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

►B

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1591/87 DER KOMMISSION

vom 5. Juni 1987

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl, ►M3 Bleichsellerie und Spinat ◄

(ABl. L 146 vom 6.6.1987, S. 36)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EWG) Nr. 658/92 der Kommission vom 16. März 1992	L 70	15	17.3.1992
►M2	Verordnung (EG) Nr. 888/97 der Kommission vom 16. Mai 1997	L 126	11	17.5.1997
►M3	Verordnung (EG) Nr. 1168/1999 der Kommission vom 3. Juni 1999	L 141	5	4.6.1999
►M4	Verordnung (EG) Nr. 1135/2001 der Kommission vom 8. Juni 2001	L 154	9	9.6.2001
►M5	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1591/87 DER KOMMISSION

vom 5. Juni 1987

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl, ►M3 Bleichsellerie und Spinat ◄

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Martkorganisation für Obst und Gemüse ([1]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1351/86 ([2]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Durch die Verordnung Nr. 41/66/EWG des Rates ([3]) wurden Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie festgelegt; durch die Verordnung (EWG) Nr. 75/74 der Kommission ([4]) wurde diese Verordnung durch die Festlegung einer Güteklasse III für Rosenkohl ergänzt.

In Anhang I/1 zu der Verordnung Nr. 58 der Kommission ([5]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 899/87 ([6]), wurden Qualitätsnormen für Spinat festgelegt.

In Anhang II/8 zu der Verordnung Nr. 23 des Rates ([7]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1129/86 ([8]), wurden Qualitätsnormen für Pflaumen festgelegt.

Bei der Erzeugung und dem Handel mit diesen Erzeugnissen hat sich eine gewisse Entwicklung ergeben, insbesondere hinsichtlich der Anforderungen der Einzelhandels- und der Großmärkte. Infolgedessen müssen die gemeinsamen Qualitätsnormen geändert werden, um diesen neuen Anforderungen Rechnung zu tragen.

Die Qualitätsnormen gelten für alle Stufen der Vermarktung. Beim Transport über große Entfernungen, bei der Lagerung über einen bestimmten Zeitraum und bei den verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse unterworfen werden, kann es aufgrund der biologischen Entwicklung oder der mehr oder weniger großen Verderblichkeit zu bestimmten Veränderungen der Erzeugnisse kommen. Diese Veränderungen müssen bei der Anwendung der Normen auf den Vermarktungsstufen berücksichtigt werden, die auf den Versand folgen. Da Erzeugnisse der Handelsklasse „Extra“ besonders sorgfältig sortiert und verpackt werden müssen, ist für sie nur die Verringerung der Frische und der Turgeszenz zu berücksichtigen.

Aus Gründen der Klarheit und der Rechtssicherheit und zur einfacheren Benutzung empfiehlt es sich, bei einer erneuten Änderung der betreffenden Regelung eine Neufassung vorzunehmen.

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

([1]) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
([2]) ABl. Nr. L 119 vom 8. 5. 1986, S. 46.
([3]) ABl. Nr. 69 vom 19. 4. 1966, S. 1013/66.
([4]) ABl. Nr. L 9 vom 11. 1. 1974, S. 35.
([5]) ABl. Nr. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1607/62.
([6]) ABl. Nr. L 88 vom 31. 3. 1987, S. 17.
([7]) ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.
([8]) ABl. Nr. L 103 vom 29. 4. 1986, S. 22.

▼B

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für:

— Kopfkohl, Tarifstellen 07.01 B II und ex 07.01 B III,
— Rosenkohl, Tarifstelle ex 07.01 B III,
— Bleichsellerie, Tarifstelle ex 07.01 T,
— Spinat, Tarifstelle 07.01 C,

▼M3

▼B

des Gemeinsamen Zolltarifs sind in den Anhängen I, II, III, IV und V dieser Verordnung aufgeführt.

Diese Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen unter den in der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen Bedingungen.

Auf den Stufen nach dem Versand können jedoch gegenüber den vorgeschriebenen Normen:

— alle Erzeugnisse eine geringfügige Verringerung der Frische und der Turgeszenz sowie
— Erzeugnisse aller Güteklassen, außer der Güteklasse „Extra“, geringfügige Veränderungen aufgrund der biologischen Entwicklung und der Verderblichkeit

aufweisen.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 41/66/EWG und die Verordnung (EWG) Nr. 75/74 werden aufgehoben.

Artikel 3

Die Verordnung Nr. 58 wird wie folgt geändert:

— in Artikel 1 werden die Angaben „07.01 C“ und „Spinat“ gestrichen;
— Anhang I/1 wird gestrichen.

