I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

VERORDNUNG (EWG) Nr. 379/71 DER KOMMISSION
vom 19. Februar 1971
über die Festsetzung der Qualitätsnormen für Zitrusfrüchte

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 23 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2423/70 (2), insbesondere auf Artikel 5 Absatz 2,

gestützt auf die Verordnung Nr. 158/66/EWG des Rates vom 25. Oktober 1966 über die Anwendung der Qualitätsnormen auf Obst und Gemüse, das innerhalb der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht wird (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2423/70, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 1 letzter Unterabsatz,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Im Handel mit Zitrusfrüchten ist insbesondere im Bereich der Nachfrageanforderungen auf den Verbraucher- und Großhandelsmärkten ein Wandel eingetreten. Daher müssen die gemeinsamen, in der durch die Verordnung Nr. 86/64/EWG (4) geänderten Verordnung Nr. 64 (5) vorgeschriebenen Qualitätsnormen geändert werden, um diesen neuen Erfordernissen Rechnung zu tragen.

Diese Änderungen bedingen die Abänderung der durch die Verordnung Nr. 211/66/EWG des Rates vom 14. Dezember 1966 (6) definierten zusätzlichen Güteklasse ; bei dieser Definition erscheint es angezeigt, dem wirtschaftlichen Interesse Rechnung zu tragen, welches die Erzeuger an den betreffenden Erzeugnissen haben, und der Notwendigkeit, den Anforderungen der Verbraucher Rechnung zu tragen.

Die Normen sind auf allen Handelsstufen anzuwenden. Beförderungen über große Entfernungen, die Einlagerung auf längere Zeit oder die unterschiedlichen Handhabungen, denen die Erzeugnisse unterworfen sind, können infolge ihrer biologischen Entwicklung, da es sich um mehr oder weniger verderbliche Erzeugnisse handelt, nachteilige Veränderungen nach sich ziehen. Bei Anwendung der Normen auf Handelsstufen, die dem Versand folgen, ist diesen nachteiligen Veränderungen Rechnung zu tragen. Nachdem die Erzeugnisse der Güteklasse „Extra" einer besonders sorgfältigen Sortierung und Aufmachung unterzogen wurden, ist bei ihnen lediglich die Minderung des Frischezustands und der Turgeszenz in Betracht zu ziehen.

Aus Gründen der Klarheit und juristischen Sicherheit sowie zur bequemeren Handhabung durch die Interessierten erscheint es angezeigt, die geänderten Normen in einer einheitlichen Neufassung vorzulegen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) Die Qualitätsnormen für die folgenden Erzeugnisse :

Nummer des Gemeinsamen Zolltarifs	Warenbezeichnung
08.02 A I	Süßorangen, frisch
ex 08.02 B	Mandarinen und Satsumas, Clementinen, Tangerinen und andere ähnliche Kreuzungen von Zitrusfrüchten, frisch
ex 08.02 C	Zitronen, frisch

werden im Anhang zu dieser Verordnung wiedergegeben.

(1) ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.
(2) ABl. Nr. L 261 vom 2. 12. 1970, S. 1.
(3) ABl. Nr. 192 vom 27. 10. 1966, S. 3582/66.
(4) ABl. Nr. 116 vom 21. 7. 1964, S. 1847/64.
(5) ABl. Nr. 63 vom 20. 7. 1962, S. 1741/62.
(6) ABl. Nr. 233 vom 20. 12. 1966, S. 3939/66.

(2) Diese Normen sind auf allen Handelsstufen anzuwenden, und zwar unter den in der Verordnung Nr. 158/66/EWG vorgesehenen Bedingungen.

Jedoch können die Erzeugnisse auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand in Abweichung von den Vorschriften der Normen aufweisen :

— eine geringfügige Beeinträchtigung des Frischezustands und des Turgors,

— Erzeugnisse, die in andere Güteklassen als die Güteklasse „Extra" eingestuft sind, geringfügige Qualitätsminderungen auf Grund ihrer Entwicklung und der Tatsache, daß es sich um mehr oder weniger verderbliche Erzeugnisse handelt.

(3) Sie werden ab 1. Juni 1971 angewandt.

