VERORDNUNG (EWG) Nr. 920/89 DER KOMMISSION

vom 10. April 1989

zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Möhren, Zitrusfrüchte sowie Tafeläpfel und -birnen und zur Änderung der Verordnung Nr. 58

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 die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 789/89 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Der Anhang I/5 der Verordnung Nr. 58 der Kommission (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1730/87 (4), enthält die Qualitätsnormen für Karotten.

Die Qualitätsnormen für Zitrusfrüchte wurden mit der Verordnung (EWG) Nr. 379/71 der Kommission (5) festgelegt.

Die Qualitätsnormen für Tafeläpfel und -birnen wurden mit der Verordnung (EWG) Nr. 1641/71 der Kommission (6), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1653/87 (7), festgelegt.

Bei der Erzeugung der genannten Erzeugnisse und im Handel mit diesen hat sich eine Entwicklung vollzogen, die insbesondere die auf den Verbraucher- und Großhandelsmärkten gestellten Anforderungen betreffen. Damit diesen neuen Anforderungen Rechnung getragen wird, müssen die Qualitätsnormen geändert werden.

Die Normen sind auf allen Vermarktungsstufen anwendbar. Ein Transport über eine gewisse Entfernung, die Lagerung von einer gewissen Dauer oder die Art und Weise, wie die Erzeugnisse behandelt werden, können bestimmte, auf ihre biologische Entwicklung oder mehr oder weniger leichte Verderblichkeit zurückzuführende Beeinträchtigungen zur Folge haben. Diesen Beeinträchtigungen ist bei der Anwendung der Normen auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da die Erzeugnisse der Güteklasse Extra besonders sorgfältig sortiert und aufgemacht werden müssen, darf bei ihnen nur eine Verminderung des Frischezustands und Prallheitsgrads zugelassen werden.

Aus Gründen der Übersichtlichkeit und der Rechtssicherheit sowie im Interesse der Beteiligten empfiehlt es sich, die so geänderten Normen in einem einzigen Text zusammenzufassen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für:

— Karotten des KN-Code ex 0706 10 00,

— Zitrusfrüchte der KN-Code ex 0805 10, ex 0805 20 und ex 0805 30,

— Tafeläpfel und -birnen der KN-Code ex 0808 10 und ex 0808 20

sind in den Anhängen I, II und III aufgeführt.

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

In den auf die Versandstufe folgenden Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch gegenüber den Normen folgende Abweichungen aufweisen:

— der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben,

— bei den Erzeugnissen der anderen Güteklassen als der Klasse Extra sind geringfügige Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge und je nach der Verderblichkeit des Erzeugnisses zulässig.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 58 wird wie folgt geändert:

— in Artikel 1 werden die Angabe „ex 0701 G II" und das Wort „Karotten" gestrichen;

— Anhang I/5 wird aufgehoben.

Artikel 3

Die Verordnung (EWG) Nr. 379/71 und (EWG) Nr. 1641/71 werden aufgehoben.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1989 in Kraft.

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 85 vom 30. 3. 1989, S. 3.
(3) ABl. Nr. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1606/62.
(4) ABl. Nr. L 163 vom 23. 6. 1987, S. 25.
(5) ABl. Nr. L 45 vom 24. 2. 1971, S. 1.
(6) ABl. Nr. L 172 vom 31. 7. 1971, S. 1.
(7) ABl. Nr. L 153 vom 13. 6. 1987, S. 34.

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

Brüssel, den 10. April 1989

Für die Kommission
Ray MAC SHARRY
Mitglied der Kommission

ANHANG I

QUALITÄTSNORM FÜR MÖHREN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Möhren der aus „Daucus carota L." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Möhren für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Möhren nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Möhren vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, d. h.:
  - bei gewaschenen Möhren praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
  - bei den übrigen Möhren praktisch frei von jedem groben Schmutz,
- fest,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- nicht holzig,
- nicht geschossen,
- nicht gabelförmig gespalten und ohne Nebenwurzeln,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach einem etwaigen Waschen wieder ausreichend getrocknet,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Möhren müssen so sein, daß sie:

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Die Möhren werden in drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Möhren dieser Klasse müssen von höchster Qualität und unbedingt gewaschen sein.

Sie müssen sein:

- ganz,
- glatt,
- von frischem Aussehen,
- gleichmäßig geformt,
- nicht gespalten,
- ohne Quetschungen und Risse,
- ohne Frostschäden.

Sie müssen alle sortentypischen Merkmale aufweisen. Eine grüne oder blaurote Färbung am Kopf ist unzulässig.

ii) *Klasse I*

Möhren dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen:

- ganz sein,
- von frischem Aussehen sein,
- alle sortentypischen Merkmale aufweisen.

Zulässig sind jedoch folgende leichte Fehler, sofern sie das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung der Erzeugnisse nicht beeinträchtigen:

- leichte Formfehler,
- leichte Farbfehler,
- kleine vernarbte Risse,
- kleine beim Hantieren oder Waschen entstandene Risse oder Spalten.

Bei Möhren bis zu 8 cm Länge ist eine grüne oder blaurote Färbung am Kopf bis zu 1 cm und bei den übrigen Möhren bis zu 2 cm Länge zulässig.

iii) *Klasse II*

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

Zulässig sind jedoch :

— Form- und Farbfehler,

— vernarbte Risse, die nicht bis ins Herz reichen,

— beim Hantieren oder Waschen entstandene Risse oder Spalten.

