

VERORDNUNG (EG) Nr. 1508/2001 DER KOMMISSION**vom 24. Juli 2001****zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Zwiebeln und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2213/83**

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) Zwiebeln sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 2213/83 der Kommission vom 28. Juli 1983 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Zwiebeln und Chicorée ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2390/97 ⁽⁴⁾, ist mehrfach geändert worden, so dass die Rechtsklarheit nicht mehr gewährleistet ist.
- (2) Im Interesse der Klarheit empfiehlt es sich, die Regelung für Zwiebeln von den anderen unter die Verordnung (EWG) Nr. 2213/83 fallenden Erzeugnissen zu trennen, eine Neufassung der Regelung vorzunehmen und Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2213/83 aufzuheben. Aus Gründen der Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich hierbei, die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UN/ECE) empfohlene Norm für Zwiebeln zu berücksichtigen.
- (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 lautereren 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 Zwiebeln des KN-Codes 0703 10 19 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 Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse aufweisen.

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 2213/83 wird wie folgt geändert:

1. Im Titel werden die Worte „Zwiebeln und“ gestrichen.
2. Artikel 1 Absatz 1 erhält folgende Fassung:
„(1) Die Qualitätsnorm für Chicorée des KN-Codes 0705 21 00 ist im Anhang festgelegt.“
3. Anhang I wird gestrichen.
4. Anhang II erhält den Titel „Anhang“.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 2002.

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 129 vom 11.5.2001, S. 3.⁽³⁾ ABl. L 213 vom 4.8.1983, S. 13.⁽⁴⁾ ABl. L 330 vom 2.12.1997, S. 12.

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

Brüssel, den 24. Juli 2001

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG

NORM FÜR ZWIEBELN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Diese Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Zwiebeln nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Zwiebeln vorbehaltlich besonderer 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,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- frei von Frostschäden,
- ausreichend trocken für den vorgesehenen Verwendungszweck (bei Zwiebeln für die Lagerung müssen mindestens die beiden ersten Außenhäute sowie der Stängel vollkommen ausgetrocknet sein),
- ohne hohle und verhärtete Stängel,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Außerdem muss der Stängel abgedreht oder sauber abgeschnitten sein und darf nicht länger als 6 cm sein (ausgenommen bei Zwiebeln in Zöpfen).

Entwicklung und Zustand der Zwiebeln müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Zwiebeln werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Zwiebeln dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Die Zwiebeln müssen sein:

- fest und kompakt,
- nicht gekeimt (von außen nicht sichtbare Keimen),
- frei von Schwellungen, die durch eine anormale Entwicklung hervorgerufen sind,
- praktisch frei von Wurzelresten. Bei Zwiebeln, die vor der vollständigen Reife geerntet werden, dürfen jedoch Wurzelreste vorhanden sein.

Die folgenden Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Flecken, welche die letzte das Fleisch schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen, soweit sie nicht mehr als $\frac{1}{5}$ der Oberfläche der Zwiebel insgesamt bedecken,
- kleine Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, soweit das Fleisch geschützt ist.

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.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Zwiebeln ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Farbfehler,
- von außen sichtbare beginnende Keimung (höchstens 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln je Verpackungseinheit),
- Reibungsspuren,
- leichte Anzeichen von Schädlings- oder Krankheitsbefall,
- kleine vernarbte Risse,
- leichte verheilte Quetschungen, die die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen,
- Wurzelreste,
- Flecken, sofern sie die letzte das Fleisch schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen und soweit sie nicht mehr als die Hälfte der Oberfläche der Zwiebel insgesamt bedecken,
- Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, wobei das Fleisch bis zu $\frac{1}{3}$ der Oberfläche freiliegen kann, vorausgesetzt, dass es unbeschädigt ist.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt. Der Unterschied im Durchmesser zwischen der kleinsten und der größten Zwiebel in einem 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 Minstdurchmesser beträgt 10 mm.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück (oder in jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln, 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 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

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, deren Durchmesser jedoch um höchstens 20 % von der angegebenen Größe nach oben oder unten abweicht.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks (oder in jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) muss einheitlich sein und darf nur Zwiebeln gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder in jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung) muss für den Gesamthalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

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

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 müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. Aufmachung

Die Zwiebeln können aufgemacht sein:

- in Lagen,
- lose im Packstück (einschließlich in Großkisten),
- in loser Schüttung im Transportmittel,
- in Zöpfen, entweder
nach der Anzahl der Zwiebeln; in diesem Fall müssen die Zöpfe aus mindestens 6 Zwiebeln (mit vollkommen ausgetrockneten Stängeln) bestehen, oder
nach dem Nettogewicht.

Bei der Aufmachung in Zöpfen müssen die Merkmale der Zöpfe (Anzahl der Zwiebeln oder Nettogewicht) in einem Packstück einheitlich sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muss, wenn die Erzeugnisse in Packstücken aufgemacht sind, zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen.

Bei Zwiebeln, die in loser Schüttung transportiert werden (direktes Verladen in ein Transportmittel), müssen diese Angaben auf einem Warenbegleitpapier stehen, das deutlich sichtbar im Transportmittel angebracht wird.

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

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

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser,
- Nettogewicht.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).
