

„Für aus dritten Ländern eingeführte Erzeugnisse darf bei der Ausfuhr keine Ausgleichsabgabe erhoben werden.“

Artikel 2

In der Verordnung Nr. 114/64/EWG wird der folgende Artikel 3 a eingefügt :

„Artikel 3 a

Abweichend von Artikel 2 und 3 erhebt der Mitgliedstaat, der nach Artikel 1 Buchstabe c) zweiter Gedankenstrich eine Subvention bei der Einfuhr eines Erzeugnisses gewährt, bei der Ausfuhr dieses Erzeugnisses nach einem anderen Mitgliedstaat eine Ausgleichsabgabe ; die Ausgleichsabgabe entspricht dem Höchstbetrag der Subvention, die der Mitgliedstaat am Tage der Ausfuhr für die Einfuhr des betreffenden Erzeugnisses gewähren muß.“

Artikel 3

In der Verordnung Nr. 114/64/EWG wird folgender Artikel 4 a eingefügt :

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

Geschehen zu Brüssel am 26. Januar 1965.

„Artikel 4 a

Der Mitgliedstaat, der bei der Einfuhr eines Erzeugnisses eine Subvention gewährt, erhebt bei der Wiederausfuhr dieses Erzeugnisses nach dritten Ländern eine Abgabe in Höhe der genannten Subvention.“

Artikel 4

In der Verordnung Nr. 114/64/EWG wird folgender Artikel 7 eingefügt :

„Artikel 7

Um es den Mitgliedstaaten zu ermöglichen, bei der Einfuhr nachzuprüfen, ob der gemäß Artikel 10 Absatz (2) der Verordnung Nr. 13/64/EWG verringerte Abschöpfungsbetrag anwendbar ist, werden die erforderlichen Bestimmungen nach dem in Artikel 25 der genannten Verordnung vorgesehenen Verfahren festgelegt.“

Artikel 5

Diese Verordnung tritt am 8. Februar 1965 in Kraft.

Im Namen des Rates

Der Präsident

M. COUVE DE MURVILLE

VERORDNUNG Nr. 10/65/EWG DES RATES

vom 26. Januar 1965

zur Festsetzung der gemeinsamen Qualitätsnormen für Knoblauch

**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 :

Knoblauch ist Gegenstand eines umfangreichen Binnenhandels in mehreren Erzeugermitgliedstaaten und eines beachtlichen innergemeinschaftlichen Handels.

Es ist daher erforderlich, auf Knoblauch alle Bestimmungen der Verordnung Nr. 23 anzuwenden und zu diesem Zweck Knoblauch in das Verzeichnis des Anhangs I der Verordnung Nr. 23 aufzu-

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

nehmen und gemeinsame Qualitätsnormen festzulegen. Es ist ferner wichtig, daß die auf diese Weise genormten Erzeugnisse nach Artikel 9 Absatz (2) der Verordnung Nr. 23 liberalisiert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) In Anhang I der Verordnung Nr. 23 wird noch aufgenommen :

ANHANG I D

ex 07.01 H Knoblauch

(2) Die Qualitätsnormen für Knoblauch (Tarifnr. ex 07.01 H des Gemeinsamen Zolltarifs) sind im Anhang zu dieser Verordnung aufgeführt.

Artikel 2

Diese Verordnung ist ab 1. Juni 1965 anzuwenden.

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

Geschehen zu Brüssel am 26. Januar 1965.

Im Namen des Rates

Der Präsident

M. COUVE DE MURVILLE

—
ANHANG

Gemeinsame Qualitätsnormen für Knoblauch

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft die Kultursorten des Knoblauchs „*Allium sativum* L.“ zur Lieferung in frischem ⁽¹⁾, halbtrockenem ⁽²⁾ oder trockenem ⁽³⁾ Zustand an den Verbraucher. Knoblauch zur Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

A. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen der Knoblauch beim Versand entsprechen muß.

B. Mindesteigenschaften

Der Knoblauch muß sein :

- gesund,
- fest,
- sauber, insbesondere frei von Erde und erkennbaren Rückständen von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln,

⁽¹⁾ Unter „frisch“ versteht man den Knoblauch, bei dem die Schäfte grün sind und die Außenhaut der Zwiebel noch frisch ist.

⁽²⁾ Unter „halbtrocken“ versteht man den Knoblauch, bei dem die Schäfte und die Außenhaut der Zwiebel noch nicht vollkommen trocken sind.

⁽³⁾ Unter „trocken“ versteht man den Knoblauch, bei dem die Schäfte, die Außenhaut der Zwiebel sowie die Haut, die jede Zehe umgibt, vollkommen trocken sind.

- frei von Schäden durch Frost- oder Sonneneinwirkung,
- frei von Schimmelspuren,
- frei von äußerlich erkennbaren Keimen,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

Der Zustand der Ware muß so sein, daß sie Transport und Hantierung aushält und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entspricht.

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „Extra“ :

Knoblauch dieser Klasse muß von höchster Qualität sein und die charakteristische Färbung der Handelsorte aufweisen.

Knoblauch der Klasse „Extra“ muß sein :

- ganz,
- von regelmäßiger Form,
- gut gesäubert,
- frei von Fehlern.

Die Zehen müssen dicht zusammenstehen.

Die Wurzeln müssen an der Zwiebel glatt abgeschnitten sein.

ii) Klasse „I“ :

Knoblauch dieser Klasse muß von guter Qualität sein.

Er muß :

- ganz sein,
- eine weitgehend regelmäßige Form und die normale Färbung der Handelsorte haben, zu der er gehört.

Zulässig sind :

- Schwellungen, die durch eine anomale vegetative Entwicklung entstanden sind,
- kleine Risse auf der Außenhaut der Zwiebel.