Außerdem sind 25 Gewichtshundertteile gebrochene Möhren zulässig.

Bei Möhren bis zu 10 cm Länge ist eine grüne oder blaurote Färbung am Kopf bis zu 2 cm und bei den übrigen Möhren bis zu 3 cm Länge zulässig.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Nettogewicht je Stück (ohne Kraut).

i) **Frühmöhren (1) und kleine Sorten**

Der Durchmesser muß mindestens 10 mm bzw. das Einzelgewicht mindestens 8 g betragen.

Der Durchmesser darf höchstens 40 mm bzw. das Einzelgewicht höchstens 150 g betragen.

ii) **Zur Einlagerung geeignete Möhren und große Sorten**

Der Durchmesser muß mindestens 20 mm bzw. das Einzelgewicht mindestens 50 g betragen. Bei Möhren der Klasse Extra darf der Durchmesser 45 mm bzw. das Einzelgewicht 200 g nicht überschreiten und der Unterschied im Durchmesser bzw. im Einzelgewicht zwischen der kleinsten und der größten Möhre im gleichen Packstück darf nicht größer sein als 20 mm bzw. 150 g.

Bei Möhren der Klasse I darf der Unterschied im Durchmesser bzw. im Einzelgewicht zwischen der kleinsten und der größten Möhre im gleichen Packstück nicht größer sein als 30 mm bzw. 200 g.

Möhren der Klasse II brauchen jedoch nur den Bestimmungen hinsichtlich der Mindestgröße zu entsprechen.

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 Extra*

— 5 v. H. nach Gewicht Möhren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen,

— 5 v. H. nach Gewicht Möhren mit leichter Grün- oder Blaurotfärbung am Kopf.

ii) *Klasse I*

— 10 v. H. nach Gewicht Möhren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen, ausgenommen gebrochene Möhren und/oder Möhren ohne Spitze,

— 10 v. H. nach Gewicht gebrochene Möhren und/oder Möhren ohne Spitze.

iii) *Klasse II*

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

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen : 10 v. H. nach Gewicht Möhren, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen.

(1) Wurzeln, die keine Wachstumsstockung durchgemacht haben.

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 Möhren gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

B. Aufmachung

Möhren können wie folgt aufgemacht sein :

1. *in Bündeln*

   Die Möhren werden mit dem Kraut angeboten, das frisch, grün und gesund sein muß. Die Bündel ein und desselben Packstücks müssen etwa gleich schwer und in einer oder mehreren Lagen ordentlich geschichtet sein.

2. *ohne Kraut*

   Das Kraut muß vom Kopf entfernt bzw. abgeschnitten sein, ohne daß die Wurzel selbst hierbei verletzt wurde.

   Die Möhren können folgendermaßen aufgemacht sein :

   — in Kleinpackungen,
   — in mehreren Lagen oder ungeschichtet im Packstück,
   — in loser Schüttung (direkte Verladung in ein Transportmittel oder in einen abgesonderten Teil eines Transportmittels) bei Möhren der Klasse II.

C. Verpackung

Die Möhren müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

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 und insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Kebstoff 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 verpackten Möhren muß jedes Packstück zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen :

   A. **Identifizierung**

   Packer / und/oder / Absender } Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

   B. **Art des Erzeugnisses**

   — „Bundmöhren" oder „Möhren" }
   — „Frühmöhren" oder „Lagermöhren" } wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist
   — Name der Sorte bei Klasse Extra.

   C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

   D. **Handelsmerkmale**

   — Klasse,
   — Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser oder das Mindest- und Höchstgewicht der Erzeugnisse (wahlfrei),
   — bei Möhren in Bündeln Anzahl der Bündel.

   E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

2. Bei Möhren 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.

ANHANG II

QUALITÄTSNORM FÜR ZITRUSFRÜCHTE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für folgende als „Zitrusfrüchte" bezeichnete Früchte zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, wobei die zur industriellen Verarbeitung bestimmten Zitrusfrüchte ausgenommen sind :

— Zitronen : Früchte der aus der Art „Citrus limonia (L.) Burmf." hervorgegangenen Anbausorten,

— Mandarinen, Tangerinen, Satsumas, Clementinen, Wilkings und andere Früchte der aus der Art „Citrus reticulata (Blanco)" oder ihren Kreuzungen hervorgegangenen Anbausorten,

— Orangen : Früchte der aus der Art „Citrus sinensis (Osbeck)" hervorgegangenen Anbausorten.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Zitrusfrüchte nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Zitrusfrüchte vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein :

— ganz,

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

— frei von Schäden und/oder äußeren Veränderungen infolge von Frost,

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack (1).

Die Zitrusfrüchte müssen sorgfältig gepflückt worden sein und einen Entwicklungs- und Reifegrad erreicht haben, der entsprechend Sorte und Anbaugebiet als angemessen gelten kann. Ihr Reifegrad muß so sein, daß sie :

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

Außerdem muß vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für die einzelnen Klassen der Stand der Färbung unter Berücksichtigung der Erntezeit, des Anbaugebiets und der Transportdauer so sein, daß die Zitrusfrüchte am Bestimmungsort ihre normale sortentypische Färbung erreichen können.

