

VERORDNUNG (EG) Nr. 1799/2001 DER KOMMISSION
vom 12. September 2001
zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Zitrusfrüchte

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) Zitrusfrüchte sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die 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 ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1619/2001 ⁽⁴⁾, ist mehrfach geändert worden, so dass die Rechtsklarheit nicht mehr gewährleistet ist.
- (2) Es ist daher erforderlich, eine Neufassung der Regelung vorzunehmen und die Verordnung (EWG) Nr. 920/89 aufzuheben. Im Interesse der Transparenz auf dem Weltmarkt ist es dabei angezeigt, der Norm für Zitrusfrüchte Rechnung zu tragen, die von der Arbeitsgruppe „Normen für leichtverderbliche Lebensmittel und die Qualitätsverbesserung“ der UN-Wirtschaftskommission für Europa (UN/ECE) empfohlen worden ist.
- (3) Die Anwendung dieser Norm muss es ermöglichen, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Nachfrage der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lautereren Wettbewerbs zu fördern und so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.
- (4) Die Norm gilt für alle Vermarktungsstufen. Der Transport über eine große Entfernung, die Lagerzeit oder die verschiedenen Hantierungen der Erzeugnisse können aufgrund ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit bestimmte Beeinträchtigungen zur Folge haben. Diese Beeinträchtigungen sind bei der Anwendung der Norm auf den

Vermarktungsstufen nach dem Versand zu berücksichtigen. Da es sich bei der Güteklasse Extra um sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der gegebenenfalls verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

- (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 folgende Erzeugnisse ist im Anhang aufgeführt:

- Süßorangen des KN-Codes ex 0805 10,
- Mandarinen (einschließlich Tangerinen und Satsumas), Clementinen, Wilkings und ähnliche Kreuzungen von Zitrusfrüchten des KN-Codes 0805 20,
- Zitronen des KN-Codes 0805 30 10.

Diese Norm gilt für alle Vermarktungsstufen nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 2200/96.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand wie folgt von der Norm abweichen:

- leicht verringerter Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der mehr oder weniger leichten Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen bei Erzeugnissen der Güteklasse Extra.

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 920/89 wird aufgehoben.

Artikel 3

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

Sie gilt ab dem ersten Tag des dritten Monats, der auf den Monat ihres Inkrafttretens folgt.

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 129 vom 11.5.2001, S. 3.

⁽³⁾ ABl. L 97 vom 11.4.1989, S. 19.

⁽⁴⁾ ABl. L 215 vom 9.8.2001, S. 3.

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

Brüssel, den 12. September 2001

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG

NORM FÜR ZITRUSFRÜCHTE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

- Zitronen der aus *Citrus limon* (L.) Burm. f. hervorgegangenen Anbausorten,
- Mandarinen der aus (*Citrus reticulata* Blanco) hervorgegangenen Anbausorten, einschließlich Satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), Clementinen (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), gewöhnlicher Mandarinen (*Citrus deliciosa* Ten.) und Tangerinen (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.), die aus diesen Arten und ihren Kreuzungen hervorgegangen sind, nachstehend „Mandarinen“ genannt,
- Orangen der aus *Citrus sinensis* (L.) Osb. hervorgegangenen Anbausorten.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, 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,
- frei von größeren vernarbten Verletzungen und/oder Quetschungen,
- 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 frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von beginnender innerer Austrocknung,
- frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Zitrusfrüchte müssen sorgfältig gepflückt worden sein und einen entsprechend den sortentypischen Eigenschaften, der Erntezeit und dem Anbauggebiet angemessenen Entwicklungs- und Reifegrad erreicht haben.

Entwicklung und Reifegrad der Zitrusfrüchte müssen so sein, dass sie

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

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 muss entsprechend den von den Verwaltungsbehörden der einzelnen Mitgliedstaaten erlassenen Bestimmungen und unter ihrer Aufsicht erfolgen.

B. Reifekriterien

Die Reife der Zitrusfrüchte wird anhand der nachstehend für die einzelnen Arten aufgeführten Kriterien bestimmt:

1. Mindestsaftgehalt,
2. Färbung.

Der Grad der Färbung muss so sein, dass die Früchte am Bestimmungsort am Ende ihrer normalen Entwicklung die sortentypische Färbung erreichen können.

i) Zitronen

- Mindestsaftgehalt:
 - Verdelli- und Primofiore-Zitronen: 20 %,
 - andere: 25 %.
- Färbung: Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grüne (allerdings keine dunkelgrüne) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.

ii) *Mandarinen*

- Mindestsaftgehalt:
 - Mandarinen außer Clementinen: 33 %,
 - Clementinen: 40 %.
- Färbung: Die Färbung muss auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.

iii) *Orangen*

- Mindestsaftgehalt:
 - Thomson Navel und Tarocco: 30 %,
 - Washington Navel: 33 %,
 - andere: 35 %.
- Färbung: Die Färbung muss sortentypisch sein. Eine hellgrüne Färbung der Früchte ist jedoch zulässig, sofern sie ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche nicht überschreitet.

