# VERORDNUNG (EWG) Nr. 2213/83 DER KOMMISSION

## vom 28. Juli 1983

## zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Zwiebeln und Chicorée

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1738/82 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Anhang II/6 der Verordnung Nr. 23 (3) enthält u.a. Qualitätsnormen für Zwiebeln. Diese Normen sind durch die Verordnung Nr. 87/64/EWG (4) geändert worden.

Anhang I/2 der Verordnung Nr. 58 (5) enthält u.a. Qualitätsnormen für Chicorée.

Bei der Erzeugung von und beim Handel mit diesen Produkten hat sich namentlich hinsichtlich der Anforderungen der Verbraucher- und Großhandelsmärkte eine Entwicklung vollzogen. Die in den Verordnungen vorgeschriebenen gemeinsamen Qualitätsnormen für Zwiebeln und Chicorée sollten daher geändert werden, um diesen neuen Anforderungen Rechnung zu tragen.

Diese Änderungen schließen eine Änderung der zusätzlichen Güteklasse gemäß der Verordnung Nr. 1194/69 EWG des Rates (6) ein. Bei der Definition dieser Güteklasse ist sowohl dem wirtschaftlichen Interesse, das diese Erzeugnisse für die Erzeuger haben, als auch der Notwendigkeit Rechnung zu tragen, die Bedürfnisse der Verbraucher zu befriedigen.

Die Normen gelten für alle Vermarktungsstufen. Die Beförderung über eine große Entfernung, die Lagerung während einer gewissen Dauer und die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse unterzogen werden, können aufgrund der biologischen Entwicklung dieser Erzeugisse oder ihres mehr oder weniger leicht verderblichen Charakters gewisse Beeinträchtigungen nach sich ziehen. Diese Beeinträchtigungen sind somit bei der Anwendung der Normen auf der auf die Versandstufe folgenden Vermarktungsstufe zu berücksichtigen. Da die Erzeugnisse der Güteklasse „Extra" besonders sorgfältig sortiert und aufgemacht werden müssen, darf bei ihnen nur eine Verringerung des Frischzustands und der Prallheit 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 Zwiebeln der Tarifstelle 07.01 H des Gemeinsamen Zolltarifs und für Chicorée der Tarifstelle 07.01 D II des Gemeinsamen Zolltarifs werden wie in den Anhängen I und II angegeben festgesetzt.

Diese Normen gelten für alle Vemarktungsstufen unter den in der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen Bedingungen.

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

— der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben,

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

*Artikel 2*

(1) Die Wörter „für Zwiebeln" in Artikel 2 der Verordnung Nr. 23, das Wort „Chicorée" in Artikel 1 der Verordnung Nr. 58, sowie die Wörter „Zwiebeln, Chicorée" in Artikel 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 werden gestrichen.

(2) Der Anhang II/6 der Verordnung Nr. 23, der Anhang I/2 der Verordnung Nr. 58 sowie die Anhänge II und III der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 entfallen.

*Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am 1. September 1983 in Kraft.

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 190 vom 1. 7. 1982, S. 7.
(3) ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965.
(4) ABl. Nr. 116 vom 21. 7. 1964, S. 1850/64.
(5) ABl. Nr. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1607/62.
(6) ABl. Nr. L 157 vom 28. 6. 1969, S. 1.

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

Brüssel, den 28. Juli 1983

*Für die Kommission*

Poul DALSAGER

*Mitglied der Kommission*

*ANHANG I*

# QUALITÄTSNORM FÜR ZWIEBELN

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Zwiebeln der aus „Allium cepa L." hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in unverarbeitetem Zustand an den Verbraucher. Grüne Zwiebeln mit Blättern sowie Zwiebeln für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm soll die Güteeigenschaften bestimmen, die die Zwiebeln nach Aufbereitung und Verpakkung aufweisen müssen.

### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Zwiebeln unter Berücksichtigung der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen wie folgt beschaffen sein :

— ganz ; jedoch sind kleine Risse in der Außenhaut und das teilweise Fehlen der äußeren Haut keine Mängel, wenn das Fleisch nicht sichtbar ist ;

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen ;

— frei von Frostschäden ;

— ausreichend trocken für den vorgesehenen Verwendungszweck (bei Zwiebeln zur Lagerung müssen mindestens die beiden ersten Außenhäute sowie der Stengel vollkommen ausgetrocknet sein) ;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit ;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Außerdem muß der Stengel abgedreht oder sauber abgeschnitten sein und darf nicht länger als 4 cm sein (ausgenommen Zwiebeln in Zöpfen).

Die Zwiebeln müssen einen solchen Zustand aufweisen, der ihnen gestattet :

— Transport und Hantierung auszuhalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

### B. Klasseneinteilung

Die Zwiebeln werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

(i) *Klasse I :*

Zwiebeln dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form und Färbung aufweisen.