Die Zitrusfrüchte, die den vorgenannten Reifekriterien entsprechen, dürfen „entgrünt" werden. Diese Behandlung ist nur zulässig, wenn die sonstigen natürlichen organoleptischen Eigenschaften nicht verändert werden. Die Behandlung darf nur entsprechend den von den Verwaltungsbehörden der einzelnen Mitgliedstaaten erlassenen Bestimmungen und unter ihrer Kontrolle erfolgen.

Die Zitrusfrüchte müssen frei von beginnender innerer Austrocknung infolge von Frost und frei von größeren vernarbten Verletzungen oder Quetschstellen sein.

B. Mindestgehalt und Färbung

(Mindestsaftgehalt bezogen auf das Gesamtgewicht der Frucht, wobei der Saft unter Verwendung einer Handpresse gewonnen wird.)

i) *ZITRONEN*

— Mindestsaftgehalt :

— Verdelli- und Primofiori-Zitronen : 20 v. H.

— andere : 25 v. H.

— Färbung :

Die Färbung muß für den betreffenden Sortentyp normal sein. Unter Berücksichtigung von Erntezeit und Anbaugebiet sind auch Zitronen mit hellgrüner Färbung zugelassen, sofern sie hinsichtlich ihres Mindestsaftgehalts den Anforderungen genügen. „Verdelli"-Zitronen dürfen eine grüne, jedoch keine dunkelgrüne Färbung aufweisen.

(1) Diese Bestimmung betrifft nicht den Geruch, der von einem gemäß einschlägiger Gemeinschaftsvorschriften angewendeten Konservierungsmittel hervorgerufen wird.

ii) *CLEMENTINEN, ELLENDALES, MONREALS UND SATSUMAS*

— Mindestsaftgehalt:

— Monreals und Satsumas:	33 v. H.
— Clementinen und Ellendales:	40 v. H.

— Färbung:

Die Färbung muß sortentypisch auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sein.

iii) *WILKINGS UND TANGERINEN, SONSTIGE MANDARINEN UND KREUZUNGEN*

— Mindestsaftgehalt: 33 v. H.

— Färbung:

Die Färbung muß sortentypisch auf mindestens zwei Dritteln der Fruchtoberfläche sein.

iv) *ORANGEN*

— Mindestsaftgehalt:

— Thomson Navels und Tarocco:	30 v. H.
— Washington Navels:	33 v. H.
— andere:	35 v. H.

— Färbung:

Die Färbung muß sortentypisch sein. Eine Toleranz an hellgrüner Färbung, die ein Fünftel der Fruchtoberfläche nicht überschreiten darf, ist jedoch unter Berücksichtigung der Sorte und der Erntezeit zugelassen.

C. Klasseneinteilung

Die Zitrusfrüchte werden in die vier nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Zitrusfrüchte in dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen hinsichtlich ihrer Form, ihres Aussehens, ihrer Entwicklung und ihrer Färbung sortentypisch sein. Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme von sehr leichten oberflächlichen Schalenfehlern, sofern diese weder die Qualität und das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse noch ihre Aufmachung im Packstück beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Zitrusfrüchte in dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung von Erntezeit und Anbaugebiet die typischen Eigenschaften der Sorten bzw. des Typs aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern sie weder das allgemeine Aussehen noch die Haltbarkeit der Früchte einer Partie beeinträchtigen:

— leichte Formfehler,
— leichte Farbfehler,
— leichte, während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung usw.,
— leichte, durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung, Stöße beim Hantieren usw. entstandene vernarbte Fehler.

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 sie weder das allgemeine Aussehen noch die Haltbarkeit der Früchte einer Partie stark beeinträchtigen:

— Formfehler,
— Farbfehler,
— runzlige Schale,
— vernarbte, oberflächliche Veränderungen der Schale,
— leichte teilweise Loslösung der Schale bei Orangen (Loslösung ist normal bei Mandarinen, Clementinen, Satsumas, Wilkings und Tangerinen).

iv) *Klasse III*[1]

Zu dieser Klasse gehören Zitrusfrüchte, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den für die Klasse II vorgesehenen Eigenschaften entsprechen.

Sie dürfen jedoch kelchlos sein.

[1] Zusätzliche Klasse im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72. Die Anwendung dieser Klasse oder einiger ihrer Kriterien unterliegt einem Beschluß nach Artikel 4 Absatz 1 der genannten Verordnung.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENORIENTIERUNG

Die Größenorientierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser.

A. Mindestgröße

Früchte, die folgende Mindestgrößen nicht erreichen, sind nicht zugelassen:

— Zitronen:	45 mm für die Klassen Extra, I und II
	42 mm für die Klasse III
— Orangen:	53 mm
— Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Kreuzungen:	45 mm
— Clementinen und Monreals:	35 mm

B. Größenskalen

Es gelten folgende Größenskalen:

Orangen		Zitronen		Clementinen, Monreals, Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Kreuzungen (2)	
Größe	Durchmesser in mm	Größe	Durchmesser in mm	Größe	Durchmesser in mm
0	100 und mehr(1)	0	83 und mehr(1)	1	63 und mehr
1	87 - 100	1	72 - 83	2	58 - 69
2	84 - 96	2	68 - 78	3	54 - 64
3	81 - 92	3	63 - 72	4	50 - 60
4	77 - 88	4	58 - 67	5	46 - 56
5	73 - 84	5	53 - 62	6 (3)	43 - 52
6	70 - 80	6	48 - 57	7 (3)	41 - 48
7	67 - 76	7	45 - 52	8	39 - 46
8	64 - 73	8	42 - 49 (1)	9	37 - 44
9	62 - 70			10	35 - 42
10	60 - 68				
11	58 - 66				
12	56 - 63				
13	53 - 60				

(1) Nur für Güteklasse III.

