

EUROPÄISCHE WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG Nr. 41/66/EWG DES RATES

vom 29. März 1966

zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

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 :

Kopfkohl, Rosenkohl und Bleichsellerie 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 E

07.01 B II a)	Kopfkohl	(Weißkohl, Rotkohl und Wirsingkohl)
ex 07.01 B II b)		
ex 07.01 B II b)	Rosenkohl	
ex 07.01 S	Bleichsellerie	

(2) Die Qualitätsnormen für

— Kopfkohl (Tarifnummern 07.01 B II a und ex 07.01 B II b des Gemeinsamen Zolltarifs),

— Rosenkohl (Tarifnummer ex 07.01 B II b des Gemeinsamen Zolltarifs) und

— Bleichsellerie (Tarifnummer ex 07.01 S des Gemeinsamen Zolltarifs)

sind in den Anhängen dieser Verordnung aufgeführt.

Artikel 2

Diese Verordnung wird ab 1. Juli 1966 angewandt.

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

Geschehen zu Brüssel am 29. März 1966.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. P. BUCHLER

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

ANHANG I/1

Gemeinsame Qualitätsnormen für Kopfkohl

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Kopfkohl der aus „*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.” und „*Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.” gezüchteten Sorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kopfkohl für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

A. Allgemeines

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

B. Mindesteigenschaften

Der Kohl muß sein :

- ganz,
- von frischem Aussehen,
- nicht geplatzt, nicht geschossen,
- gesund, insbesondere frei von Schäden durch Insekten oder andere Schädlinge, sowie frei von Krankheitsspuren, Quetschungen, Fehlern und Froststellen (unbeschadet der Sonderbestimmungen für jede Klasse),
- frei von Insekten und anderen Schädlingen,
- sauber, insbesondere frei von Erde und sichtbaren Rückständen von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

Der Strunk muß kurz unter dem Blattansatz abgeschnitten sein, so daß die Deckblätter noch festen Halt haben ; der Schnitt muß glatt sein.

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

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „I”

Kohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein und alle typischen Eigenschaften der Sorte aufweisen. Die Köpfe müssen die sorteneigene Festigkeit aufweisen. Die Blätter müssen entsprechend der Sorte fest anliegen. Bei Dauerkohl können einige Deckblätter fehlen. Bei Wirsing und bei frühen Kohlsorten müssen die Blätter entsprechend den Sorten sauber entfernt sein. Eine bestimmte Zahl von Deckblättern ist in diesem Fall jedoch zulässig. Die kältebeständigen Wirsing-sorten dürfen eine oberflächige Frosteinwirkung aufweisen, jedoch nicht erfroren sein.

Zulässig sind :

- kleine Risse in den Außenblättern,
- kleine Quetschungen und geringfügige Putzstellen, sofern der gute Zustand der Ware hierdurch nicht beeinträchtigt wird.

ii) Klasse „II”

Kohl dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein. Er muß den Mindesteigenschaften entsprechen, darf jedoch im Vergleich zu Klasse „I” folgendes aufweisen :

- Risse in den Außenblättern,

- eine größere Zahl fehlender Blätter,
- eine größere Zahl Quetschungen und Putzstellen.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Das Gewicht eines Kohlkopfes muß bei frühen Kohlsorten mindestens 350 g und bei den anderen Kohlsorten mindestens 500 g betragen.

Bei verpacktem Kohl darf das Gewicht des schwersten Kopfes das doppelte Gewicht des leichtesten Kopfes in dem gleichen Packstück nicht überschreiten. Wiegt der schwerste Kopf 2 kg oder weniger, so darf der Gewichtsunterschied zwischen dem schwersten und dem leichtesten Kopf 1 kg betragen.

IV. TOLERANZEN

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

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „I“

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

ii) Klasse „II“

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

B. Größentoleranzen

- 10 v. H. nach Gewicht oder nach Anzahl Köpfe, die
- dem Größenunterschied,
 - der Mindestgröße
- nicht entsprechen.

Jedoch muß bei den frühen Kohlsorten jeder Kopf mindestens 300 g, bei den anderen Kohlsorten jeder Kopf mindestens 400 g wiegen.

C. Gesamttoleranzen

Bei den Klassen „I“ und „II“ dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen auf keinen Fall 15 v. H. übersteigen.

V. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück oder — bei loser Verladung — jede Partie darf nur Kohl der gleichen Sorte, der gleichen Güteklasse und, soweit eine Größensortierung vorgeschrieben ist, der gleichen Größe enthalten. Die Köpfe der Klasse „I“ müssen eine einheitliche Form und Färbung aufweisen.

