

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1108/91 DER KOMMISSION

vom 30. April 1991

zur Festlegung der Qualitätsnormen für AprikosenDIE 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 Marktorganisa-
tion für Obst und Gemüse ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die
Verordnung (EWG) Nr. 3920/90 ⁽²⁾, insbesondere auf
Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe :

In Anhang II/7 der Verordnung Nr. 23 des Rates ⁽³⁾,
zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr.
3596/90 ⁽⁴⁾, wurden die gemeinsamen Qualitätsnormen
für Aprikosen festgelegt.Da Erzeugung und Handel mit diesen Erzeugnissen
insbesondere hinsichtlich der Erfordernisse der Groß-
und Einzelhandelsmärkte Veränderungen erfahren haben,
müssen, damit diesen neuen Erfordernissen Rechnung
getragen wird, die geltenden Qualitätsnormen geändert
werden.Die Qualitätsnormen gelten auf allen Vermarktungs-
stufen. Die Beförderung über lange Entfernungen, die
Lagerung während einer gewissen Dauer oder verschie-
denartige Behandlungen können bei diesen Erzeugnissen
bestimmte, mit ihrer biologischen Reifung oder mehr
oder weniger leichten Verderblichkeit zusammenhän-
gende Veränderungen hervorrufen. Bei Anwendung der
Normen auf den jeweiligen Vermarktungsstufen nach
dem Versand ist diesen Veränderungen Rechnung zu
tragen. Da die Erzeugnisse der Güteklasse „Extra“ beson-
ders sorgfältig auszulesen und zu verpacken sind, muß beiihnen lediglich der verringerte Frische- und Prallheitsgrad
berücksichtigt werden.Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen
entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsaus-
schusses für Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

*Artikel 1*Die Qualitätsnormen für Aprikosen des KN-Codes
0809 10 00 sind im Anhang festgelegt.Sie gelten nach Maßgabe der Verordnung (EWG) Nr.
1035/72.Auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand 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 mehr
oder weniger große Verderblichkeit zurückzuführende
Veränderungen aufweisen.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 23 wird wie folgt geändert :

1. Die Wörter „und Aprikosen“ in Artikel 2 werden
gestrichen.
2. Anhang II/7 wird gestrichen.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 1991 in Kraft.

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

Brüssel, den 30. April 1991

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission⁽¹⁾ ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.⁽²⁾ ABl. Nr. L 375 vom 31. 12. 1990, S. 17.⁽³⁾ ABl. Nr. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 350 vom 14. 12. 1990, S. 38.

ANHANG

QUALITÄTSNORM FÜR APRIKOSEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Aprikosen der aus „*Prunus armeniaca* L.“ hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Aprikosen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Aprikosen 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 Aprikosen müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Sie müssen eine ausreichende Entwicklung aufweisen und ihr Reifezustand muß so sein, daß sie :

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

B. Klasseneinteilung

Aprikosen werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse Extra*

Aprikosen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugbietes die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Sie dürfen keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leichter Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Aprikosen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugbietes die sortentypischen Merkmale aufweisen. Das Fruchtfleisch muß frei von allen Mängeln sein.

Die folgenden Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen :

- leichte Form- oder Entwicklungsfehler,
- leichte Fehler in der Färbung,
- leichte Reibstellen,
- leichter Sonnenbrand,
- leichte Schalenfehler innerhalb folgender Grenzen : langgestreckte Fehler bis zu 1 cm Länge und sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 0,5 cm².

iii) *Klasse II*

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

Sie können jedoch Schalenfehler innerhalb folgender Grenzen aufweisen, sofern sie ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück behalten : langgestreckte Fehler bis zu 2 cm Länge und sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm².

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser. Sie ist für die Klassen Extra und I zwingend vorgeschrieben.

Die Mindestgrößen und die größtmöglichen Unterschiede im Querdurchmesser zwischen Früchten der gleichen Größe sind für die einzelnen Klassen wie folgt festgelegt :

Klasse	Mindestdurchmesser (mm)	Größtmöglicher Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht im Packstück (mm)
Extra	35	5
I bzw. II (falls nach Größen sortiert ist)	30	10
II (falls nicht nach Größen sortiert ist)	30	—

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 Aprikosen, 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 Aprikosen, 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 Aprikosen, 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 Aprikosen, die bis zu 3 mm nach oben oder unten von der Mindestgröße oder der angegebenen Größe abweichen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Aprikosen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und — sofern nach Größen sortiert ist — gleicher Größe sowie bei der Klasse Extra gleicher Färbung umfassen.

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

B. Verpackung

Die Aprikosen müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei 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

Die Aprikosen können in einer der folgenden Arten aufgemacht sein :

1. in Kleinpackungen,
2. in einer oder mehreren voneinander getrennten Lagen,
3. lose im Packstück, ausgenommen Früchte der Klasse Extra.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

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

A. Identifizierung

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

B. Art des Erzeugnisses

- „Aprikosen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte bei Klasse Extra und Klasse I.

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)