

EUROPÄISCHE WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG Nr. 183/64/EWG DES RATES

vom 17. November 1964

zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für Spargel und Gurken

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTS- GEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 23 des Rates über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz (1),

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Spargel und Gurken sind Gegenstand eines umfangreichen Binnenhandels in mehreren Erzeugermitgliedstaaten und eines beachtlichen innergemeinschaftlichen Handels.

Es ist daher erforderlich, auf diese Erzeugnisse alle Vorschriften der Verordnung Nr. 23 anzuwenden, zu diesem Zweck auch diese Erzeugnisse in das Verzeichnis in Anhang I der genannten Verordnung aufzunehmen und gemeinsame Qualitätsnormen festzulegen ; es erscheint zweckmäßig, die auf diese Weise genormten Erzeugnisse nach Artikel 9 Absatz (2) der Verordnung Nr. 23 zu liberalisieren —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) In Anhang I der Verordnung Nr. 23 werden noch nachstehende Erzeugnisse aufgenommen :

ANHANG I C

07.01 K Spargel

07.01 O Gurken

(2) Die Qualitätsnormen für

— Spargel (Tarifnummer 07.01 K des Gemeinsamen Zolltarifs),

— Gurken (Tarifnummer 07.01 O des Gemeinsamen Zolltarifs)

sind in den Anhängen dieser Verordnung aufgeführt.

Artikel 2

Diese Verordnung wird ab 1. Januar 1965 angewandt.

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

Geschehen zu Brüssel am 17. November 1964.

Im Namen des Rates

Der Präsident

R. HÜTTEBRÄUKER

⁽¹⁾ AB Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.

ANHANG I/1

Gemeinsame Qualitätsnormen für Spargel

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Spargelstangen aus „Asparagus officinalis L” zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Spargel für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

Die Spargelstangen werden nach ihrer Färbung in drei Gruppen eingeteilt :

1. weißer Spargel,
2. violetter Spargel ; der Spargelkopf muß eine rosa bis violette oder purpurne Färbung aufweisen,
3. grüner Spargel ; der Spargelkopf und ein Teil der Spargelstange müssen eine grüne Färbung aufweisen.

Diese Norm gilt nicht für Spargel mit einem Durchmesser von weniger als 10 mm.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

A. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. Mindesteigenschaften

Die Spargelstangen müssen sein :

- ganz,
- von frischem Aussehen und Geruch,
- gesund,
- frei von Schäden durch Nagetiere oder Insekten,
- praktisch frei von Bruchstellen,
- sauber, d.h. praktisch frei von Erde oder sonstigen Verunreinigungen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d.h. nach etwaigem Waschen wieder ausreichend getrocknet (die Spargelstangen dürfen gewaschen, aber nicht gewässert sein),
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

Die Schnittfläche am unteren Ende muß möglichst glatt und rechtwinklig zur Längsachse der Spargelstange sein.

Die Spargelstangen dürfen nach dem Stechen keiner anderen Behandlung als einer Kühlung unterzogen werden, um ihnen ihr frisches Aussehen zu erhalten oder wiederzugeben.

Außerdem dürfen die Spargelstangen nicht hohl, gespalten, abgeschält oder gebrochen sein. Kleine nach dem Stechen entstandene Risse sind jedoch zulässig, sofern sie die in dem Abschnitt „Toleranzen” festgelegten Grenzen nicht überschreiten. Der Zustand des Erzeugnisses muß so sein, daß der Spargel Transport und Handtierung aushält und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entspricht.

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „Extra”

Die Spargelstangen dieser Klasse müssen praktisch gerade und sehr gut geformt sein. Unter Berücksichtigung der normalen Merkmale der Gruppe, zu der sie gehören, müssen ihre Köpfe sehr fest geschlossen sein.

Nur wenige sehr leichte Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen lassen.

In der Gruppe des weißen Spargels müssen Köpfe und Stangen weiß sein ; nur eine nach dem Stechen aufgetretene leichte rosa Färbung auf den Spargelstangen ist zulässig.

Weißer Spargel und violetter Spargel dürfen keine Anzeichen beginnender Verholzung aufweisen ; bei grünem Spargel ist eine beginnende leichte Verholzung zulässig.

