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

# VERORDNUNG (EG) Nr. 2335/1999 DER KOMMISSION vom 3. November 1999 zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Pfirsiche und Nektarinen

(ABl. L 281 vom 4.11.1999, S. 11)

# Geändert durch:

ightharpoons

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

# VERORDNUNG (EG) Nr. 2335/1999 DER KOMMISSION vom 3. November 1999

# zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Pfirsiche und Nektarinen

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. 1257/1999 (²), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- Pfirsiche und Nektarinen sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 3596/90 der Kommission vom 12. Dezember 1990 zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Pfirsiche und Nektarinen (³), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97 (⁴), muß mehrfach geändert werden. Um die Rechtsklarheit zu gewährleisten, muß die Verordnung (EWG) Nr. 3596/90 aufgehoben und durch eine Neufassung ersetzt werden. Im Interesse der Transparenz auf dem Weltmarkt ist es angezeigt, der Norm für Pfirsiche und Nektarinen Rechnung zu tragen, die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen empfohlen worden ist.
- (2) Die Norm für Pfirsiche und Nektarinen verpflichtet zur Einhaltung einer Größenskala. Gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1169/93 der Kommission (5) ist die Größe D nur ab Beginn des Wirtschaftsjahrs bis 30. Juni zulässig, um die Vermarktung der kleinfrüchtigen frühen Sorten zu ermöglichen und zugleich zu verhindern, daß ab 1. Juli späte Pfirsiche und Nektarinen der Größe D auf den Markt gelangen, die ausgereift ein größeres Kaliber aufweisen. Dieser Verbot ist nicht über den Vermarktungszeitraum von Pfirsichen und Nektarinen aus der Gemeinschaft hinaus aufrechtzuerhalten.
- (3) Der Marktanteil von frischen Pfirsichen und Nektarinen hängt stark von der geschmacklichen Qualität der Erzeugnisse ab, die insbesondere auf der Einzelhandelsstufe beträchtlich variieren kann. Deshalb sollte der Branche die Möglichkeit gegeben werden, Mindest- oder Höchstwerte für einschlägige Kriterien des Reifegrads anzugeben, um dem Verbraucher beim Kauf die freie Wahl zu lassen, sich für die Früchte mit den ihm am besten zusagenden organoleptischen Eigenschaften zu entscheiden.
- (4) Dank Anwendung dieser Norm muß es möglich sein, 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 erleichtern und so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.
- (5) Die betreffende 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 ist. Dieser Tatsache

<sup>(1)</sup> ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 160 vom 26.6.1999, S. 80.

<sup>(3)</sup> ABl. L 350 vom 14.12.1990, S. 38.

<sup>(4)</sup> ABl. L 126 vom 17.5.1997, S. 11.

<sup>(5)</sup> ABl. L 118 vom 14.5.1993, S. 22.

- ist bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da es sich bei der Klasse "Extra" um besonders sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.
- (6) 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 Pfirsiche und Nektarinen des KN-Codes 0809 30 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 folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse "Extra".

#### Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 3596/90 wird aufgehoben.

#### Artikel 3

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

Sie gilt ab dem ersten Tag des Monats nach dem Monat ihres Inkrafttretens.

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

#### ANHANG

#### NORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN

#### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen (¹) der aus Prunus persica Sieb. et Zucc. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pfirsiche und Nektarinen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

#### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Pfirsiche und Nektarinen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Pfirsiche und Nektarinen, 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,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen sorgfältig gepflückt worden sein.

Entwicklung und Reifegrad der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, daß sie

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

#### B. Klasseneinteilung

Pfirsiche und Nektarinen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### i) Klasse Extra

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung 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

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die typischen Merkmale der Sorte aufweisen. Ein leichter Form-, Entwicklungs- oder Farbfehler ist jedoch zulässig.

Das Fruchtfleisch muß frei von allen Mängeln sein.

Am Stielansatz offene Pfirsiche und Nektarinen sind ausgeschlossen. Sie dürfen jedoch innerhalb folgender Grenzen leichte Hautfehler aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- längliche Fehler bis zu 1 cm Länge,
- sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 0,5 cm².

<sup>(</sup>¹) Unter den genannten Erzeugnissen sind alle aus Prunus persica Sieb. et Zucc. hervorgegangenen Typen zu verstehen, sowohl Pfirsiche wie auch Nektarinen oder ähnliche Früchte (Brugnolen und Härtlinge) mit lösendem oder nicht lösendem Stein und flaumiger oder glatter Haut.

#### iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Pfirsiche und Nektarinen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Das Fruchtfleisch muß frei von größeren Mängeln sein. Am Stielansatz offene Früchte sind nur im Rahmen der Gütetoleranzen zulässig.

Die folgenden Hautfehler sind innerhalb nachstehender Grenzen zulässig, sofern die Pfirsiche und Nektarinen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,
- sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1,5 cm².

# III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach

- dem Umfang oder
- dem größten Querdurchmesser.

Pfirsiche und Nektarinen werden nach folgender Größenskala sortiert:

Durchmesser	Größenbezeich- nung (Code)	Umfang
90 mm und mehr	AAAA	28 cm und mehr
von 80 mm einschließlich bis 90 mm ausschließlich	AAA	von 25 cm einschließlich bis 28 cm ausschließlich
von 73 mm einschließlich bis 80 mm ausschließlich	AA	von 23 cm einschließlich bis 25 cm ausschließlich
von 67 mm einschließlich bis 73 mm ausschließlich	A	von 21 cm einschließlich bis 23 cm ausschließlich
von 61 mm einschließlich bis 67 mm ausschließlich	В	von 19 cm einschließlich bis 21 cm ausschließlich
von 56 mm einschließlich bis 61 mm ausschließlich	С	von 17,5 cm einschließlich bis 19 cm ausschließlich
von 51 mm einschließlich bis 56 mm ausschließlich	D	von 16 cm einschließlich bis 17,5 cm ausschließlich

Die Mindestgröße für die Klasse Extra beträgt 17,5 cm (Umfang) oder 56 mm (Durchmesser).

Die Größe D (Durchmesser von 51 mm einschließlich bis 56 mm ausschließlich oder Umfang von 16 cm einschließlich bis 17,5 cm ausschließlich) ist vom 1. Juli bis 31. Oktober nicht zulässig.

Die Größensortierung ist für alle Klassen obligatorisch.

## 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 Pfirsiche oder Nektarinen, 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 Pfirsiche oder Nektarinen, 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 Pfirsiche oder Nektarinen, 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.

#### B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die bei der Größensortierung nach dem Durchmesser um bis zu 3 mm nach oben oder unten oder bei der Größensortierung nach dem Umfang bis zu 1 cm nach oben oder unten von der auf dem Packstück angegebenen Größe abweichen. Bei den in die kleinste Größe eingestuften Früchten gilt diese Toleranz jedoch nur für Pfirsiche oder Nektarinen, die den festgelegten Mindestumfang um höchstens 6 mm oder den festgelegten Mindestdurchmesser um höchstens 2 mm unterschreiten

#### V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

#### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifegrads und gleicher Größe und bei der Klasse Extra auch gleicher Färbung umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muß für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

#### **▼**<u>M1</u>

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.

# **▼**<u>B</u>

# B. Verpackung

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Das im Innern 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 wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

#### C. Aufmachung

Pfirsiche und Nektarinen können wie folgt aufgemacht sein:

- in Kleinpackungen,
- im Fall der Klasse Extra in einer einzigen Lage; in dieser Klasse muß jede einzelne Frucht von den benachbarten Früchten getrennt sein.

In den Klassen I und II:

- in einer oder zwei Lagen oder
- in höchstens vier Lagen, wenn die Früchte in starre Nestpackungen gelegt, die so beschaffen sind, daß sie nicht auf den Früchten der darunter liegenden Lage aufliegen.

# VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben tragen:

### 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 unmittelbaren Zusammenhang mit der codierten Bezeichnung angebracht sein.

#### B. Art des Erzeugnisses

- "Pfirsiche" oder "Nektarinen", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte bei den Klassen Extra und I.

#### C. Ursprung des Erzeugnisses

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

#### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser bzw. den Mindest- und Höchstumfang oder durch die Größenbezeichnung (Code) gemäß Kapitel III "Bestimmungen betreffend die Größensortierung",
- Stückzahl (wahlfrei),
- Mindestzuckergehalt, refraktometrisch gemessen und ausgedrückt in Grad Brix (wahlfrei),
- Höchstfestigkeit, penetrometrisch gemessen und ausgedrückt in kg/ 0,5 cm² (wahlfrei).

#### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).