Artikel 4

Die Verordnung Nr. 23 wird wie folgt geändert:

— In Artikel 2 Absatz 3 wird die Angabe „und Pflaumen“ gestrichen;
— Anhang II/8 wird gestrichen.

Artikel 5

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

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

▼B

ANHANG I

QUALITÄTSNORM FÜR KOPFKOHL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Kopfkohl der aus „Brassica oleracea L. var. capitata L.“ (Weißkohl, Rotkohl und Spitzkohl) und „Brassica oleracea L. var. bullata DC.“ und „var. sabauda L.“ (Wirsing) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kopfkohl für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Kopfkohl nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß Kopfkohl, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein:

— ganz,
— von frischem Aussehen,
— nicht geplatzt, nicht geschossen,
— gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
— frei von Quetschungen und Beschädigungen,
— frei von Insekten und/oder anderen Schädlingen,
— frei von Frostschäden,
— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Strunk muß kurz unter dem Blattansatz abgeschnitten sein; die Deckblätter müssen jedoch noch festen Halt haben. Der Schnitt muß glatt sein.

Der Kopfkohl muß in einem solchen Zustand sein, daß er:

— Transport und Hantierung aushält und
— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Kopfkohl wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I:*

Kopfkohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein und muß alle sortentypischen Merkmale, insbesondere die sortentypische Festigkeit aufweisen.

Die Blätter müssen entsprechend der Sorte fest anliegen. Bei Lagerkohl können einige Deckblätter fehlen. Wirsing und Frühkohl müssen entsprechend der Sorte sauber geputzt sein, jedoch ist eine bestimmte Anzahl von Umblättern zulässig.

Wirsing darf eine oberflächliche Frosteinwirkung aufweisen.

Zulässig sind:

— kleine Risse in den Außenblättern,
— kleine Quetschungen und geringfügige Putzstellen, sofern sie keinen Einfluß auf den guten Zustand des Erzeugnisses haben.

ii) *Klasse II:*

Zu dieser Klasse gehört Kopfkohl, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Im Vergleich zur Klasse I darf er folgendes aufweisen:

— Risse in den Außenblättern,
— eine größere Zahl fehlender Blätter,
— größere Quetschungen und Putzstellen,
— geringere Festigkeit.

▼B

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Nettogewicht. Dieses darf bei Kopfkohl nicht weniger als 350 g betragen.

Bei verpacktem Kopfkohl ist die Größensortierung zwingend vorgeschrieben. In diesem Fall darf das Gewicht des schwersten Kopfes das doppelte Gewicht des leichtesten Kopfes in ein und demselben Packstück nicht überschreiten. Wiegt der schwerste Kopf 2 kg oder weniger, so darf der Gewichtsunterschied zwischen dem schwersten und dem leichtesten Kopf 1 kg betragen.

▼M4

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

▼B

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück oder — bei Versand in loser Schüttung — in jeder Partie für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse I:*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Kopfkohl, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II:*

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

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kopfkohl, der den Anforderungen hinsichtlich

— der vorgesehenen Mindestgröße,

— der vorgesehenen Gleichmäßigkeit,

nicht entspricht.

Jedoch muß jeder Kopf mindestens 300 g wiegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks oder — bei Versand in loser Schüttung — jeder Partie muß gleichmäßig sein und darf nur Kopfkohl gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte enthalten.

Kopfkohl der Klasse I muß einheitlich in Form und Färbung sein.

▼M4

Mini-Kopfkohl muss von weitgehend einheitlicher Größe sein. Er kann in Mischpackungen zusammen mit Mini-Erzeugnissen anderer Arten und anderen Ursprungs angeboten werden.

▼B

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

▼M5

Abweichend von den vorstehenden Bestimmungen können die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission ([1]) in Verkaufsverpack-

([a]) Mini-Erzeugnisse werden durch den Anbau besonderer, dafür gezüchteter Miniatur-Sorten und/oder besondere Anbautechniken gewonnen. Ausgenommen ist Kopfkohl anderer als der Miniatur-Sorten, der keinen ausreichenden Entwicklungsgrad oder nur eine unzureichende Größe erreicht hat. Alle anderen Vorschriften der Norm müssen erfüllt sein.

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

▼M5

ungen mit einem Nettogewicht von weniger als drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse anderer Sorten gemischt werden.

▼B

B. **Verpackung**

Der Kopfkohl muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist. Er kann verpackt oder in loser Schüttung geliefert werden.