Um eine bessere Aufmachung zu erreichen, kann gebündelter Spargel am Außenrand des Bündels leicht abgeschragt werden, jedoch darf die Höhe der Abschrägung nicht mehr als 1 cm betragen.

ii) *Klasse „I“*

Die Spargelstangen dieser Klasse müssen gut geformt sein.

Sie können leicht gebogen sein.

Unter Berücksichtigung der normalen Merkmale der Gruppe, zu der sie gehören, müssen die Köpfe fest geschlossen sein.

Leichte Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernen lassen.

Zur Gruppe des weißen Spargels gehören auch Spargelstangen, deren Kopf vor dem Stechen leicht gefärbt ist, sowie Spargelstangen, die sich nach dem Stechen rosa verfärbt haben, sofern diese Verfärbungen beim Kochen verschwinden.

Holzige Stangen sind in der Gruppe des weißen Spargels nicht zulässig. In den Gruppen des violetten Spargels und des grünen Spargels können die Spargelstangen eine beginnende Verholzung aufweisen.

iii) *Klasse „II“*

Im Vergleich zur vorangehenden Klasse können die Spargelstangen weniger gut geformt und stärker gebogen sein ; die Spargelköpfe brauchen nicht so fest geschlossen zu sein.

Spuren von Rost sind zulässig, sofern sie sich beim Schälen entfernen lassen.

Die Stangen dürfen leicht holzig sein.

Bei weißem Spargel dürfen die Köpfe eine Färbung aufweisen, die jedoch nicht grün sein darf.

III. GRÖßENSORTIERUNG

Bei Spargel erfolgt die Größensortierung nach Länge und Durchmesser.

A. Größensortierung nach Länge

Die Länge der Spargelstangen muß betragen :

- 17 bis 22 cm, wenn es sich um langen Spargel handelt,
- 12 bis 17 cm, wenn es sich um kurzen Spargel handelt,
- 12 bis 22 cm für Spargel der Klasse „II“, lose, nicht gebündelt,
- weniger als 12 cm für Kopfabschnitte.

Grüne Spargelstangen dürfen jedoch eine Höchstlänge von 27 cm haben, wenn zumindest ein Drittel der Stange eine grüne Färbung aufweist.

B. Größensortierung nach Durchmesser

Als Durchmesser der Stange gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange.

Der Minstdurchmesser und die Größensortierung werden wie folgt festgesetzt :

Güteklasse	Minstdurchmesser	Größensortierung	
Extra	12 mm	12 bis 16 mm	16 mm und mehr mit einem Unterschied von höchstens 8 mm in einem Packstück oder einem Bündel
I	10 mm	10 bis 16 mm	16 mm und mehr mit einem Unterschied von höchstens 10 mm in einem Packstück oder einem Bündel
II	10 mm	Keine Vorschriften für Gleichmäßigkeit	

IV. TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „Extra“

5 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse entsprechen, oder die leichte nicht vernarbte Risse aufweisen, die nach dem Stechen entstanden sind.

ii) Klasse „I“

10 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse entsprechen, oder die leichte nicht vernarbte Risse aufweisen, die nach dem Stechen entstanden sind.

iii) Klasse „II“

10 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die nicht den Anforderungen der Klasse entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

B. Größentoleranzen

10 v. H. nach Gewicht oder Anzahl Stangen, die nicht den Größenanforderungen entsprechen, wobei höchstens eine Abweichung von 1 cm in der Länge und von 2 mm im Durchmesser zulässig ist.

V. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstückes oder jedes Bündels in ein und demselben Packstück muß gleichmäßig sein ; jedes Packstück darf nur Spargelstangen der gleichen Güteklasse, der gleichen Fachgruppe und, im Falle einer Sortierung nach Größenklassen, der gleichen Größenklasse enthalten.

Stangen einer anderen Farbe sind jedoch in folgenden Grenzen zulässig :

- weißer Spargel : 10 v. H. violetter Spargel,
- violetter und grüner Spargel : 10 v. H. Spargel einer anderen Farbe.