C. Klasseneinteilung

Die Zitrusfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen hinsichtlich ihrer Form, ihres Aussehens, ihrer Entwicklung und ihrer Färbung die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern sie das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht 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 die Zitrusfrüchte ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Farbfehler,
- raue Schale,
- während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung usw.,
- durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung, Stöße beim Hantieren usw. entstandene vernarbte Fehler,
- vernarbte, oberflächliche Veränderungen der Schale,
- leichte teilweise Loslösung der Schale bei Orangen (eine Loslösung der Schale ist normal bei Mandarinen).

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser der Frucht.

A. Mindestgröße

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

Zitronen:	45 mm,
Mandarinen außer Clementinen:	45 mm,
Clementinen:	35 mm,
Orangen:	53 mm.

B. Größenskalen

Es gelten folgende Größenskalen:

Orangen		Zitronen		Mandarinen	
Größe	Durchmesser in mm	Größe	Durchmesser in mm	Größe	Durchmesser in mm
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 und mehr
1	87-100	1	72-83	1-XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1-X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6 ⁽¹⁾	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44
11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

⁽¹⁾ Durchmesser unter 45 mm betreffen nur Clementinen.

C. Gleichmäßigkeit

Die Gleichmäßigkeit in der Größensortierung entspricht den oben aufgeführten Größenskalen, ausgenommen in folgenden Fällen:

- 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:

	Größenklassencode	Maximaler Unterschied zwischen den Früchten in ein- und demselben Packstück (in mm)
Zitronen	0-7	7
Mandarinen	1-4	9
	5-6	8
	7-10	7
Orangen	0-2	11
	3-6	9
	7-13	7

- ii) Bei nicht in Lagen geschichteten Früchten und bei Früchten in Kleinpackungen (mit einer bestimmten Anzahl Früchte), die für den direkten Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, darf der Größenunterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein- und demselben Packstück die in der Größenskala für die entsprechende Größenklasse vorgesehene Spanne nicht überschreiten.
- iii) Bei Früchten in loser Schüttung in Kisten und bei Früchten in Kleinpackungen (eines bestimmten Gewichts), die für den direkten Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, darf der maximale Größenunterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in ein- und derselben Partie oder ein- und demselben Packstück die Spanne nicht überschreiten, die sich bei der Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen der Größenskala ergibt.

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 % 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.

ii) Klasse I

10 % 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.

iii) Klasse II

10 % 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. Innerhalb dieser Toleranz können maximal 5 % Früchte mit leichten oberflächlichen, nichtvernarbten oder trockenen Beschädigungen oder weiche oder welke Früchte zulässig sein.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen und Arten der Aufmachung: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die der nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren als der (oder bei Zusammenfassung von drei Größen als den) auf der Verpackung angegebenen Größe(n) entsprechen.

Auf jeden Fall gilt die Toleranz von 10 % nur für Früchte, deren Größe folgende Mindestwerte nicht unterschreitet:

Zitronen:	43 mm,
Mandarinen außer Clementinen:	43 mm,
Clementinen:	34 mm,
Orangen:	50 mm.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Die einzelnen Packstücke dürfen nur Zitrusfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte, gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades enthalten.

Außerdem ist für die Klasse Extra eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

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

Das im Innern 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 von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

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 oder Geschmacks ⁽¹⁾, ist untersagt.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Zulässig ist jedoch die Aufmachung mit einem kurzen, nichtverholzten und der Frucht anhaftenden Zweig mit einigen grünen Blättern.

⁽¹⁾ Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften eingehalten werden.

C. Aufmachung

Die Zitrusfrüchte können wie folgt aufgemacht sein:

- a) geschichtet in regelmäßigen Lagen in Packstücken;
- b) auf andere Weise als in regelmäßigen Lagen in Packstücken, oder in loser Schüttung in Kisten. Diese Art der Aufmachung ist nur für die Klassen I und II zulässig;
- c) in Kleinpackungen mit einem Höchstgewicht von 5 kg für den direkten Verkauf an den Verbraucher, abgepackt
 - nach der Zahl der Früchte oder
 - nach dem Nettogewicht der Packstücke.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück 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

- Bezeichnung der Art, wenn das Erzeugnis von außen nicht sichtbar ist, außer bei Mandarinen, für die diese Angabe oder der Name der Sorte erforderlich ist;
- Name der Sorte bei Orangen;
- Bezeichnung des Typs:
 - bei Zitronen: gegebenenfalls Angabe „Verdelli“ oder „Primofiore“;
 - bei Clementinen: gegebenenfalls die Angabe „Clementinen ohne Kerne“, „Clementinen“ (mit 1 bis 10 Kernen), „Clementinen mit Kernen“ (mit mehr als 10 Kernen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse;
- bei gemäß der Größenskala aufgemachten Früchten Größenklasse oder niedrigster und höchster Wert des Größenklassecodes im Falle der Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen;
- Größe und Anzahl der Früchte bei Aufmachung in Lagen;
- gegebenenfalls Angabe der gemäß den einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften verwendeten Konservierungsmittel oder sonstigen chemischen Stoffe.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)