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

Die Packstücke oder — bei Versand in loser Schüttung — die Partien müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

1. Bei verpacktem Kopfkohl muß jedes Packstück zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben tragen:

A. **Identifizierung**

▼M2

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

▼B

B. **Art des Erzeugnisses**

„Weißkohl“ usw., wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse

— Gewicht oder Stückzahl

▼M4

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

▼B

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

2. Bei Kopfkohl in loser Schüttung (direkte Verladung in ein Transportmittel oder in einen abgesonderten Teil eines Transportmittels) müssen die obigen Angaben auf einem Warenbegleitpapier vermerkt sein, das sichtbar im Inneren des Transportmittels angebracht ist.

▼B

ANHANG II

QUALITÄTSNORM FÜR ROSENKOHL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Rosenkohl — die achselständigen Blattröschen, die aus den senkrechten Stengeln der aus „Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC“ hervorgegangenen Anbausorten wachsen — zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Rosenkohl für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Rosenkohl nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß der Rosenkohl, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein:

— ganz,

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

— von frischem Aussehen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— nicht gefroren,

— frei von Insekten und/oder anderen Schädlingen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Strunk des geputzten Rosenkohls muß mittelbar unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten sein. Der Strunk des ungeputzten Rosenkohls muß an der Basis abgetrennt sein; der Schnitt oder der Bruch muß glatt sein und es darf dabei kein Teil der Pflanze selbst mit abgelöst worden sein.

Der Rosenkohl muß in einem solchen Zustand sein, daß er:

— Transport und Hantierung aushält, und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Rosenkohl wird in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I*

Rosenkohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß sein:

— fest,

— fest geschlossen,

— frei von Frosteinwirkungen.

Geputzter Rosenkohl muß eine gute Färbung aufweisen. Bei ungeputztem Rosenkohl ist eine leichte Verfärbung der Außenblätter zulässig. Leichte, durch das Ernten, die Größensortierung oder die Verpackung verursachte oberflächliche Quetschungen sind zulässig, sofern sie den guten Zustand des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Rosenkohl, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Im Vergleich zur Klasse I kann er:

— etwas weniger fest sein,

— weniger fest geschlossen sein, ohne offen zu sein.

▼B

Darüber hinaus kann er leichte Spuren von Frosteinwirkung aufweisen.

▼M2

———————

▼B

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser des Rosenkohls. Sie ist für die Klasse I zwingend vorgeschrieben. In den Klassen II und III ist lediglich die Einhaltung der Mindestgröße verbindlich, während die Größensortierung wahlfrei ist.

Der Rosenkohl muß folgende Mindestgröße aufweisen:

i) ungeputzter Rosenkohl:

Klassen I und II: 15 mm;

▼M2

———————

▼B

ii) geputzter Rosenkohl:

Klassen I und II ▶ M2 ——————— ◀ : 10 mm.

Der Unterschied im Durchmesser zwischen dem größten und dem kleinsten Kohlröschen in ein und demselben Packstück darf in der Klasse I bzw. in der Klasse II ▶ M2 ——————— ◀, falls nach Größen sortiert ist, ist, nicht größer sein als 20 mm.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse I*

10 % nach Gewicht Rosenkohl, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II*

10 % nach Gewicht Rosenkohl, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

▼M2

———————

▼B

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen: 10 % nach Gewicht Rosenkohl, der den Anforderungen der Größensortierung nicht entspricht.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Rosenkohl gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte und — falls nach Größen sortiert ist — gleicher Größe enthalten.

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

▼M5

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

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

▼B

B. **Verpackung**

Der Rosenkohl muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

▼M2

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

▼B

B. **Art des Erzeugnisses**

„Rosenkohl“, mit dem Zusatz „geputzt“ oder „ungeputzt“ (wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse

— Größe (falls nach Größen sortitert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und den Höchstdurchmesser.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

▼B

ANHANG III

QUALITÄTSNORM FÜR BLEICHSELLERIE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Bleichsellerie der aus „Apium graveolens L. var. dulce Mill." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Bleichsellerie für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Bleichsellerie nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß der Bleichsellerie, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein:

— ganz, wobei der obere Teil jedoch abgeschnitten sein kann,

— von frischem Aussehen,

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

— frei von Frostschäden,

— frei von Hohlstellen und Wurzeltrieben; nicht geschossen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,

— praktisch frei von Schädlingen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen wieder ausreichend abgetrocknet,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Hauptwurzel muß gut gereinigt sein. Sie darf nicht länger als 5 cm sein.

