

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

► B

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1076/89 DER KOMMISSION

vom 26. April 1989

zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Lauch und zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1292/81 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Lauch, Auberginen und Zucchini

(ABl. L 114 vom 27.4.1989, S. 14)

Geändert durch:

		Amtsblatt	
	Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u> Verordnung (EG) Nr. 888/97 der Kommission vom 16. Mai 1997	L 126	11	17.5.1997

▼B

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 1076/89 DER KOMMISSION
vom 26. April 1989**

**zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Lauch und zur Änderung
der Verordnung (EWG) Nr. 1292/81 zur Festsetzung von Qualitäts-
normen für Lauch, Auberginen und Zucchini**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschafts-
gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai
1972 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse ⁽¹⁾,
zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1010/89 ⁽²⁾, insbe-
sondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Qualitätsnormen für Lauch sind in der Verordnung (EWG) Nr.
1292/81 der Kommission ⁽³⁾ festgesetzt worden.

Bei der Erzeugung und Vermarktung dieses Erzeugnisses haben sich
insbesondere hinsichtlich der auf den Groß- und Verbrauchsmärkten
gestellten Anforderungen Veränderungen ergeben. Um diesen neuen
Erfordernissen Rechnung zu tragen, müssen die Qualitätsnormen geän-
dert werden.

Die Normen gelten für alle Vermarktungsstufen. Die Beförderung über
weite Strecken, Lagerungszeiten von gewisser Dauer und die verschie-
denen Manipulationen, denen die Ware ausgesetzt ist, können gewisse
Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge bei den
Erzeugnissen oder je nach ihrer Verderblichkeit nach sich ziehen.
Diesen Veränderungen ist durch Anwendung der Normen auf den
einzelnen Vermarktungsstufen, die auf die Stufe des Versands folgen,
Rechnung zu tragen. Da die Erzeugnisse der Klasse Extra aussortiert
und besonders sorgfältig behandelt werden müssen, ist bei ihnen allein
die Verminderung des Frische- und Prallheitsgrads zu berücksichtigen.

Aus Gründen der Klarheit und Einfachheit sollten die betreffenden
Qualitätsnormen bei dieser Gelegenheit zusammengefaßt werden.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für Lauch des KN-Code ex 0703 90 00 werden
wie im Anhang angegeben festgesetzt.

Diese Normen gelten für sämtliche Vermarktungsstufen unter den mit
der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen Voraussetzungen.

Auf den Stufen nach der Versandstufe dürfen die Erzeugnisse jedoch in
folgender Weise von den Normen abweichen:

- der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben;
- geringfügige Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvor-
gänge und je nach der Verderblichkeit des Erzeugnisses sind
zulässig.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 109 vom 20. 4. 1989, S. 3.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 129 vom 15. 5. 1981, S. 38.

▼B

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 1292/81 wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 1 wird die Angabe „Lauch (Tarifstelle ex07.01 IJ des Gemeinsamen Zolltarifs)“ gestrichen;
2. in Artikel 2 zweiter Unterabsatz wird der erste Gedankenstrich gestrichen;
3. Anhang I wird aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. August 1989 in Kraft.

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



ANHANG

QUALITÄTSNORM FÜR LAUCH

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Lauch nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muß der 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;
- 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 Lauchs müssen so sein, daß er:

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Der Lauch wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Lauch dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er darf jedoch leichte oberflächliche Fehler aufweisen, sofern diese das Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Leichte Spuren von Erde innerhalb des Schaftes sind zulässig.

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

ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört 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.

Lauch in dieser Klasse darf jedoch folgendes aufweisen:

- einen weichen Blütentrieb, sofern sich dieser im umhüllten Teil befindet;

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

▼B

- leichte Quetschungen und kleine Rostflecken, aber nur auf den Blättern;
- leichte Farbfehler;
- Spuren von Erde innerhalb des Schaftes.

▼M1**▼B**

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

- i) Die Größensortierung richtet sich nach dem senkrecht zur Achse des Erzeugnisses über die Aufwölbung des Halses gemessenen Durchmesser. Der Mindestdurchmesser beträgt 8 mm für Frühlauch und 10 mm für die anderen Lauchtypen;
- ii) 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 Lauch in jedem Bund für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen:

A. **Gütetoleranzen**

- i) *Klasse I*
10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht 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 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Lauchstangen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, starken Quetschungen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

▼M1**▼B**B. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen: 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Lauchstangen, die nicht dem vorgesehenen Mindestdurchmesser oder — bei 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 gleichmäßig sein und darf nur Lauch gleichen Ursprungs, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern für das letzte Kriterium eine Gleichmäßigkeit vorgeschrieben ist) sowie annähernd gleicher Entwicklung und Färbung umfassen.

▼M1**▼B**

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks oder des Bundes muß für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

B. **Verpackung**

Der Lauch muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

Im Inneren des Packstücks verwendetes 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 Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig,

▼B

sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. Aufmachung

Die Lauchstangen können folgendermaßen aufgemacht werden:

- entweder regelmäßig in der Verpackung geschichtet,
- oder in Bündeln, verpackt oder unverpackt.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück oder jedes unverpackt gelieferte Bündel muß in unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben aufweisen (bei verpackten Erzeugnissen sind diese Angaben auf einer Seite des Packstücks zusammenzufassen):

A. Identifizierung**▼M1**

„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**B. Art des Erzeugnisses**

„Lauch“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist, oder die Angabe „Frühlauch“, die in jedem Fall bei diesem Lauchtyp erforderlich ist.

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Anzahl der Bündel (im Fall der Aufmachung in Bündeln in Verpackungen).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)