(2) Für Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Kreuzungen, deren Durchmesser 63 mm übersteigt, gilt folgende Einteilung:

Nr. 1 - X 63 - 74
Nr. 1 - XX 67 - 78
Nr. 1 - XXX 78 und mehr.

(3) Für Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Kreuzungen beträgt die Mindestgröße 45 mm.

C. Gleichmäßigkeit in der Größensortierung

Die Gleichmäßigkeit in der Größensortierung wird wie folgt vorgeschrieben:

i) *Bei in regelmäßigen Lagen verpackten Früchten* darf der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein- und demselben Packstück folgende Höchstgrenzen nicht überschreiten:

— *ORANGEN*

— Größen 0 bis 2: 11 mm
— Größen 3 bis 6: 9 mm
— Größen 7 bis 13: 7 mm

— *CLEMENTINEN, MONREALS, SATSUMAS, TANGERINEN, WILKINGS, SONSTIGE MANDARINEN UND IHRE KREUZUNGEN*

— Größen 1 bis 4: 9 mm
— Größen 5 und 6: 8 mm
— Größen 7 bis 10: 7 mm

— *ZITRONEN*

Alle Größen: 7 mm

ii) *Bei nicht in Lagen verpackten Früchten* darf unabhängig von ihrer Aufmachung der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein- und demselben Packstück die Spanne der angegebenen Größe nach der Größenskala nicht überschreiten. Bei Zitronen hat jedoch jeder Erzeugermitgliedstaat die Möglichkeit, für die eigene Erzeugung und entsprechend den Anforderungen der Bestimmungsmärkte die Kriterien der Gleichmäßigkeit für Früchte in regelmäßigen Lagen anzuwenden.

iii) *Bei lose in einem Transportmittel oder einem abgesonderten Teil eines Transportmittels versandten Früchten*

— muß entweder lediglich die Mindestgröße eingehalten werden

— oder muß der maximale Größenunterschied der Spanne entsprechen, die sich bei Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen nach der Größenskala ergibt.

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 Extra*

5 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen. Darüber hinaus dürfen höchstens 5 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte kelchlos sein.

ii) *Klasse I*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen. Darüber hinaus dürfen höchstens 20 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte kelchlos sein.

iii) *Klasse II*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, davon höchstens 5 v. H. Früchte mit leichten oberflächlichen, nicht-vernarbten und trockenen Beschädigungen (ohne jede Spur von Fäulnis, ausgeprägte Druckstellen oder andere Mängel, die sie zum Verzehr ungeeignet machen) oder weiche oder welke Früchte. Darüber hinaus dürfen höchstens 35 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte kelchlos sein.

iv) *Klasse III*

15 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen ; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Außerdem darf in den Klassen Extra, I und II bei entgrünten Früchten der Kelch fehlen, sofern die Warenbegleitpapiere einen entsprechenden Vermerk enthalten.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen unabhängig von der Art der Aufmachung : 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die der nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren als der (oder bei Zusammenfassung von drei Größen als den) auf dem Packstück oder in den Transportpapieren angegebenen Größe (Größen) entsprechen.

Bei Versand in loser Schüttung in einem Transportmittel oder in einem abgesonderten Teil eines Transportmittels, bei dem nur die Mindestgröße gefordert wird, erstreckt sich die Toleranz von 10 v. H. nur auf Früchte, deren Durchmesser folgende Mindestwerte nicht unterschreitet :

— Zitronen :	43 mm für die Klasse II
	40 mm für die Klasse III
— Orangen :	50 mm
— Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Kreuzungen :	43 mm
— Clementinen und Monreals :	34 mm

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück oder — bei Versand in loser Schüttung — jede Partie darf nur Zitrusfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades enthalten.

Außerdem wird für die Klasse Extra einheitliche Färbung gefordert. Bei Zitrusfrüchten der Klasse III ist ein einheitlicher Entwicklungs- und Reifegrad nicht vorgeschrieben.

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

B. Aufmachung

Die Zitrusfrüchte können wie folgt aufgemacht sein:

a) *geschichtet in regelmäßigen Lagen* entsprechend den Größenskalen in geschlossenen oder offenen Packstücken. Diese Art der Aufmachung ist für die Klasse Extra verbindlich vorgeschrieben und für die Klassen I, II und III wahlfrei;

b) — *nicht in Lagen* entsprechend den Größenskalen in geschlossenen oder offenen Packstücken,
— *in loser Schüttung* in einem Transportmittel oder einem abgesonderten Teil eines Transportmittels mit einem maximalen Größenunterschied zwischen den einzelnen Früchten, der der Spanne entspricht, die sich bei Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen nach der Größenskala ergibt.

Diese Aufmachungsarten sind nur für die Güteklassen I, II und III zulässig;

c) *in loser Schüttung* in einem Transportmittel oder einem abgesonderten Teil eines Transportmittels mit der Einhaltung der Mindestgröße als einziger Bedingung.