Entwicklung und Zustand des Bleichselleries müssen so sein, daß er:

— Transport und Hantierung aushält, und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Der Bleichsellerie wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I:*

Bleichsellerie dieser Klasse muß von guter Qualität, regelmäßiger Form und frei von Krankheitsspuren sowohl auf den Blättern als auch auf den Hauptblattrippen sein.

Die Hauptblattrippen dürfen weder gebrochen noch faserig, gequetscht oder gespalten sein.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter mindestens zur Hälfte ihrer Länge eine weiße bis gelblichweiße oder grünlichweiße Färbung aufweisen.

ii) *Klasse II:*

Zu dieser Klasse gehört Bleichsellerie, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Bleichsellerie dieser Klasse darf leichte Spuren von Blattfleckenkrankheit aufweisen. Ferner sind eine leichte Verformung, leichte Quetschungen und im Höchstfall zwei gebrochene, gequetschte oder gespaltene Hauptblattrippen zulässig.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter auf mindestens einem Drittel ihrer Länge eine weiße bis gelblichweiße oder grünlichweiße Färbung aufweisen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Nettogewicht je Stück. Das Mindestgewicht des Bleichselleries beträgt 150 g.

▼B

Bleichsellerie wird in drei Gruppen eingeteilt:

„Groß“:	über 800 g;
„Mittel“:	500 bis 800 g;
„Klein“:	150 bis 500 g.

Der Gewichtsunterschied zwischen dem größten und dem kleinsten Stück in ein und demselben Pack-Stück darf nicht größer sein als:

„Groß“:	200 g;
„Mittel“:	150 g;
„Klein“:	100 g.

Die Einhaltung dieser Einteilung und Gleichmäßigkeit ist nur für die Klasse I zwingend vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse I*

10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen: 10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Bleichsellerie gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleicher Färbung und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

▼M5

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

▼B

B. **Aufmachung**

Bleichsellerie kann wie folgt aufgemacht sein:

— gebündelt im Packstück;

— in Schichten geordnet im Packstück.

Wird er in Bündeln aufgemacht, so müssen alle Bündel in einem Packstück die gleiche Stückzahl enthalten.

C. **Verpackung**

Bleichsellerie muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

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

▼B

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erueignissen (SIC! 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 unfigtige (SIC! ungiftige) Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden. Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

▼M2

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

▼B

B. **Art des Erzeugnisses**

„Bleichsellerie“, gegebenenfalls gefolgt von einem Zusatz bezüglich der Färbung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,

— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse;

— Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch die Angabe „groß“, „mittel“ oder „klein“;

— Stückzahl oder gegebenenfalls Anzahl der Bündel.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

▼B

ANHANG IV

QUALITÄTSNORM FÜR SPINAT

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Spinat der aus „Spinacia oleracea L.“ hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Spinat für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Spinat (Blatt- oder Wurzelspinat) nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß der Spinat, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein:

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

— von frischem Aussehen,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— praktisch frei von Schädlingen,

— nicht geschossen,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Gewaschener Spinat muß genügend abgetropft sein.

Bei Wurzelspinat muß die Wurzel direkt unter dem Ansatz der Außenblätter abgeschnitten sein.

Entwicklung und Zustand des Spinats müssen so sein, daß er:

— Transport und Hantierung aushält, und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Spinat wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I*

Spinat dieser Klasse muß von guter Qualität sein.

Die Blätter müssen sein:

— von normaler Farbe und normalem Aussehen entsprechend der jeweiligen Sorte und der Erntezeit;

— frei von Frostspuren, Schädlingsfraß und Krankheiten, die das Aussehen oder die Verzehrbarkeit beeinträchtigen.

Bei Blattspinat dürfen die Blattstiele nicht länger als 10 cm sein.

ii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Spinat, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Eine Größensortierung ist für Spinat nicht vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Gütetoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

i) *Klasse I*

10 % nach Gewicht Spinat, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II*

10 % nach Gewicht Spinat, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

▼B

Bei Wurzelspinat ist außerdem 10 % nach Gewicht Spinat zulässig, dessen Wurzeln bis zu 1 cm unterhalb des Ansatzes der Außenblätter abgeschnitten sind.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

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

Blattspinat und Wurzelspinat dürfen nicht im gleichen Packstück enthalten sein.

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

▼M5

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

▼B

B. **Verpackung**

Der Spinat muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

▼M2

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

▼B

B. **Art der (SIC! des) Erzeugnisses**

„Blattspinat“oder „Wurzelspinat“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

— Ursprungsland,
— Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. **Handelsmerkmale**

Klasse.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

▼M3

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