Artikel 2

Mit Wirkung vom 1. Juni 1971 werden aufgehoben :

— die Verordnung Nr. 64 der Kommission vom 6. Juli 1962,

— die Verordnung (EWG) Nr. 877/68 der Kommission vom 1. Juli 1968 (1),

— der Anhang V der Verordnung Nr. 211/66/EWG.

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

Brüssel, den 19. Februar 1971

Für die Kommission

Der Präsident

Franco M. MALFATTI

(1) ABl. Nr. L 155 vom 3. 7. 1968, S. 3.

ANLAGE

QUALITÄTSNORMEN FÜR ZITRUSFRÜCHTE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm bezieht sich auf folgende als „Zitrusfrüchte" bezeichnete Früchte zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, wobei zur Verarbeitung bestimmte „Zitrusfrüchte" ausgenommen sind :

— Zitronen : aus der Art „Citrus limonia" (Osbeck) gezüchtete Früchte ;

— Mandarinen, Clementinen, Satsumas, Tangerinen, Wilkings und andere ähnliche Hybriden ; aus der Art „Citrus reticulata" (Blanco) oder ihren Hybriden gezüchtete Früchte ;

— Apfelsinen : aus der Art „Citrus sinensis" (Osbeck) gezüchtete Früchte.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

A. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die in Ziffer I genannten Zitrusfrüchte nach erfolgter Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

B. Mindesteigenschaften für alle Klassen

i) Die Früchte müssen sein :

— ganz,

— gesund (vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse),

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

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

— sauber, praktisch frei von sichtbaren fremden Stoffen,

— frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit.

ii) Die Früchte müssen sorgfältig gepflückt worden sein und einen Entwicklungs- und Reifezustand erreicht haben, der nach dem an die Sorte und an das Anbaugebiet anzulegenden Maßstab als angemessen gelten kann. Ihr Reifezustand muß so sein, daß die Früchte Verladung und Transport aushalten und den Marktanforderungen am Bestimmungsort genügen können.

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

Früchte, die vorstehenden Reifekriterien entsprechen, dürfen „entgrünt" werden. Diese Behandlung ist nur zulässig, wenn sonstige natürliche organoleptische Eigenschaften nicht verändert werden.

Die Behandlung darf nur nach von den Verwaltungsbehörden der einzelnen Länder erlassenen Bestimmungen und unter ihrer Kontrolle erfolgen.

iii) Die Früchte müssen frei von beginnender innerer Austrocknung infolge von Frost und frei von großen vernarbten Verletzungen oder Quetschstellen sein.

C. **Mindestsaftgehalt und Färbung** (Mindestsaftgehalt im Verhältnis zum Gesamtgewicht der Frucht — Gewinnung durch Handpresse) gilt für alle Güteklassen.

ZITRONEN

— Mindestgehalt an Saft :

— Verdelli- und Primofiore-Zitronen	20 v.H.
— andere	25 v.H.

— Färbung :

Die Färbung muß normal sein für den betreffenden Typ der Sorte. Unter Berücksichtigung von Erntezeit und Anbaugebiet sind auch Früchte mit hellgrüner Färbung, die den Mindestgehalt an Saft aufweisen, zugelassen. Die „Verdelli"-Zitronen dürfen eine grüne, aber keine dunkelgrüne Färbung aufweisen.

CLEMENTINEN, MONREALES UND SATSUMAS

— Mindestgehalt an Saft :

— Monreales und Satsumas	33 v.H.
— Clementinen	40 v.H.

— Färbung :

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

WILKINGS UND TANGERINEN, SONSTIGE MANDARINEN UND HYBRIDEN

— Mindestgehalt an Saft 33 v.H.

— Färbung :

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

(1) Diese Bestimmung betrifft nicht den Geruch, der von einem — gemäß der in diesem Bereich geltenden Gemeinschaftsvorschriften angewandten — Konservierungsmittel hervorgerufen sein kann.

APFELSINEN

— Mindestgehalt an Saft :

— 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 zugelassen unter Berücksichtigung der Sorte und der Erntezeit.