Diese Aufmachungsart ist nur für die Klassen II und III zulässig;

d) *in Kleinpackungen mit einem Höchstgewicht von 5 kg für den direkten Verkauf an den Verbraucher:*

i) bei Anfertigung der Kleinpackungen nach der Zahl der Früchte ist die Anwendung der Größenskalen für sämtliche Klassen vorgeschrieben;

ii) bei Anfertigung der Kleinpackungen nach dem Gewicht der Früchte darf der Größenunterschied zwischen den Früchten höchstens der Spanne entsprechen, die sich bei Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen nach der Größenskala ergibt.

Diese Aufmachungsart ist nur für die Klassen Extra, I und II zulässig.

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses (1) Papier zu verwenden.

Die Verwendung irgendwelcher Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs (1) oder Geschmacks, ist untersagt.

C. Verpackung

Die Zitrusfrüchte müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material, insbesondere Papier, muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.
Die Packstücke oder — bei Versand in loser Schüttung — die Partien müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein; zulässig ist jedoch die Aufmachung mit einem kurzen, nicht verholzten und der Frucht anheftenden Zweig mit einigen grünen Blättern.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender } Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

(1) Diese Bestimmung steht der Verwendung von Konservierungsmitteln gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften nicht entgegen.

B. **Art des Erzeugnisses**

— Bezeichnung der Art, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist, außer bei Clementinen, Mandarinen, Tangerinen, Satsumas und anderen kleinen Früchten, für die diese Angabe auf jeden Fall erforderlich ist;

— Name der Sorte bei Orangen;

— Bezeichnung des Typs:

— bei Zitronen: eventuell Angabe „Verdelli" oder „Primofiore",

— bei Clementinen:

— „Clementinen ohne Kerne",

— „Clementinen" (mit 1 bis 10 Kernen),

— „Clementinen Monreals" oder „Clementinen mit Kernen" (mehr als 10 Kerne).

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

i) Klasse,

ii) Größe, ausgedrückt bei jeder Aufmachungsart gemäß der Größenskala durch die Hinweisnummer der Tabelle und bei Aufmachung in regelmäßigen Lagen durch die Anzahl der Früchte,

iii) gegebenenfalls Angabe des gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften verwendeten Konservierungsmittels,

iv) Entgrünung:

wird festgestellt, daß infolge von Entgrünungsverfahren der für kelchlose Früchte normalerweise zugelassene Prozentsatz tatsächlich oder möglicherweise überschritten wird, muß die Angabe „Entgrünung" bzw. „entgrünte Früchte" auf den Warenbegleitpapieren erscheinen.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

2. Bei in loser Schüttung beförderten Zitrusfrüchten (direkte Verladung in ein Transportmittel oder einen abgesonderten Teil eines Transportmittels) müssen die obigen Angaben auf einem Warenbegleitpapier oder einem sichtbar im Inneren des Transportmittels angebrachten Papier stehen. Bei der Angabe der Größe bei Partien, die durch die Zusammenfassung dreier aufeinanderfolgender Größen gebildet werden, bedient man sich der jeweiligen Hinweisnummern der Größensortierungstabelle.

ANHANG III

QUALITÄTSNORM FÜR ÄPFEL UND BIRNEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Äpfel und Birnen der aus „Malus domestica Borkh." und „Pyrus communis L." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Äpfel und Birnen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Äpfel und Birnen unter Berücksichtigung der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen 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,

— praktisch ohne durch Schädlinge verursachte Veränderungen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Früchte müssen außerdem sorgfältig gepflückt worden sein. Die Äpfel und Birnen müssen ausreichend entwickelt sein, um

— den Reifungsprozeß fortsetzen zu können, damit der nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessene Reifegrad erreicht werden kann,

— Transport und Hantierung zu überstehen und

— am Bestimmungsort in zufriedenstellendem Zustand anzukommen.

B. Klasseneinteilung

Äpfel und Birnen werden in vier nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Äpfel und Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung aufweisen und einen unverletzten Stiel besitzen (1).

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter Schalenfehler, sofern diese die Qualität und das allgemeine Aussehen des Erzeugnisses und/oder die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

ii) *Klasse I*

Äpfel und Birnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen (1). Zulässig sind jedoch

— ein leichter Fehler in der Form,

— ein leichter Fehler in der Entwicklung,

— ein leichter Fehler in der Färbung.

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Das Fruchtfleisch muß frei von allen Mängeln sein.

Schalenfehler, die das allgemeine Aussehen und die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen, sind jedoch für jede Frucht innerhalb der nachstehenden Grenzen zulässig:

— schmale, langgestreckte Schalenfehler, nicht länger als 2 cm,

— bei anderen Schalenfehlern darf ihre gesamte Fläche nicht größer sein als 1 cm^2, ausgenommen Schorfflecken, deren Fläche insgesamt nicht größer als $^1/_4$ cm^2 sein darf.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

(1) Die Kriterien für Färbung und Berostung bei Äpfeln sind in den Tabellen 1 und 2 zu dieser Norm definiert.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Äpfel und Birnen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen (1).

Fehler in der Form, in der Entwicklung und in der Färbung sind zulässig, sofern die Früchte ihre charakteristischen Merkmale behalten.

Der Stiel kann fehlen, sofern die Schale nicht beschädigt ist.