Die Zwiebeln müssen sein :

— fest,

— nicht gekeimt,

— ohne hohle und verhärtete Stengel,

— frei von Schwellungen, die durch eine anomale vegetative Entwicklung hervorgerufen sind,

— praktisch frei von Wurzelresten (bei Zwiebeln, die vor der vollständigen Reife geerntet werden, dürfen jedoch Wurzelreste vorhanden sein).

Leichte Flecken, welche die letzte das Fleisch schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen, sind zugelassen.

(ii) *Klasse II :*

Zu dieser Klasse gehören Zwiebeln, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen ausreichend fest sein und dürfen folgende Fehler aufweisen, sofern sie ihre wesentlichen Qualitäts- und Aufmachungseigenschaften behalten :

— sortenuntypische Form und Färbung,
— beginnende Keimung (höchstens 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln für eine bestimmte Verpackungseinheit),
— Reibungsspuren,
— leichte Zeichen von Schädlings- oder Krankheitsbefall,
— kleine vernarbte Risse,
— leichte verheilte Quetschungen, die die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen.

Sie dürfen Wurzelreste aufweisen.

Flecken, welche die letzte das Fleisch schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen, sind zugelassen.

(iii) *Klasse III* (1) :

Zu dieser Klasse gehören Zwiebeln, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den Eigenschaften der Klasse II entsprechen. Sie dürfen jedoch folgendes aufweisen :

— leichte Spuren von Erde,
— beginnende Keimung (höchstens 20 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln für eine bestimmte Verpackungseinheit),
— Quetschungen, die die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen.

## III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser. Der Durchmesserunterschied zwischen der kleinsten und der größten Zwiebel in ein und demselben Packstück darf folgende Werte nicht übersteigen :

— 5 mm, wenn die kleinste Zwiebel einen Durchmesser von 10 mm bis 20 mm ausschließlich hat ; bei Zwiebeln mit einem Durchmesser von 15 mm bis 25 mm ausschließlich darf der Unterschied jedoch 10 mm betragen,
— 15 mm, wenn die kleinste Zwiebel einen Durchmesser von 20 mm bis 40 mm ausschließlich hat,
— 20 mm, wenn die kleinste Zwiebel einen Durchmesser von 40 mm bis 70 mm ausschließlich hat,
— 30 mm, wenn die kleinste Zwiebel einen Durchmesser von 70 mm oder mehr hat.

Der Mindestdurchmesser beträgt 10 mm.

Zwiebeln der Klasse III dürfen einen Höchstunterschied von 30 mm in ein und demselben Packstück aufweisen.

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

(ii) *Klassen II und III*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln, 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 Anzahl oder Gewicht Zwiebeln, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, deren Durchmesser jedoch höchstens um 20 v. H. vom angegebenen Durchmesser abweicht.

---

(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.

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Zwiebeln gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe enthalten.

Bei Zwiebeln der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit auf den Ursprung und auf den Handelstyp beschränken.

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

### B. **Aufmachung**

Die Zwiebeln *können aufgemacht sein* :

— in Lagen oder Schichten,

— lose im Gebinde,

— in Zöpfen (die Zöpfe müssen aus mindestens 16 Zwiebeln mit vollkommen ausgetrockneten Stengeln bestehen).

### C. **Verpackung**

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

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es 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 Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

### A. **Identifizierung**

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

### B. **Art des Erzeugnisses**

„Zwiebeln", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

### C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

### D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,

— Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser,

— Gwicht.

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

*ANHANG II*

# QUALITÄTSNORM FÜR CHICOREE

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Chicorée, d. h. das durch Treiben aus der Wurzel der Chicorée-Witloof-Anbausorten (Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi) gewonnene und zur Lieferung in unverarbeitetem Zustand an den Verbraucher bestimmte Erzeugnis. Chicorée für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm soll die Güteeigenschaften bestimmen, die der Chicorée nach Aufbereitung und Verpakkung aufweisen muß.

### A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muß der Chicorée 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,

— frei von Rötungs-, Brand- oder Druckstellen,

— frei von Beschädigungen durch Nagetiere oder Krankheiten,

— frei von Beschädigungen durch Insekten oder andere Schädlinge,

— frei von Ansätzen des Blütenstandes über mehr als drei Viertel der Länge des Chicorée,

— sauber, insbesondere frei von beschmutzten Blättern und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,

— hell, d. h. von weißer bis weißgelber Färbung,

— glatt und sauber unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten oder abgebrochen,

— von frischem Aussehen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Chicorée muß eine solche Entwicklung und einen solchen Zustand aufweisen, der ihm gestattet :

— Transport und Hantierung auszuhalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

### B. **Klasseneinteilung**

Der Chicorée wird in vier nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

(i) *Klasse „Extra":*

Chicorée dieser Klasse muß von höchster Qualität sein.

