VERORDNUNG (EWG) Nr. 3596/90 DER KOMMISSION

vom 12. Dezember 1990

zur Festsetzung der Qualitätsnormen für Pfirsiche und Nektarinen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1193/90 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Im Anhang II/4 der Verordnung Nr. 23 des Rates (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 79/88 (4), wurden die gemeinsamen Qualitätsnormen für Pfirsiche festgelegt. Diese Verordnung enthielt bereits Vorschriften für Nektarinen.

Inzwischen haben sich Erzeugung und Handel bei den genannten Erzeugnissen weiterentwickelt, insbesondere was die Erfordernisse des Großhandels und der Verbraucher betrifft. Um diesen neuen Erfordernissen gerecht zu werden, müssen die jeweiligen Qualitätsnormen geändert werden. Angesichts der heutigen Marktlage ist es jedoch nicht erforderlich, die mit der Verordnung Nr. 211/66/EWG des Rates (5), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1730/87 (6), vorgesehene zusätzliche Güteklasse zu definieren.

Die Qualitätsnormen gelten auf allen Vermarktungsstufen. Ein Transport über lange Entfernungen, die Lagerung während einer bestimmten Dauer und der Umgang mit den Erzeugnissen können bei diesen gewisse Veränderungen bewirken, die mit ihrer biologischen Reifung und ihrer mehr oder weniger großen Verderblichkeit zusammenhängen. Diesen Veränderungen ist bei der Anwendung der Normen auf den jeweiligen Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da Erzeugnisse der Güteklasse „Extra" besonders sorgfältig auszulesen und zu verpacken sind, ist lediglich ihr verminderter Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

Bei der erneuten Änderung der einschlägigen Regelung sollte diese der besseren Übersichtlichkeit und Verständlichkeit halber, aber auch zur Erhöhung der Rechtssicherheit, neugefaßt 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 Pfirsiche einschließlich Brugnolen und Nektarinen des KN-Codes 0809 30 00 sind im Anhang aufgeführt.

Diese Normen gelten nach Maßgabe der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 auf allen Vermarktungsstufen.

Auf den auf den Versand folgenden Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch im Vergleich zur vorgeschriebenen Norm

— einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad und,

— soweit es andere als Erzeugnisse der Güteklasse „Extra" betrifft, leichte, auf ihre Reifung und ihre mehr oder weniger große Verderblichkeit zurückzuführende Veränderungen aufweisen.

Artikel 2

(1) In Artikel 2 der Verordnung Nr. 23 und in Artikel 1 der Verordnung Nr. 211/66/EWG wird das Wort „Pfirsiche" gestrichen.

(2) Der Anhang II/4 der Verordnung Nr. 23 sowie der Anhang IV der Verordnung Nr. 211/66/EWG werden aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 1991 in Kraft.

(1) ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 119 vom 11. 5. 1990, S. 43.
(3) ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.
(4) ABl. Nr. L 10 vom 14. 1. 1988, S. 8.
(5) ABl. Nr. 233 vom 20. 12. 1966, S. 3939/66.
(6) ABl. Nr. L 163 vom 23. 6. 1987, S. 25.

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

Brüssel, den 12. Dezember 1990

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

ANHANG

QUALITÄTSNORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen (1) der aus „Prunus persica Sieb. und 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 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 Reifezustand der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, daß sie:

— Transport und Hantierung aushalten und

— in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Die Pfirsiche und Nektarinen werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) *Klasse „Extra"*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebietes die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Sie dürfen keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Unebenheiten der Epidermis, die den generellen Eindruck des Erzeugnisses, seine Qualität, seine Haltbarkeit oder seine Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

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

Das Fruchtfleisch muß frei von allen Mängeln sein.

Am Stielansatz offene Früchte sind nicht zulässig.