Das Fruchtfleisch muß frei von größeren Mängeln sein. Schalenfehler sind jedoch innerhalb nachstehender Grenzen für jede Frucht erlaubt:

— schmale, langgestreckte Schalenfehler, nicht länger als 4 cm,

— bei anderen Schalenfehlern muß die Gesamtfläche auf 2,5 cm² begrenzt sein, ausgenommen Schorfflecken, deren Gesamtfläche nicht größer als 1 cm² sein darf.

iv) *Klasse III* (2)

Zu dieser Klasse gehören Äpfel und Birnen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den Eigenschaften für die Klasse II entsprechen (1), jedoch mit Ausnahme von Schalenfehlern, die größer sein dürfen, sofern sie nicht überschreiten:

— 6 cm Länge bei schmalen, langgestreckten Schalenfehlern,

— 5 cm² Gesamtfläche bei anderen Schalenfehlern, ausgenommen Schorfflecken, deren Gesamtfläche nicht größer als 2,5 cm² sein darf.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser. Der Unterschied im Querdurchmesser von Früchten ein und desselben Packstücks ist auf 5 mm begrenzt (3):

1. bei Früchten der Klasse Extra,

2. bei Früchten der Klassen I und II, die in geordneten Lagen gepackt sind (4).

Der Unterschied im Querdurchmesser darf bei lose verpackten Früchten der Klasse I 10 mm betragen (5).

Für lose verpackte Früchte der Klasse II ist keine Grenze festgelegt, auch nicht für Früchte der Klasse III jeder Verpackungsart.

Außerdem sind für alle Klassen Mindestgrößen wie folgt vorgeschrieben:

Äpfel	*Extra*	*I*	*II*	*III*
Großfrüchtige Sorten (6)	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Andere Sorten	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Birnen	*Extra*	*I*	*II*	*III*
Großfrüchtige Sorten (6)	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Andere Sorten	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

Ausnahmsweise wird keine Mindestgröße festgelegt für Sommerbirnen, die in der beschränkenden Liste der Tabelle 4 zu dieser Norm aufgeführt sind und in der Zeit zwischen dem 10. Juni und dem 31. Juli einschließlich jedes Jahres versendet werden.

(1) Die Kriterien für Färbung und Berostung bei Äpfeln sind in den Tabellen 1 und 2 zu dieser Norm definiert.
(2) Zusätzliche Klasse im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72. Die Anwendung dieser Klasse oder einiger ihrer Kriterien unterliegt einem Beschluß nach Artikel 4 Absatz 1 der genannten Verordnung.
(3) Doch wird außer Betracht gelassen, wenn eine Frucht 1 mm nach oben oder unten von der gewählte Größensortierung abweicht, sofern es sich nur um durch normalen Gebrauch von Sortierungsmaschinen bedingte Abweichungen in einem der korrekten Aufmachung der Erzeugnisse nicht abträglichen Zahlenverhältnis handelt.
(4) Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 10 mm betragen.
(5) Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 20 mm betragen.
(6) Siehe Liste in Tabelle 3 zu dieser Norm.

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 Extra*

5 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Äpfel und Birnen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen ausschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

ii) *Klasse I*

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

Bei Äpfeln 25 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte ohne Stiel, sofern die Schale in der Stielhöhlung nicht verletzt ist. Jedoch sind bei der Sorte Granny Smith Früchte ohne Stiel unbegrenzt zugelassen, sofern die Schale in der Stielhöhlung nicht verletzt ist.

iii) *Klassen II und III*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Äpfel und Birnen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen ; ausgenommen sind jedoch Früchte mit Fäulnisbefall, stärkeren Quetschungen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Im Rahmen der Toleranzen der Klassen II und III sind höchstens zugelassen 2 v. H. nach Anzahl oder Gewicht madige Früchte oder Früchte mit folgenden Fehlern :

— bedeutender Befall durch Korkfleckenkrankheit oder Glasigkeit,

— leichte, nicht vernarbte Verletzungen oder Risse,

— sehr leichte Fäulnisstellen.

B. Größentoleranzen

i) *Klassen Extra, I und II*

a) Für Früchte, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, abgesehen von der in Kapitel III zugelassenen Abweichung von 1 mm nach oben und nach unten, 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die der nächsthöheren oder nächstniedrigeren als der auf dem Packstück angegebenen Größe angehören, wobei bei der kleinsten Größensortierung eine Höchstabweichung von 5 mm unter der Mindestgröße zulässig ist ;

b) für Früchte, die nicht den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht die vorgeschriebene Mindestgröße erreichen, mit einer Höchstabweichung von 5 mm unter dieser Mindestgröße.

ii) *Klasse III*

Die Bestimmungen entsprechen denen des vorhergehenden Absatzes für Früchte, die nicht den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen. Jedoch beträgt der Vomhundertsatz 15.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Äpfel und Birnen des gleichen Ursprungs, der gleichen Sorte und Güte und des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem gleiche Färbung vorgeschrieben.

Bei Früchten der Klasse III kann sich die Gleichartigkeit jedoch auf den Ursprung und die Sorte beschränken.

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

B. Aufmachung

Äpfel und Birnen der Klasse Extra müssen in geordneten Lagen gepackt sein.

C. **Verpackung**

Die Äpfel und Birnen der Klasse Extra müssen so gepackt sein, daß das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdkörpern sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender } Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

B. **Art des Erzeugnisses**

— „Äpfel" oder „Birnen", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— Sortenname bei Klasse Extra und Klasse I.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe oder, bei in Schichten und Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.