B. Verpackung

Der Kohl kann verpackt oder lose (direktes Verladen auf ein Transportmittel) geliefert werden.

Die Verpackung muß so sein, daß ein angemessener Schutz der Ware gewährleistet ist.

Papier oder anderes Material, das im Innern des Packstücks, Transportmittels oder abgesonderten Teils des Transportmittels verwendet wird, muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

Der Inhalt jedes Packstücks muß frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. KENNZEICHNUNG

1. Wenn die Erzeugnisse verpackt sind, muß jedes Packstück folgende Angaben tragen, die lesbar und unverwischbar angebracht und von außen sichtbar sind :

A. Identifizierung

Packer	}	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol.
Absender		

B. Art des Erzeugnisses

„Weißkohl“ usw. (wenn der Inhalt des Packstücks von außen nicht erkennbar ist).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugesamt oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelseigenschaften

- Klasse,
- Gewicht oder Stückzahl.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).

2. Wenn die Erzeugnisse lose in einem Transportmittel verladen sind, müssen diese Angaben auf einem Begleitschein stehen.

ANHANG I/2

Gemeinsame Qualitätsnormen für Rosenkohl

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Rosenkohl — die achselständigen Blattröschen, die aus den senkrechten Stengeln der aus „*Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Schulz“ gezüchteten Sorten wachsen — zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Rosenkohl für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

A. Allgemeines

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

B. Mindesteigenschaften

Der Rosenkohl muß sein :

- ganz,

- von frischem Aussehen,
- gesund, insbesondere frei von Schäden durch Insekten oder andere Schädlinge sowie frei von Krankheitsspuren,
- frei von Insekten und anderen Schädlingen,
- sauber, insbesondere frei von Erde und sichtbaren Rückständen von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- nicht gefroren,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

Der Strunk des geputzten Rosenkohls muß unmittelbar unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten sein.

Der Strunk des nicht geputzten Rosenkohls muß an der Basis abgetrennt sein; der Schnitt muß glatt sein und es darf dabei kein Teil der Pflanze selbst mit abgelöst worden sein.

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

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „I“

Rosenkohl dieser Klasse muß von guter Qualität sein.

Er muß sein :

- fest,
- fest geschlossen,
- frei von Frosteinwirkungen.

Die geputzten Kohlröschen müssen eine gute Färbung haben. Nicht geputzter Kohl kann eine leichte Verfärbung der Außenblätter aufweisen.

Leichte, durch das Ernten, die Größensortierung oder die Verpackung verursachte oberflächliche Quetschungen sind zulässig, sofern sie den guten Zustand der Ware nicht beeinträchtigen.

ii) Klasse „II“

Rosenkohl dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein.

Er muß den Mindesteigenschaften entsprechen, darf jedoch im Vergleich zu Klasse „I“ :

- etwas weniger fest sein,
- weniger fest geschlossen sein, ohne jedoch offen zu sein,
- leichte Frostspuren aufweisen.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser des Rosenkohls. Für Rosenkohl der Klasse „I“ ist die Größensortierung verbindlich, für Rosenkohl der Klasse „II“ ist sie freigestellt. In beiden Klassen beträgt jedoch der Mindestquerdurchmesser für geputzten Kohl 10 mm und für ungeputzten Kohl 20 mm.

Bei sortiertem Rosenkohl darf der Unterschied zwischen dem größten und dem kleinsten Kohlröschen in dem gleichen Packstück 20 mm im Querdurchmesser nicht übersteigen.

IV. TOLERANZEN

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

A. *Gütetoleranzen*i) *Klasse „I“*

10 v. H. nach Gewicht Rosenkohl, der den Anforderungen der Klasse nicht genügt, aber denen der Klasse „II“ entspricht.

ii) *Klasse „II“*

10 v. H. nach Gewicht Rosenkohl, der den Anforderungen der Klasse nicht genügt, aber zum Verbrauch geeignet ist.

B. *Größentoleranzen*

10 v. H. nach Gewicht Rosenkohl, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

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

Jedes Packstück darf nur Rosenkohl der gleichen Sorte, der gleichen Güteklasse und, soweit Größenordnung vorgeschrieben ist, der gleichen Größe enthalten.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so sein, daß ein angemessener Schutz der Ware gewährleistet ist.