D. Einteilung nach Güteklassen

i) *Güteklasse „Extra"*

Früchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität und frei von Mängeln sein, die Aussehen oder organoleptische Eigenschaften beeinträchtigen. Nicht als derartige „Mängel" gelten leichte oberflächliche Veränderungen der Schale. Die Früchte müssen außerdem — unter Berücksichtigung von Erntezeit und Anbaugebiet — ihre typischen Merkmale, besonders ihre sortentypische Färbung aufweisen.

ii) *Güteklasse „I"*

Früchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen — unter Berücksichtigung von Erntezeit und Anbaugebiet — ihre typischen Sorten- bzw. Typenmerkmale aufweisen.

Folgende Mängel sind jedoch — unter der Voraussetzung, daß sie weder das allgemeine Aussehen noch die Haltbarkeit der Früchte einer Partie beeinträchtigen — zugelassen :

— leichte Formfehler,

— leichte Farbfehler,

— leichte, während der Vegetationsperiode entstandene Schalenfehler wie silberweiße Verkrustungen, Berostung usw.,

— leichte, durch mechanische Ursachen wie Reibung, Hagelschlag, Stoß und dergleichen entstandene vernarbte Beschädigungen.

iii) *Güteklasse „II"*

Diese Klasse umfaßt Früchte, die insgesamt nicht in diese höheren Güteklassen aufgenommen werden können, die jedoch die vorstehend definierten Mindesteigenschaften aufweisen.

Folgende Fehler bzw. Veränderungen des Aussehens und der Schale sind — unter der Voraussetzung, daß sie weder das allgemeine Aussehen noch die Haltbarkeit der Früchte einer Partie stark beeinträchtigen — zugelassen :

— Verformung,

— Verfärbung,

— runzlige Schale,

— vernarbte oberflächliche Veränderungen der Schale,

— teilweise leichte Loslösung der Schale bei Apfelsinen, (Loslösung ist normal bei Mandarinen, Clementinen, Satsumas, Wilkings und Tangerinen).

iv) *Güteklasse „III"* (1)

Früchte der Klasse „III" müssen den für Klasse „II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen.

Sie dürfen jedoch kelchlos sein.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe der Früchte wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

a) **Mindestgröße**

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

— Zitronen :	45 mm für Güteklasse „Extra", „I" und „II" 42 mm für Güteklasse „III"
— Apfelsinen :	53 mm
— Satsumas, Tangerinen, Wilkings und Hybriden :	45 mm
— Clementinen und Monreals :	35 mm

b) **Größenskalen**

Folgende Größenskalen werden festgelegt :

APFELSINEN

Größe	*Durchmesser in mm*
0	100 und mehr (2)
1	87 — 100
2	84 — 96
3	81 — 92
4	77 — 88
5	73 — 84
6	70 — 80
7	67 — 76
8	64 — 73
9	62 — 70
10	60 — 68
11	58 — 66
12	56 — 63
13	53 — 60

CLEMENTINEN UND MONREALS, SATSUMAS, TANGERINEN, WILKINGS UND SONSTIGE MANDARINEN UND IHRE HYBRIDEN (3)

Größe	*Durchmesser in mm*
1	63 und mehr
2	58 — 69
3	54 — 64
4	50 — 60
5 (4)	46 — 56
6 (4)	43 — 52
7	41 — 48
8	39 — 46
9	37 — 44
10	35 — 42

(1) Zusätzliche Güteklasse im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung Nr. 158/66/EWG.
Die Anwendung zusätzlicher Güteklassen oder einiger ihrer Merkmale unterliegt einem Beschluß, der auf Grund von Artikel 2 Absatz 2 der genannten Verordnung zu fassen ist.

(2) Nur für Güteklasse „III".

(3) Für Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Kreuzungen mit einem Querdurchmesser von mehr als 63 mm besteht folgende Einteilung :
Nr. 1 — X 63 — 74
Nr. 1 — XX 67 — 78
Nr. 1 — XXX 78 und mehr.

(4) Für Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Kreuzungen beträgt der Mindestquerdurchmesser 45 mm.