B. Verpackung

Die Verpackung muß so sein, daß sie dem Erzeugnis einen angemessenen Schutz gewährt.

Das im Innern des Packstückes verwendete Papier oder andere Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, dürfen diese nur außen erscheinen, damit sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

Das Erzeugnis muß bei der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein.

Spargelstangen können wie folgt aufgemacht sein :

i) in (fest gepackten) Bündeln von 0,5 kg, 1 kg oder 2 kg.

Die Spargelstangen an der Außenseite eines jeden Bündels müssen in Aussehen und Größe dem Durchschnitt der Spargelstangen entsprechen, die das Bündel enthält.

Die Spargelstangen müssen bei dieser Art der Verpackung gleich lang sein.

Die Bündel müssen in dem Packstück regelmäßig geschichtet sein ; jedes Bündel kann durch Papier geschützt werden.

Die Bündel eines Packstückes müssen gleich schwer und gleich lang sein.

ii) lose im Packstück, nicht gebündelt.

VI. KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen :

A. Identifizierung

Packer Absender	}	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol.
--------------------	---	--

B. Art des Erzeugnisses

„Spargel“ mit der weiteren Angabe „weiß“, „violett“ oder „grün“, wenn der Inhalt des Packstückes von außen nicht erkennbar ist, und gegebenenfalls die Angabe „kurz“ oder „Kopfabscnitte“.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugbiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Güteklasse,
- Größe : Höchst- und Minstdurchmesser der Spargelstangen oder die Angabe „keine Größensortierung“,
- bei der Verpackung in Bündeln Anzahl der Bündel und Einheitsgewicht je Bündel.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).

ANHANG I/2

Gemeinsame Qualitätsnormen für Gurken

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Gurken (Varietäten aus *Cucumis sativus* L.) zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Sie gilt weder für zur Verarbeitung bestimmte Gurken noch für Einlegegurken (Cornichons).

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

A. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen das Erzeugnis beim Versand entsprechen muß.

B. Mindesteigenschaften

Die Gurken müssen sein :

- ganz,
- gesund (unbeschadet der Sonderbestimmungen für die Klassen „I“ und „II“),
- von frischem Aussehen,
- fest,
- sauber, insbesondere frei von Schmutz, Erde und sichtbaren Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- nicht bitter (vorbehaltlich der für Klasse „II“ im Abschnitt „Toleranzen“ vorgesehenen Sonderbestimmung).
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

Die Gurken müssen genügend entwickelt, die Kerne jedoch noch weich sein. Der Zustand der Ware muß so sein, daß die Gurken Transport und Hantierung aushalten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entsprechen.

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „Extra“

Gurken dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein und alle typischen Merkmale der Sorte aufweisen. Sie müssen :

- gut entwickelt sein,
- gut geformt und praktisch gerade sein (maximale Krümmung : 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke),
- eine gute, für die Sorte typische Färbung haben,
- frei von Fehlern sein, einschließlich aller Verformungen, insbesondere solcher, die auf die Samenentwicklung zurückzuführen sind.

ii) Klasse „I“

Gurken dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen :

- genügend entwickelt sein,

- ziemlich gut geformt und praktisch gerade sein (maximale Krümmung : 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke).

Sie dürfen folgende Fehler aufweisen :

- eine leichte Verformung, die jedoch nicht auf die Samenentwicklung zurückzuführen sein darf,
- eine geringe Abweichung in der Färbung, insbesondere eine hellere Färbung des Teils der Gurke, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung war,
- leichte Schalenfehler, die auf Reibung, Hantierung oder niedrige Temperaturen zurückzuführen sind, sofern sie vernarbt sind und die Haltbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinflussen.

iii) *Klasse „II“*

Gurken dieser Klasse müssen von marktfähiger Qualität sein. Sie müssen den Mindestanforderungen entsprechen, dürfen jedoch folgende Fehler aufweisen :

- Verformungen, die nicht auf eine fortgeschrittene Samenbildung zurückzuführen sind,
- Farbfehler auf nicht mehr als einem Drittel der Oberfläche (bei unter Glas gezogenen Gurken sind starke Farbfehler der betreffenden Teile nicht zulässig),
- vernarbte Risse,
- leichte Schäden, die durch Reibung oder Hantierung entstanden sind, die jedoch die Haltbarkeit des Erzeugnisses und seinen Handelswert nicht wesentlich beeinträchtigen.

