikel 89	Artikel 88
Artikel 90	Artikel 89
Artikel 91	Artikel 90
Artikel 92	—
Artikel 93	Artikel 91
Artikel 94	Artikel 92
Artikel 94a	Artikel 93
Artikel 95	Artikel 94
Artikel 96	Artikel 95 Absatz 4
Artikel 97	Artikel 95
Artikel 98	Artikel 96
Artikel 99	Artikel 97
Artikel 100	Artikel 99
Artikel 101	Artikel 100
Artikel 102	Artikel 101
Artikel 103	Artikel 102
Artikel 104	Artikel 103
Artikel 105	Artikel 104
Artikel 106	Artikel 105 Absatz 1
Artikel 107	Artikel 105 Absätze 2 und 3
Artikel 108	Artikel 106
Artikel 109	Artikel 107
Artikel 110	Artikel 108
Artikel 111	Artikel 109
Artikel 112	Artikel 110
Artikel 113	Artikel 111
Artikel 114	Artikel 112
Artikel 115	Artikel 113
Artikel 116	Artikel 114
Artikel 117	Artikel 115
Artikel 118	Artikel 116
Artikel 119	Artikel 117

▼B

Verordnung (EG) Nr. 1580/2007	Vorliegende Verordnung
Artikel 120	Artikel 118
Artikel 121	Artikel 119
Artikel 122	Artikel 120
Artikel 123	Artikel 121
Artikel 124	Artikel 122
Artikel 125	Artikel 123
Artikel 126	Artikel 125
Artikel 127	Artikel 126
Artikel 128	Artikel 127
Artikel 129	Artikel 128
Artikel 130	Artikel 129
Artikel 131	Artikel 130
Artikel 132	Artikel 131
Artikel 133	Artikel 132
Artikel 134	—
Artikel 135	Artikel 133
Artikel 136	Artikel 134
Artikel 137	Artikel 135
Artikel 138	Artikel 136
Artikel 139	Artikel 137
Artikel 140	Artikel 138
Artikel 141	Artikel 139
Artikel 142	Artikel 140
Artikel 143	Artikel 141
Artikel 144	Artikel 142
Artikel 145	Artikel 143
Artikel 146	Artikel 144
Artikel 147	Artikel 145
Artikel 148	Artikel 146
Artikel 149	Artikel 147
Artikel 150	Artikel 148
Artikel 151	Artikel 149
Artikel 152	Artikel 150
Artikel 153	Artikel 151
Anhang I	Anhang I
Anhang II	Anhang II
Anhang III	Anhang III
Anhang IV	Anhang IV
Anhang VI	Anhang V
Anhang VII	Anhang VII
Anhang VIII	Anhang IX
Anhang IX	Anhang X

▼B

Verordnung (EG) Nr. 1580/2007	Vorliegende Verordnung
Anhang X	Anhang XI
Anhang XI	Anhang XII
Anhang XII	Anhang XIII
Anhang XIII	Anhang XIV
Anhang XIV	Anhang VIII
Anhang XV	Anhang XVI
Anhang XVI	Anhang XVII
Anhang XVII	Anhang XVIII
Anhang XVIII	Anhang XX

▼B

ANHANG XX

VERORDNUNGEN GEMÄSS ARTIKEL 150 ABSATZ 2

Verordnung (EWG) Nr. 1764/86 der Kommission vom 27. Mai 1986 über Mindestqualitätsanforderungen an Verarbeitungserzeugnisse aus Tomaten/Paradeiser im Rahmen der Produktionsbeihilferegelung ([1])

Verordnung (EWG) Nr. 2320/89 der Kommission vom 28. Juli 1989 über Mindestqualitätsanforderungen an Pfirsiche in Sirup und/oder in natürlichem Fruchtsaft im Rahmen der Produktionsbeihilferegelung ([2])

Artikel 2 und Anhang I Teile A und B der Verordnung (EG) Nr. 464/1999 der Kommission vom 3. März 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates hinsichtlich der Beihilferegelung für Trockenpflaumen ([3])

Artikel 1 Absätze 1 und 2 und Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1573/1999 der Kommission vom 19. Juli 1999 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung Nr. 2201/96 des Rates hinsichtlich der Merkmale von getrockneten Feigen, für die eine Produktionsbeihilfe gewährt wird ([4])

Anhänge I und II der Verordnung (EG) Nr. 1621/1999 der Kommission vom 22. Juli 1999 mit Durchführungsvorschriften zur Festsetzung der Beihilfe für die Erzeugung von Weintrauben bestimmter Sorten zur Gewinnung getrockneter Weintrauben gemäß Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates ([5])

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 ([6])

Verordnung (EG) Nr. 1010/2001 der Kommission vom 23. Mai 2001 über Qualitätsmindestanforderungen für Mischungen von Früchten im Rahmen der Produktionsbeihilferegelung ([7])

Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 217/2002 der Kommission vom 5. Februar 2002 zur Festlegung von Kriterien für die Beihilfefähigkeit des Ausgangserzeugnisses im Rahmen der Produktionsbeihilferegelung der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates ([8])

Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1535/2003 der Kommission vom 29. August 2003 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates hinsichtlich der Beihilferegelung für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse ([9])

Artikel 16 und Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2111/2003 der Kommission vom 1. Dezember 2003 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2202/96 des Rates zur Einführung einer Beihilferegelung für Erzeuger bestimmter Zitrusfrüchte ([10])

Verordnung (EG) Nr. 1559/2006 der Kommission vom 18. Oktober 2006 über Mindestqualitätsanforderungen an Williams- und Rocha-Birnen in Sirup und/oder in natürlichem Fruchtsaft im Rahmen der Produktionsbeihilferegelung ([11])

([1]) ABl. L 153 vom 7.6.1986, S. 1.
([2]) ABl. L 220 vom 29.7.1989, S. 54.
([3]) ABl. L 56 vom 4.3.1999, S. 8.
([4]) ABl. L 187 vom 20.7.1999, S. 27.
([5]) ABl. L 192 vom 24.7.1999, S 21.
([6]) ABl. L 197 vom 29.7.1999, S. 32.
([7]) ABl. L 140 vom 24.5.2001, S. 31.
([8]) ABl. L 35 vom 6.2.2002, S. 11.
([9]) ABl. L 218 vom 30.8.2003, S. 14.
([10]) ABl. L 317 vom 2.12.2003, S. 5.
([11]) ABl. L 288 vom 19.10.2006, S. 22.