Leichte Schalenfehler, die weder das allgemeine Aussehen noch die Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück beeinträchtigen, sind innerhalb folgender Grenzen zulässig:

— 1 cm Länge für langgestreckte Fehler,

— 0,5 cm^2 gesamte Fläche bei allen übrigen Fehlern.

(1) Unter den genannten Erzeugnissen sind alle aus Prunus persica Sieb. und Zucc. hervorgegangenen Typen zu verstehen, sowohl Pfirsiche wie Nektarinen oder ähnliche (Brugnolen) mit lösendem oder nicht lösendem Stein, mit 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 darf keine schweren Mängel aufweisen. Am Stielansatz offene Früchte sind nur im Rahmen der vorgesehenen Gütetoleranz zulässig.

Die Pfirsiche und Nektarinen können Schalenfehler, unter der Voraussetzung, daß sie ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung bewahren, innerhalb der folgenden Grenzen aufweisen:

— 2 cm Länge für langgestreckte Fehler,
und
— 1,5 cm² gesamte Fläche bei allen übrigen Fehlern.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt

— entweder nach dem Umfang
— oder nach dem größten Querdurchmesser.

Die Pfirsiche und die Nektarinen werden nach folgender Größenskala eingeteilt:

Durchmesser	Größenkennzeichnung (Code)	Umfang
90 mm und darüber	AAAA	28 cm und darüber
von 80 mm bis 90 mm ausschließlich	AAA	von 25 cm bis 28 cm ausschließlich
von 73 mm bis 80 mm ausschließlich	AA	von 23 cm bis 25 cm ausschließlich
von 67 mm bis 73 mm ausschließlich	A	von 21 cm bis 23 cm ausschließlich
von 61 mm bis 67 mm ausschließlich	B	von 19 cm bis 21 cm ausschließlich
von 56 mm bis 61 mm ausschließlich	C	von 17,5 cm bis 19 cm ausschließlich
von 51 mm bis 56 mm ausschließlich	D	von 16 cm bis 17,5 cm ausschließlich

Die zulässige Mindestgröße für die Klasse „Extra" beträgt 56 mm im Durchmesser oder 17,5 cm im Umfang.

Die Sortierung nach dieser Größenskala ist für alle Klassen „Extra", I und II zwingend vorgeschrieben.

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 Toleranz 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 Toleranz 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 Früchte mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die bei der Größensortierung nach dem Umfang die angegebene Größe um höchstens 1 cm unter- oder überschreiten bzw. die bei der Größensortierung nach dem Durchmesser die angegebene Größe um höchstens 3 mm unter- oder überschreiten.

Pfirsiche und Nektarinen der kleinsten Größensortierung dürfen jedoch den Mindestumfang um nicht mehr als 6 mm oder den Mindestdurchmesser um nicht mehr als 2 mm unterschreiten.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifegrades 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.

B. Verpackung

Die Pfirsiche und die Nektarinen müssen so gepackt sein, daß die Erzeugnisse angemessen geschützt sind.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es an den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material und insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. Aufmachung

Pfirsiche und Nektarinen können in einer der folgenden Arten aufgemacht sein:

— in Kleinpackungen,

— in einer einzigen Lage bei der Klasse „Extra"; in dieser Klasse muß jede Frucht von den Nachbarfrüchten isoliert sein.

Bei den Klassen I und II:

— in einer oder zwei Lagen

oder

— in höchstens vier Lagen, wenn die Früche auf starren, mit Vertiefungen versehenen Unterlagen liegen, so daß sie nicht auf den Früchten der darunter befindlichen Lage aufliegen.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß in auf der gleichen Seite befindlichen lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender } Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol

B. Art des Erzeugnisses

— Name des Erzeugnisses, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,

— Name der Sorte bei den Klassen „Extra" und I.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland, Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (wahlfrei).

D. Handelsmerkmale

— Klasse,

— Größe (ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser bzw. den Mindest- und Höchstumfang oder die Größenkennzeichnung gemäß der Größenskala),

— Stückzahl (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).