ZITRONEN

Größe	*Durchmesser in mm*
0	83 und mehr (1)
1	72 — 83
2	68 — 78
3	63 — 72
4	58 — 67
5	53 — 62
6	48 — 57
7	45 — 52
8	42 — 49 (1)

c) **Gleichmäßigkeit bei der Größensortierung**

Gleichmäßigkeit bei 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 :

APFELSINEN

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

CLEMENTINEN UND MONREALS, SATSUMAS, TANGERINEN, WILKINGS, SONSTIGE MANDARINEN UND 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 der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein und demselben Packstück die jeweils angegebene Größe nach der Größenordnungstabelle nicht überschreiten. Jedoch hat jeder Mitgliedstaat die Möglichkeit, für seine eigene Erzeugung von Zitronen, den Anforderungen der Bestimmungsmärkte Rechnung tragend, die Kriterien der Gleichmäßigkeit für Früchte in regelmäßigen Lagen anzuwenden ;

iii) *bei lose in einem Transportmittel oder Abteil eines Transportmittels angebotenen Früchten*

— muß entweder lediglich die Mindestgröße eingehalten sein,

— muß der Größenunterschied dem Bereich entsprechen, der sich bei Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größengruppen nach der Größenordnungstabelle ergibt.

IV. TOLERANZEN

Für nicht den Merkmalen ihrer Güteklasse genügende Erzeugnisse werden je Packstück — oder je Partie für lose verladene Zitrusfrüchte — Güte- und Größentoleranzen zugestanden.

---

(1) Nur für Güteklasse „III".

1. **Gütetoleranzen**

i) *Güteklasse „Extra"*

5 v.H. der Früchte, nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Merkmalen dieser Güteklasse, sondern denen der Güteklasse „I" entsprechen, und höchstens 5 v.H. nach Anzahl der Früchte, die kelchlos sind.

ii) *Güteklasse „I"*

10 v.H. der Früchte, nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Merkmalen dieser Güteklasse, sondern denen der Güteklasse „II" entsprechen, und höchstens 20 v.H. nach Anzahl der Früchte, die kelchlos sind.

iii) *Güteklasse „II"*

10 v.H. der Früchte, nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Merkmalen dieser Güteklasse und nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, davon höchstens 5 v.H. Früchte mit leichten oberflächlichen nicht vernarbten und trockenen Beschädigungen (ohne jede Spur von Fäulnis) oder weiche oder welke Früchte, sowie höchstens 35 v.H. nach Anzahl der Früchte, die kelchlos sind.

iv) *Güteklasse „III"*

15 v.H. der Früchte nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Eigenschaften der Klasse und nicht den Mindesteigenschaften genügen. Diese Früchte müssen jedoch von marktfähiger Qualität und zum Verzehr geeignet sein.

Außerdem ist für die Klassen „Extra" „I" und „II" gestattet, daß bei entgrünten Früchten der Kelch fehlt, unter der Bedingung, daß die Angabe „Entgrünung" bzw. „entgrünte Früchte" auf den Warenbegleitpapieren angegeben ist.

2. **Größentoleranzen**

Für jede Verpackungsart wird eine Höchsttoleranz von 10 v.H. nach Anzahl der Früchte zugestanden, die der nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren als der (bzw. bei Zusammenfassung von drei Größenskalen) auf dem Packstück oder in den Transportpapieren erwähnten Größe(n) entsprechen.

Bei loser Schüttung in einem Transportmittel oder in einem Teil eines Transportmittels, bei der 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 Güteklasse „Extra", „I" und „II"
	40 mm	für Güteklasse „III"
Apfelsinen :	50 mm	
Satsumas, Tangerinen, Wilkings, sonstige Mandarinen und ihre Hybriden :	43 mm	
Clementinen und Monreales :	34 mm	

V. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Jedes Packstück, jedes Transportmittel und jedes Abteil eines Transportmittels hat Früchte derselben Sorte, derselben Güteklasse und (im Fall vorgeschriebener Größe) derselben Größe zu enthalten. Außerdem wird für die Güteklasse „Extra" insbesondere Gleichmäßigkeit der Färbung verlangt.

B. **Verpackung**

Die Früchte können wie folgt verpackt werden :

a) in regelmäßigen Lagen entsprechend den Größenskalen in geschlossenen oder offenen Packstücken. Diese Verpackung ist für die Güteklasse „Extra" verbindlich vorgeschrieben und für die Klassen „I", „II" und „III" wahlfrei.

b) — nicht in Lagen, entsprechend den Größenskalen in geschlossenen oder offenen Packstücken,

— lose, in einem Transportmittel bzw. einem Abteil eines Transportmittels mit einem Größenunterschied zwischen den einzelnen Früchten, der der Zusammenfassung dreier aufeinanderfolgender Größengruppen der Größenskalen entspricht.