Erfolgt die Identifizierung aufgrund der Größensortierung, muß diese wie folgt ausgedrückt werden :

a) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers ;

b) bei anderen Früchten durch Angabe des Mindestdurchmessers, gegebenenfalls gefolgt von der Angabe des Höchstdurchmessers oder von der Angabe „und +".

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

TABELLE 1

KRITERIEN FÜR DIE FÄRBUNG DER ÄPFEL

Die Apfelsorten werden nach ihrer Färbung in vier Gruppen eingeteilt:

Gruppe A — Rote Sorten

Klasse Extra:	mindestens ¾ der Oberfläche rot gefärbt,
Klasse I:	mindestens ½ der Oberfläche rot gefärbt,
Klassen II und III:	mindes ¼ der Oberfläche rot gefärbt.

Sorten

— Black Ben Davis,
— Black Stayman,
— Carmio,
— Democrat,
— Jonagored,
— King David,
— Red Delicious und Mutationen (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief und Royal Red),
— Red Dougherty,
— Red Rome,
— Red Stayman (Staymared),
— Red York,
— Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
— Royal Gala (Tenroy),
— Stark Delicious,
— Spartan,
— Rose de Berne,
— Reinette étoilée,
— Winesap (Winter Winesap).

Gruppe B — Sorten gemischt-roter Färbung (kräftige Färbung des roten Teils)

Klasse Extra:	mindestens ½ der Oberfläche rot gefärbt,
Klasse I:	mindestens ⅓ der Oberfläche rot gefärbt,
Klassen II und III:	mindestens 1/10 der Oberfläche rot gefärbt.

Sorten

— Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
— Bellavista (Vista bella),
— Belfort (Pella),
— Boskoop rouge,
— Cardinal,
— Cherry Cox,
— Cortland,
— Delicious ordinaire,
— Discovery,
— Delicious Pilafa,
— Gloster 69,
— Idared,
— Ingrid Marie,
— Jerseymac,
— Jonathan,
— Katy (Katja),
— Lobo,
— Mc Intosh,
— Morgenduft (Rome Beauty),
— Nueva Orleans,
— Stayman Winesap,
— Tydeman's early Worcester (Tydeman's early),
— Wealthy,
— York,
— Gravenstein rouge,
— James Grieve rouge,
— Odin,
— Ontario,
— Ortell,
— Paula Red,
— Rambour Franc,
— Red Berlepsch,

— Reineta Encarnada,
— Reineta Roja del Canada,
— Stalapfel,
— Summerred,
— Wagener,
— Worcester Pearmain.

Gruppe C — Sorten schwacher Färbung, gestreift

Klasse Extra: mindestens 1/3 der Oberfläche sortentypisch rot gestreift,
Klasse I: mindestens 1/10 der Oberfläche sortentypisch rot gestreift.

Sorten

— Abbondanza,
— Alkmene,
— Arlet,
— Berlepsch,
— Braeburn,
— Casanova de Alcobaça,
— Cunha (Riscadinha),
— Chata Encarnada,
— Commercio,
— Cox's orange pippin (cox orange) und Mutationen (1),
— Ellison's orange,
— Elstar,
— Fuji,
— Gala,
— Imperatore (Emperor Alexander),
— Jamba,
— Jonagold (2),
— Karmijn de Sonnaville,
— Kidd's orange red,
— Laxton's Superb,
— Lord Lambourne,
— Mantet rouge,
— Maigold,
— Melrose,
— Normanda,
— Nueva Europa,
— Oldenburg,
— Pomme raisin,
— Reine des Reinettes (Goldparmäne),
— Rose de Caldaro (Kalterer),
— Stark's Earliest,
— Winston.

Gruppe D

Andere Sorten.

(1) Ohne Cherry-Cox.
(2) Für die Sorte Jonagold wird gefordert, daß bei den in Güteklasse II eingestuften Früchten mindestens 1/10 der Oberfläche eine rotstreifige Färbung aufweist.

TABELLE 2

KRITERIEN ÜBER BEROSTUNG BEI ÄPFELN

Apfelsorten, bei denen die Berostung ein sortentypisches Schalenmerkmal ist und bei Übereinstimmung mit dem Aussehen des Sortentyps keinen Mangel darstellt.

Beschränkungsliste

— Ashmead's Kernel,
— Egremont Russet,
— Dunns Seedling,
— Groupe des Boskoop,
— Golden Russet,
— Groupe des Cox's orange,
— Ingrid Marie,
— Karmijn de Sonnaville,
— Kent,
— Kidd's Orange red,
— Fortune,
— Laxton's Superb,
— Mingan (Peromingan, Mingana),
— Reinette du Canada,
— Reinette grise,
— St. Edmund's Pippin,
— Sturmer Pippin,
— Suntan,
— Sunset,
— Toreno,
— Yellow Newton (Albemarle Pippin).