Er muß insbesondere :

— regelmäßig geformt sein,

— fest sein,

— gut eingehüllt sein, d. h. am oberen Ende spitz zulaufend und geschlossen,

— äußere Blätter von mindestens drei Viertel der Länge des Sprosses aufweisen,

— ohne grünliche oder glasige Färbung sein.

(ii) *Klasse I:*

Chicorée dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß insbesondere:

— ausreichend fest sein,

— äußere Blätter von mindestens der Hälfte der Länge des Sprosses aufweisen,

— ohne grünliche oder glasige Färbung sein.

Er darf weniger regelmäßig geformt und am oberen Ende weniger fest geschlossen und eingehüllt sein, wobei der Durchmesser der Öffnung jedoch nicht größer sein darf als ein Fünftel des maximalen Durchmessers des Chicorée.

(iii) *Klasse II:*

Zu dieser Klasse gehört Chicorée, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Er darf folgende Mängel aufweisen:

— eine leicht unregelmäßige Form,

— eine leichte Grünfärbung am Blattende,

— eine leichte Öffnung am oberen Ende (der Durchmesser der Öffnung darf nicht größer sein als ein Drittel des maximalen Durchmessers des Chicorée).

(iv) *Klasse III*(1):

Zu dieser Klasse gehört Chicorée, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, jedoch den für die Klasse II vorgesehenen Eigenschaften entspricht.

Er darf folgende Mängel aufweisen:

— eine unregelmäßige Form,

— eine grünliche Färbung der Blattenden,

— leichte Rötungsspuren auf den äußeren Blättern.

## III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung bestimmt sich nach dem Durchmesser des größten senkrecht zur Längsachse verlaufenden Querschnitts sowie nach der Länge.

Für jede Klasse werden die Größensortierungen wie folgt festgesetzt:

*(in cm)*

| | „Extra" | I | II | III |
|---|---|---|---|---|
| Mindestdurchmesser | | | | |
| — bei Chicorée von weniger als 14 cm Länge | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| — bei Chicorée von 14 cm Länge oder darüber | 3 | 3 | 2,5 | 2,5 |
| Höchstdurchmesser | 6 | 8 | — | — |
| Mindestlänge | 9 | 9 | 9 (1) | 9 (1) |
| Höchstlänge | 17 | 20 | 24 | 24 |

(1) Chicorée von einer Länge zwischen 6 und 12 cm darf jedoch in den Klassen II und III unter der Bedingung angeboten werden, daß auf dem Packstück die Mindest- und die Höchstlänge des Chicorée angegeben sind.

In ein und demselben Packstück

(i) darf der Längenunterschied bei Chicorée der Klasse „Extra" höchstens 5 cm, bei Chicorée der Klasse I höchstens 8 cm und bei Chicorée der Klassen II und III höchstens 10 cm betragen,

(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.

(ii) darf der Unterschied im Durchmesser bei Chicorée der Klasse „Extra" höchstens 2,5 cm, bei Chicorée der Klasse I höchstens 4 cm und bei Chicorée der Klasse II höchstens 5 cm betragen. Für Chicorée der Klasse III ist keine Höchstgrenze festgesetzt.

## 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 Chicorée, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse I — genügt.

(ii) *Klasse I:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II — genügt.

(iii) *Klasse II:*

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, 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.

(iv) *Klasse III:*

15 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, 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 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, dessen Länge und Durchmesser um höchstens 1 cm von den im Kapitel III angegebenen Abmessungen für die Größensortierung abweichen. Für den Mindestdurchmesser sind jedoch keine Toleranzen zulässig.

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Chicorée gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe enthalten.

Bei Chicorée der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit auf den Ursprung und die Größe beschränken.

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

### B. Aufmachung

Chicorée der Klassen „Extra", I und II muß wie folgt aufgemacht sein :

— entweder in gleichmäßigen Lagen

— oder in Kleinpackungen.

Chicorée der Klasse III muß in einer Verpackung mit einem Gewicht von mindestens 7 kg angeboten werden.

### C. Verpackung

Chicorée muß so verpackt werden, daß das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Besteht das Verpackungsmaterial aus Holz, so müssen alle Zwischenwände durch ein Schutzmaterial abgedeckt sein.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

### A. Identifizierung

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

### B. Art des Erzeugnisses

„Chicorée", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

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

### D. Handelsmerkmale

— Klasse,
— Höchst- und Mindestlänge für Chicorée der Klassen II und III mit einer Länge von 6 bis 12 cm.

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)