Die Zehen müssen ausreichend dicht zusammenstehen.

iii) Klasse „II“ :

Knoblauch dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein. Er muß die genannten Mindesteigenschaften haben, darf aber folgende Fehler aufweisen :

- Risse auf der Außenhaut der Zwiebel,
- vernarbte Verletzungen mechanischen Ursprungs und leichte Quetschungen, soweit dadurch die Haltbarkeit nicht beeinträchtigt wird und soweit davon nicht mehr als zwei Zehen je Zwiebel betroffen sind.

Zulässig sind :

- ungleichmäßig geformte Knoblauchzwiebeln,
- Knoblauchzwiebeln, denen höchstens drei Zehen fehlen,

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser.

- i) Der kleinste Durchmesser für Knoblauch wird festgesetzt auf :
 - 45 mm für die Klasse „Extra”,
 - 30 mm für die Klassen „I” und „II”.
- ii) Bei lose angebotenen Knoblauchzwiebeln ohne Schaft oder bei in Bündeln angebotenen Knoblauchzwiebeln darf der Unterschied im Durchmesser zwischen der kleinsten und der größten Knoblauchzwiebel im gleichen Packstück nicht größer sein als :
 - 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel unter 40 mm liegt,
 - 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Knoblauchzwiebel 40 mm oder mehr beträgt.

IV. TOLERANZEN

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

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „Extra” :

ein Gewichtsanteil von 5 v. H. der Knoblauchzwiebeln, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, jedoch denen der Klasse „I” entsprechen.

ii) Klasse „I” :

ein Gewichtsanteil von 10 v. H. der Knoblauchzwiebeln, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, jedoch denen der Klasse „II” entsprechen. Im Rahmen dieser Toleranz darf höchstens ein Gewichtsanteil von 1 v. H. der Knoblauchzwiebeln äußerlich erkennbare Keime aufweisen.

iii) Klasse „II” :

— ein Gewichtsanteil von höchstens 5 v. H. der Knoblauchzwiebeln, die äußerlich erkennbare Keime aufweisen. Diese Toleranz bleibt bei der Berechnung der Gesamttoleranzen unberücksichtigt.

— ein Gewichtsanteil von 10 v. H. der Knoblauchzwiebeln, die den Anforderungen der Klasse nicht entsprechen, jedoch zum Verbrauch geeignet sind. Dies gilt jedoch nicht für Knoblauchzwiebeln mit Schäden auf Grund von Frost- und Sonneneinwirkung.

B. Größentoleranzen

ein Gewichtsanteil von 10 v. H. der Knoblauchzwiebeln, die die auf dem Packstück angegebene Zwiebelgröße über- oder unterschreiten, wobei nicht mehr als 3 v. H. der Knoblauchzwiebeln unter der vorgesehenen Mindestgröße, nicht aber unter 25 mm liegen dürfen.

C. Gesamttoleranzen

Auf keinen Fall dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen

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

V. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück, jedes Transportmittel oder jedes Abteil eines Beförderungsmittels darf nur Knoblauch der gleichen Handelssorte, der gleichen Güteklasse und — soweit eine Größenangabe vorgeschrieben ist — der gleichen Größe enthalten.

B. Aufmachung

Knoblauchzwiebeln können in dreierlei Aufmachung angeboten werden :

- i) *lose, mit abgeschnittenem Schaft*, wobei der Schaft nicht länger sein darf als :
 — 10 cm bei frischem und halbtrockenem Knoblauch ;
 — 3 cm bei trockenem Knoblauch.

ii) *in Bündeln*

- von mindestens 6 Knoblauchzwiebeln beim frischen und halbtrockenen Erzeugnis, wobei der Schaft nicht länger als 25 cm sein darf ;
 — von mindestens 12 Knoblauchzwiebeln beim trockenen Erzeugnis.

Knoblauch in Bündeln muß mit Bindfaden, Bast oder anderem geeignetem Material gebunden sein. Die Schäfte müssen oberhalb der letzten Bindung die gleiche Länge aufweisen.

- iii) *in Zöpfen* mit mindestens 24 Knoblauchzwiebeln ; dies gilt ausschließlich für das trockene und halbtrockene Erzeugnis.

In Zöpfen angebotener Knoblauch muß mit dem eigenen Schaft geflochten und mit Bindfaden, Bast oder anderem geeignetem Material gebunden sein.

Der Schaft muß unbeschadet der Aufmachung glatt abgeschnitten sein.

C. Verpackung

Die Knoblauchzwiebeln müssen verpackt werden. Dies gilt nicht für trockenen, in Zöpfen angebotenen Knoblauch, der lose versandt werden kann (direkte Verladung in ein Transportmittel).

Im Innern des Packstücks, des Transportmittels oder des Abteils eines Transportmittels verwendetes Papier oder anderes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie mit dem Erzeugnis nicht in Berührung kommen.

Bei der Verpackung muß das Erzeugnis frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. KENNZEICHNUNG

1. Bei verpackten Erzeugnissen muß jedes Packstück außen in leserlichen und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen :

A. Identifizierung

Packer	}	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol
Absender		

B. Art des Erzeugnisses

- frischer, halbtrockener oder trockener Knoblauch (wenn der Inhalt des Packstücks von außen nicht erkennbar ist) ;
 — Varietät oder Handelsorte („weißer Knoblauch“, „rosa Knoblauch“, ...).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugbiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse ;
 — Größe (diese wird im Falle einer Größensortierung durch den Mindest- und den Höchstdurchmesser der Knoblauchzwiebeln angegeben).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).

2. Bei Knoblauch in Zöpfen, der lose versandt wird (direkte Verladung in ein Transportmittel), müssen diese Angaben auf einem Begleitpapier stehen.