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

►**B**

VERORDNUNG (EG) Nr. 2396/2001 DER KOMMISSION

vom 7. Dezember 2001

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Porree/Lauch

(ABl. L 325 vom 8.12.2001, S. 11)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003	L 7	61	11.1.2003

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 2396/2001 DER KOMMISSION

vom 7. Dezember 2001

zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Porree/Lauch

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse ([1]), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 911/2001 der Kommission ([2]), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 sind mit der Verordnung (EWG) Nr. 1076/89 der Kommission vom 26. April 1989 zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Lauch ([3]), geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97 ([4]), Normen für Porree/Lauch erlassen worden.

(2) Aus Gründen der Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich, die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UN/ECE) empfohlene Norm für Porree/Lauch zu berücksichtigen. Außerdem ist es angebracht, für Frühporree/Frühlauch der Klasse I höhere Toleranzen zuzulassen. Es ist daher erforderlich, die Verordnung (EWG) Nr. 1076/89 aufzuheben und sie durch eine neue Verordnung zu ersetzen, mit der Normen festgelegt werden, die diesen Gegebenheiten Rechnung tragen.

(3) Die Anwendung dieser Norm hat den Zweck, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs zu fördern und so zu einer Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

(4) Die Norm gilt auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit begründet sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Vermarktungsnorm für Porree/Lauch des KN-Codes 0703 90 00 ist im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 auf allen Vermarktungsstufen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad sowie geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer

([1]) ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.
([2]) ABl. L 129 vom 11.5.2001, S. 3.
([3]) ABl. L 114 vom 27.4.1989, S. 14.
([4]) ABl. L 126 vom 17.5.1997, S. 11.

▼B

Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse aufweisen.

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 1076/89 wird aufgehoben.

Artikel 3

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

Sie gilt ab 1. März 2002.

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

▼B

ANHANG

NORM FÜR PORREE/LAUCH

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Porree/Lauch der aus Allium porrum L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Porree/Lauch für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Diese Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Porree/Lauch nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muss.

A. **Mindesteigenschaften**

In allen Klassen muss der Porree/Lauch vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

— ganz (diese Bestimmung gilt jedoch nicht für die Wurzeln und die Blattenden, die abgeschnitten sein dürfen).

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen; die Wurzeln dürfen jedoch leicht mit Erde behaftet sein;

— von frischem Aussehen, ohne verwelkte oder angewelkte Blätter;

— praktisch frei von Schädlingen;

— praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;

— nicht geschossen;

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

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Sind die Blätter abgeschnitten, so müssen die Schnittstellen glatt sein.

Entwicklung und Zustand des Porrees/Lauchs müssen so sein, dass er

— Transport und Hantierung aushält und

— in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. **Klasseneinteilung**

Porree/Lauch wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse I*

Porree/Lauch dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die typischen Merkmale der Sorte oder des Handelstyps aufweisen.

Mindestens ein Drittel der Gesamtlänge oder die Hälfte des umhüllten Teils muss von weißer bis grünlich-weißer Färbung sein. Jedoch muss bei Frühporree/Frühlauch ([1]) der weiße oder grünlich-weiße Teil mindestens ein Viertel der Gesamtlänge oder ein Drittel des umhüllten Teils ausmachen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen des Erzeugnisses und seine Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

— leichte oberflächliche Mängel,

— leichte Schäden durch Thrips, aber nur auf den Blättern,

— leichte Spuren von Erde innerhalb des Schaftes,

ii) *Klasse II*

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

Der weiße oder grünlich-weiße Teil muss mindestens ein Viertel der Gesamtlänge oder ein Drittel des umhüllten Teils ausmachen.

([1]) Im Spätwinter bis Frühsommer geernteter Lauch aus direkter Aussaat.

▼B

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Porree/Lauch seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

— ein weicher Blütentrieb, sofern sich dieser im umhüllten Teil befindet,

— leichte Quetschungen, Schäden durch Thrips und kleine Rostflecken, aber nur auf den Blättern,

— leichte Farbfehler,

— Spuren von Erde innerhalb des Schaftes.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem senkrecht zur Achse des Erzeugnisses über der Aufwölbung des Halses gemessenen Durchmesser bestimmt.

Der Mindestdurchmesser beträgt 8 mm für Frühporree/Frühlauch und 10 mm für sonstigen Porree/Lauch.

In der Klasse I darf der Durchmesser der dicksten Stange in ein und demselben Bund oder Packstück nicht mehr als doppelt so groß wie der Durchmesser der dünnsten Stange sein.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück oder bei unverpacktem Porree/Lauch in jedem Bund für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**

i) *Klasse I*

Bei Frühporree/Frühlauch: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Porreestangen/Lauchstangen, die einen weichen Blütentrieb im umhüllten Teil aufweisen, und 10 % nach Anzahl oder Gewicht Porreestangen/Lauchstangen, die aus anderen Gründen nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

Bei anderem Lauch: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Porreestangen/Lauchstangen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

ii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Porreestangen/Lauchstangen, 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 % nach Anzahl oder Gewicht Porreestangen/Lauchstangen, die nicht dem vorgesehenen Mindestdurchmesser oder — bei Porree/Lauch der Klasse I — nicht den Vorschriften hinsichtlich der Gleichmäßigkeit entsprechen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks oder jedes Bundes in ein und demselben Packstück muss einheitlich sein und darf nur Porree/Lauch gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern für das letzte Kriterium eine Gleichmäßigkeit vorgeschrieben ist) sowie annähernd gleicher Entwicklung und Färbung umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks oder des Bundes muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

▼M1

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 Porree/Lauch muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete 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 oder — bei unverpacktem Porree/Lauch — die Bunde müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. **Aufmachung**

Die Porreestangen/Lauchstangen können folgendermaßen aufgemacht werden:

— entweder regelmäßig in der Verpackung geschichtet
— oder in Bunden, verpackt oder unverpackt.

Die Bunde eines Packstücks müssen im Wesentlichen einheitlich sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück oder jedes unverpackt gelieferte Bund muss 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 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. **Art des Erzeugnisses**

— „Porree“/„Lauch“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
— gegebenenfalls die Angabe „Frühporree“/„Frühlauch“.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse,
— Anzahl der Bunde (im Fall der Aufmachung in Bunden in Verpackungen).

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Bei in loser Schüttung befördertem Porree/Lauch, der direkt in ein Transportmittel verladen wird, müssen die in Abschnitt VI Nummer l genannten Angaben auf einem Warenbegleitpapier oder einem sichtbar im Beförderungsmittel angebrachten Papier vermerkt sein.

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