EUROPÄISCHE WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG Nr. 21/63/EWG DER KOMMISSION
vom 7. März 1963
über die zeitweilige Änderung der gemeinsamen Qualitätsnormen für Zitrusfrüchte

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 23 des Rats über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), insbesondere auf deren Artikel 4 Absatz (3),

nach Anhörung des Verwaltungsausschusses für Obst und Gemüse und

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die in der Verordnung Nr. 64 der Kommission (2) festgelegten gemeinsamen Qualitätsnormen für Zitrusfrüchte setzen in Kapitel II Buchstabe B Absatz (i) Zeile 4 fest, daß die Früchte frei von fremdem Geruch sein müssen, und in Kapitel V Buchstabe B Absatz 2, daß bei eingewickelten Früchten geruchloses Papier verwandt werden muß.

Die Behandlung der Oberfläche von Zitrusfrüchten wie auch des Papiers, in welche sie eingewickelt sind, mit Diphenyl, Orthophenylphenol und Natriumorthophenylphenolat zur Konservierung des Erzeugnisses, ist ein noch weitverbreitetes und von der Gesetzgebung bestimmter Staaten zugelassenes Verfahren; dieses Verfahren ist imstande, auf die behandelten Erzeugnisse einen fremden Geruch zu übertragen. Die Einfuhr dieser Erzeugnisse in die Mitgliedstaaten ist daher nur zulässig, wenn die entsprechenden Normen geändert werden.

Der gegenwärtige Entwicklungsstand der Vermarktungstechnik für Zitrusfrüchte gestattet es nicht, sofort auf den Gebrauch der drei oben genannten Konservierungsmittel zu verzichten.

Es empfiehlt sich daher, eine Anpassungszeit vorzusehen, bevor die obengenannten Bestimmungen angewendet werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) In Abweichung von Kapitel II Buchstabe B Absatz (i) 4. Zeile der gemeinsamen Qualitätsnormen für Zitrusfrüchte, die im Anhang der Verordnung Nr. 64 der Kommission aufgeführt sind, brauchen die Früchte nicht frei zu sein von fremdem Geruch, soweit dieser Fehler die Folge der Verwendung eines der folgenden Konservierungsmittel ist:

— Diphenyl,
— Orthophenylphenol,
— Natriumorthophenylphenolat.

(2) In Abweichung von Kapitel V Buchstabe B Absatz 2 der gleichen gemeinsamen Qualitätsnormen, können die Früchte in Papier eingewickelt aufgemacht sein, das mit einem der in Absatz (1) genannten Konservierungsmittel behandelt worden ist.

Artikel 2

Artikel 1 dieser Verordnung gilt insoweit, als in den Mitgliedstaaten Rechts- und Verwaltungsvorschriften über die Umstände und Bedingungen, unter denen der eventuelle Gebrauch der in Artikel 1 genannten Konservierungsmittel geregelt ist, diesen zulassen.

Artikel 3

Diese Verordnung gilt bis einschließlich 31. Dezember 1965.

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

Brüssel, den 7. März 1963.

Für die Kommission
Der Präsident
Walter HALLSTEIN

(1) *Amtsblatt der europäischen Gemeinschaften*, Nr. 30 vom 20. April 1962, S. 965/62.
(2) *Amtsblatt der europäischen Gemeinschaften*, Nr. 63 vom 20. Juli 1962, S. 1741/62.