Bei den nicht aufgeführten Sorten ist die Berostung innerhalb der folgenden Grenzen zulässig:

	Klasse Extra	Klasse I	Klassen II und III	Toleranzen für die Klassen II und III
i) Bräunliche Flecken	— nur am Stielansatz — nicht gerunzelt	— leicht über den Stielansatz oder den Kelch hinaus — nicht gerunzelt	— über den Stielansatz oder den Kelch hinaus — leicht gerunzelt	— Früchte, die das Aussehen und den Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen
		Zulässige maximale Fruchtoberfläche		
ii) Berostung				
— fein genetzt (kein zu starker Gegensatz zur Grundfärbung der Frucht	— vereinzelte leichte Berostung, die das allgemeine Aussehen der Frucht oder des packstücks nicht beeinträchtigen	1/5	1/2	— Früchte, die das Aussehen und den Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen
— dicht	— ohne	1/20	1/3	— Früchte, die das Aussehen und den Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen
— Gesamttoleranzen (mit Ausnahme der innerhalb der obengenannten Grenzen zulässigen bräunlichen Flekken); in keinem Fall dürfen die feine und starke Berostung folgende Höchstgrenze überschreiten:	—	1/5	1/2	— Früchte, die das Aussehen und den Zustand des Packstücks nicht stark beeinträchtigen

TABELLE 3

LISTE DER ÄPFEL UND BIRNEN GROSSFRÜCHTIGER SORTEN (1)

1. Äpfel

— Altländer,
— Arlet,
— Belle de Boskoop und Mutationen,
— Belle fleur double,
— Bismarck,
— Black Ben Davis,
— Black Stayman,
— Blenheim,
— Braeburn,
— Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
— Brettacher,
— Charden,
— Charles Ross,
— Cortland,
— Cox pomona,
— Crimson Bramley,
— Delicious Pilafa,
— Democrat,
— Elan,
— Ellison's orange (Ellison),
— Empire,
— Finkenwerder,
— Fortuna Delicious,
— Fuji,
— Garcia,
— Gelber Edel,
— Glorie von Holland,
— Gloster 69,
— Golden Delicious und Mutationen,
— Graham (Graham Royal Jubilé),
— Granny Smith,
— Gravensteiner,
— Greensleeves,
— Großherzog Friedrich von Baden,
— Groupe des Calvilles,
— Honey gold,
— Horneburger,
— Howgate wonder,
— Idared,
— Imperatore,
— Ingrid Marie,
— Jacob Fisher,
— Jacques Lebel,
— Jamba,
— James Grieve und Mutationen,
— Jester,
— Jonagold,
— Jonagored,
— Jupiter,
— Karmijn de Sonnaville,
— Koningin (The Queen),
— Lane's Prince Albert,
— Lemoen Apfel (Lemoenappel),
— Maigold,
— Melrose,
— Morgenduft (Rome Beauty),
— Museh,
— Mutsu (Crispin),

(1) Als derartige sind auch die Äpfel und Birnen anzusehen, die in Klasse II und in Klasse III dargeboten sind ohne Angabe der Sorte.

— Normanda,
— Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
— Nueva Orleans,
— Orleans Reinette,
— Ontario,
— Ozargold,
— Pater v. d. Elsen,
— Pero del Cirio,
— Pero Mingan,
— Rambour d'hiver,
— Red Chief,
— Red Delicious und Mutationen,
— Red Dougherty,
— Red Ingrid Marie,
— Reinette de Orléans,
— Reineta roja del Canada,
— Reinette blanche und Reinette grise du Canada,
— Reinette de France,
— Reinette de Landsberg,
— Royal Red,
— Saure Gamerse (Gamerse zure),
— Septer,
— Signe Tillisch,
— Staymanred,
— Stayman Winesap,
— Starkrimson,
— Transparente de Croncels (Concels),
— Triomphe de Luxembourg,
— Tydeman's Early Worcester,
— Winter Banana,
— Zabergau,
— Zigeunerin.

2. **Birnen**

— Abbé Fétel,
— Alexandrine Douillard,
— Beurré Alexandre Lucas (Lucas),
— Beurré de Aremberg,
— Beurré Clairgeau,
— Beurré Diel,
— Beurré Lebrun,
— Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
— Curé (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana),
— Devoe,
— Don Guido,
— Doyenné d'hiver,
— Doyenné du comice,
— Duchesse d'Angoulême,
— Empereur Alexandre (Beurré Bose, Beurré d'Apremont, Bosc),
— Flor de invierno,
— General Leclerc,
— Grand champion,
— Jeanne d'Arc,
— Marguerite Marillat,
— Packham's Triumph (Williams d'Automne),
— Passe Crassane,
— Président Drouart,
— Souvenir du Congrès (Kongreß, Congress),
— Triomphe de Vienne,
— William's Duchess (Pitmaston).

TABELLE 4

SORTEN VON SOMMERBIRNEN, FÜR DIE BEI VERSAND VOM 10. JUNI BIS ZUM 31. JULI JEDES WIRTSCHAFTSJAHRES KEINE MINDESTGRÖßE VORGESCHRIEBEN IST

— Abugo o Siete en Boca,
— André Desportes,
— Azucar Verde (de confitar),
— Bergamotten,
— Beurré Giffard,
— Beurré Gris,
— Beurré précoce Morettini,
— Blanca de Aranuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
— Buntrocks,
— Carapinheira,
— Carusella,
— Castell (Castell de Verano),
— Claude Blanchet,
— Colorée de Juillet (Bunte Juli),
— Condoula,
— Coscia (Ercolini),
— D. Joaquina (Doyenné de Juillet),
— Gentile,
— Gentile Bianca di Firenze,
— Gentilona,
— Giardina,
— Gramshirtle,
— Hartleffs,
— Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon),
— Moscatella,
— Oomskinderen,
— Perita de San Juan,
— Pérola,
— Précoce de Trévoux,
— Précoce di Altedo,
— Santa Maria (Santa Maria Morettini),
— Spadoncina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
— Wilder,
— Witthöftsbirne.