Das im Innern des Packstücks verwendete Papier oder andere Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

Der Inhalt jedes Packstücks muß frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß folgende Angaben tragen, die lesbar und unverwischbar angebracht und von außen sichtbar sind :

A. *Identifizierung*

Packer	}	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol.
Absender		

B. *Art des Erzeugnisses*

„Rosenkohl, mit dem Zusatz „geputzt“ oder „ungeputzt“ (falls der Inhalt des Packstücks von außen nicht erkennbar ist).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugesamt oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung

D. *Handelsmerkmale*

— *Klasse,*

— *Größe* (wenn das Erzeugnis sortiert ist) mit Angabe des kleinsten und des größten Querdurchmessers der Kohlröschen.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/3

Gemeinsame Qualitätsnormen für Bleichsellerie

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Bleichsellerie der aus „*Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill.“ gezüchteten Sorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Bleichsellerie für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. GÜTEEIGENSCHAFTEN

A. Allgemeines

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

B. Mindesteigenschaften

Der Sellerie muß sein :

- ganz, der obere Teil kann jedoch bei der Säuberung abgeschnitten werden,
- von frischem Aussehen,
- gesund, insbesondere frei von Schäden durch Insekten oder andere Schädlinge sowie frei von Krankheitsspuren und Froststellen (unbeschadet der Sonderbestimmungen für Klasse „II“),
- frei von Insekten und anderen Schädlingen,
- frei von Hohlstellen und Wurzeltrieben und nicht geschossen,
- sauber, insbesondere praktisch frei von Erde und sichtbaren Rückständen von Düngemitteln und Schädlingsbekämpfungsmitteln,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
- frei von übermäßiger äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen wieder ausreichend abgetrocknet.

Die Hauptwurzel muß gut gereinigt sein ; sie darf nicht länger als 5 cm sein.

Der Sellerie muß der Jahreszeit entsprechend normal entwickelt sein.

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

C. Klasseneinteilung

i) Klasse „I“

Sellerie dieser Klasse muß von guter Qualität sein, eine regelmäßige Form haben und frei von Krankheitsspuren sein. Die Hauptblattrippen dürfen weder gebrochen noch faserig, gequetscht oder gespalten sein. Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter mindestens zur Hälfte ihrer Länge eine weiße bis gelbliche oder grünlich-weiße Färbung aufweisen.

ii) Klasse „II“

Sellerie dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein und den Mindesteigenschaften entsprechen.

Er darf leichte Spuren der Blattfleckenkrankheit aufweisen.

Ferner darf er eine leichte Verformung, leichte Quetschungen und im Höchstfall zwei gebrochene, gequetschte oder gespaltene Hauptblattrippen aufweisen.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter auf mindestens einem Drittel ihrer Länge eine weiße bis gelbliche oder grünlich-weiße Färbung aufweisen.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Das Mindestgewicht des Selleries beträgt 150 g.

Der Sellerie wird in drei Größenklassen eingeteilt :

- i) *Gross* : mehr als 800 g,
- ii) *Mittel* : 500 bis 800 g,
- iii) *Klein* : 150 bis 500 g.

Der Größenunterscheid darf innerhalb eines Packstücks jeweils 200, 150 und 100 g nicht überschreiten.

Diese Klasseneinteilung ist nur für die Klasse „I“ verbindlich.

IV. TOLERANZEN

In jedem Packstück sind Güte- und Größentoleranzen für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen :

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „I“

10 v. H. nach Anzahl Sellerie, der den Anforderungen der Klasse nicht genügt, aber denen der Klasse „II“ entspricht.

ii) Klasse „II“

10 v. H. nach Anzahl Sellerie, der den Anforderungen der Klasse nicht genügt, aber zum Verbrauch geeignet ist.

B. Größentoleranzen

10 v. H. nach Anzahl Sellerie, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

V. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück darf nur Sellerie der gleichen Güteklasse, der gleichen Färbung und, soweit eine Größensortierung vorgeschrieben ist, der gleichen Größe enthalten.

B. Verpackung

Sellerie muß verpackt geliefert werden und entweder gebündelt oder in Schichten geordnet sein. Wird er in Bündeln geliefert, so müssen alle Bündel in einem Packstück die gleiche Stückzahl enthalten.

Die Verpackung muß so sein, daß ein angemessener Schutz der Ware gewährleistet ist.

Das im Innern des Packstücks verwendete Papier oder andere Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, so daß sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

Der Inhalt jedes Packstücks muß frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß folgende Angaben tragen, die lesbar und unverwischbar angebracht und von außen sichtbar sind :

A. *Identifizierung*

Absender }
Packer } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol.

B. *Art des Erzeugnisses*

„Bleichsellerie“ mit dem Zusatz „gebleicht“ oder einer Angabe der Färbung (falls der Inhalt des Packstücks von außen nicht erkennbar ist).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugbiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelseigenschaften*

- Klasse,
- Größe (wenn das Erzeugnis sortiert ist) mit der Angabe „groß“, „mittel“ oder „klein“,
- Stückzahl oder gegebenenfalls Anzahl der Bündel.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).