Gerade und leicht gebogene Gurken dürfen alle vorgenannten Fehler aufweisen.

Krumme Gurken sind hingegen nur zulässig, wenn sie nur leichte Farbfehler und keinen anderen Fehler sowie keine andere Verformung als ihre Krümmung aufweisen.

Die leicht gebogenen Gurken können eine maximale Krümmung von 20 mm auf 10 cm Länge der Gurke aufweisen. Die krummen Gurken können eine größere Krümmung aufweisen und müssen getrennt aufgemacht werden.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

- Das Mindestgewicht für Freilandgurken beträgt 180 g.
Das Mindestgewicht für unter Glas gezogene Gurken und Kastengurken beträgt 250 g.
- Für die in der Zeit vom 1. Juni bis 30. September vermarkteten unter Glas gezogenen Gurken und Kastengurken sind außerdem vorgeschrieben :
 - eine Mindestlänge von 30 cm,
 - ein Durchmesser (in der Mitte der Länge der Gurke gemessen) von 4 cm bis 7 cm.
- Die Größensortierung ist obligatorisch für Gurken der Klassen „Extra“ und der Klasse „I“. Der Gewichtsunterschied zwischen der schwersten und der leichtesten Gurke in einem Packstück darf höchstens 150 g betragen.

IV. TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse „Extra“*

5 v. H. nach Anzahl Gurken, die den Anforderungen dieser Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse „I“ entsprechen.

ii) *Klasse „I“*

10 v. H. nach Anzahl Gurken, die den Anforderungen dieser Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen.

iii) *Klasse „II“*

10 v. H. nach Anzahl Gurken, die den Anforderungen dieser Klasse nicht entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind. Höchstens 2 v. H. nach Anzahl der Gurken dürfen an den Enden einen bitteren Geschmack aufweisen.

B. *Größentoleranzen*

Für alle Klassen : 10 v. H. nach Anzahl Gurken, die nicht der angegebenen Größensortierung entsprechen. Diese Toleranz gilt jedoch nur für Gurken, deren Größe und Gewicht nicht mehr als 10 v. H. unter oder über den festgesetzten Grenzen liegen.

C. *Gesamttoleranzen*

Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen auf keinen Fall folgende Werte überschreiten :

- 10 v. H. bei der Klasse „Extra“
- 15 v. H. bei den Klassen „I“ und „II“.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*A. *Gleichmäßigkeit*

Jedes Packstück, jedes Transportmittel oder Abteil des Transportmittels darf nur Gurken der gleichen Sorte, der gleichen Güteklasse und, im Falle einer Sortierung nach Größenklassen, der gleichen Größenklasse enthalten.

B. *Verpackung*

Eine Verpackung ist für die Gurken der Klassen „Extra“ und „I“ vorgeschrieben.

Bei der Verpackung müssen die Gurken so eng geschichtet werden, daß keine Transportschäden entstehen können.

Das im Innern des Packstückes, Transportmittels oder Abteils des Transportmittels verwendete Papier oder andere Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, dürfen diese nur außen erscheinen, damit sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

Das Erzeugnis muß bei der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

1. Falls die Erzeugnisse verpackt sind, muß jedes Packstück außen in gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen :

A. *Identifizierung*

Verpacker	}	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol.
Absender		

B. *Art des Erzeugnisses*

Je nach Inhalt ist anzugeben :

„Unter Glas gezogene Gurken“	}	wenn der Inhalt des Packstückes von außen nicht erkennbar ist.
„Kastengurken“		
„Freilandgurken“		

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugesbiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse ; bei Klasse „II“ gegebenenfalls mit der Angabe „krumme Gurken“,

— Größensortierung : im Falle einer Größensortierung müssen das Mindest- und das Höchstgewicht der Gurken angegeben werden.

E. *Amlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

2. Wenn Gurken der Klasse „II“ lose in einem Transportmittel verladen sind, müssen diese Angaben auf einem Begleitschein stehen.