Diese Verpackungsmöglichkeiten sind nur für die Güteklassen „I", „II" und „III" zugelassen ;

c) lose, in einem Transportmittel oder Abteil eines Transportmittels mit Beachtung der Mindestgröße als einziger Bedingung.

Diese Angebotsform ist nur für die Güteklassen „II" und „III" zugelassen ;

d) in Kleinpackungen für den unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher :

i) bei Anfertigung der Kleinpackung nach Zahl der Früchte ist die Beachtung der Größe nach der Größenskala für sämtliche Güteklassen vorgeschrieben ;

ii) bei Anfertigung der Kleinpackungen nach dem Gewicht der Früchte ist Sortierung nach der Größenskala freigestellt, vorausgesetzt, daß die Gesamtaufmachung gleichmäßig bleibt.

Diese Angebotsformen sind nur für die Güteklassen „Extra", „I" und „II" zugelassen.

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

Die Verwendung irgendwelcher Stoffe zur Änderung der natürlichen Merkmale der Zitrusfrüchte, namentlich ihres Geruchs (1) oder Geschmacks, ist verboten.

Im Innern des Packstücks, Transportmittels oder Abteilen eines Transportmittels verwendetes Papier oder sonstiges Verpackungsmaterial muß neu und für den Menschen unschädlich sein (1).

Bei der Aufmachung der Packstücke dürfen keine Fremdkörper enthalten sein, außer bei Sonderaufmachungen ein mit der Frucht verbundener Zweig mit grünen Blättern.

VI. KENNZEICHNUNG

i) Bei verpackten Erzeugnissen muß jedes Packstück auf einer Außenseite lesbar und in unverwischbaren Buchstaben nachstehende Angaben tragen :

ii) Bei lose in einem Transportmittel versandten Erzeugnissen hat ein die Waren begleitendes, innen im Transportmittel anzubringendes Papier nachstehende Angaben zu enthalten :

a) **Identifizierung**

Verpacker und/oder Absender — Name und Anschrift oder Geschäftszeichen, ausgegeben oder registriert von einer amtlichen Stelle

b) **Art des Erzeugnisses**

— Bezeichnung der Art ; freibleibend — außer bei Apfelsinen — Bezeichnung der Sorte,

— Bezeichnung des Typs :

bei Zitronen eventuell Angabe „Verdelli" und „Primofiore",

bei Clementinen :

— Clementinen ohne Kerne,
— Clementinen (von 1 bis 10 Kerne),
— entweder Clementinen Monreales oder Clementinen mit Kernen (mehr als 10 Kerne).

(1) Diese Bestimmung betrifft nicht den Gebrauch von Konservierungsmitteln gemäß den in diesem Bereich geltenden Gemeinschaftsvorschriften.

c) **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und unter Umständen Erzeugungsgebiet oder regionale oder örtliche Herkunftsbezeichnung.

d) **Handelsmerkmale**

i) *Güteklasse*

ii) *Größe*

— bei Aufmachung der Früchte in regelmäßigen Lagen, oder nicht in Lagen, und unter Beachtung der Größe nach der Größenskala Angabe der Hinweisnummer der Tabelle und im Fall der Aufmachung in regelmäßigen Lagen in geschlossenen Packstücken die Angabe der Anzahl der Früchte ;

— bei loser Schüttung in einem Transportmittel oder einem Abteil eines Transportmittels und unter Zusammenfassung dreier aufeinanderfolgender Größengruppen der Größenskala Angabe der betreffenden obersten und untersten Hinweisnummer der Tabelle ;

iii) gegebenenfalls Angabe des Konservierungsmittels, das in Übereinstimmung mit der Gesetzgebung der Gemeinschaft verwandt wurde.

iv) *Entgrünung*

Wird jedoch festgestellt, daß infolge von „Entgrünungs"-Verfahren der für kelchlose Früchte normalerweise zugelassene Prozentsatz bei Ankunft erheblich überschritten ist, muß die Angabe „Entgrünung" bzw. „entgrünte Früchte" auf den Warenbegleitpapieren erscheinen.