

VERORDNUNG (EG) Nr. 963/98 DER KOMMISSION

vom 7. Mai 1998

zur Festlegung der Vermarktungsnormen für Blumenkohl/Karfiol und Artischocken

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse⁽¹⁾, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2520/97⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Blumenkohl/Karfiol⁽³⁾ und Artischocken sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 unter den Erzeugnissen aufgeführt, für die Vermarktungsnormen festzulegen sind. In Anhang II/1 der Verordnung Nr. 23 des Rates vom 4. April 1962 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse⁽⁴⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97⁽⁵⁾, sind gemeinsame Qualitätsnormen für Blumenkohl/Karfiol festgelegt worden. In Anhang I/6 der Verordnung Nr. 58 der Kommission vom 15. Juni 1962 zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für einige Erzeugnisse in Anhang I B der Verordnung Nr. 23 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse⁽⁶⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97, sind Normen für Artischocken festgelegt worden. Diese Normen entsprechen nicht mehr den Marktbedürfnissen.

Die genannte Regelung ist deshalb neu zu fassen, und die Verordnung Nr. 23 sowie Anhang I/6 der Verordnung Nr. 58 sind aufzuheben. Zur Erzielung einer weltweiten Markttransparenz empfiehlt es sich, die von der UN-Wirtschaftskommission für Europa empfohlenen UN/ECE-Normen für Blumenkohl/Karfiol und Artischocken zu berücksichtigen.

Dank Anwendung dieser Normen muß es möglich sein, eine Marktbeförderung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der

Grundlage eines lautereren Wettbewerbs zu erleichtern und so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.

Die betreffenden Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen. Der Transport über weite Strecken, eine längere Lagerung oder die verschiedenen Behandlungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind, können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit begründet sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwendung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da es sich bei der Klasse Extra um sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der gegebenenfalls verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für frisches Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Die Vermarktungsnormen für Blumenkohl/Karfiol des KN-Codes 0704 10 und für Artischocken des KN-Codes 0709 10 00 sind in den Anhängen I und II festgesetzt.

(2) Die Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 2200/96.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad;
- geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse „Extra“.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 23 und Anhang I/6 der Verordnung Nr. 58 werden aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1998 in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21. 11. 1996, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 346 vom 17. 12. 1997, S. 41.

⁽³⁾ Österreichischer Ausdruck gemäß Protokoll Nr. 10 der Beitrittsakte 1994.

⁽⁴⁾ ABl. 30 vom 20. 4. 1962, S. 965/62.

⁽⁵⁾ ABl. L 126 vom 17. 5. 1997, S. 11.

⁽⁶⁾ ABl. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1606/62.

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

Brüssel, den 7. Mai 1998

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG I

NORM FÜR BLUMENKOHL/KARFIOL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Blumenkohl/Karfiol der aus *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *botrytis* hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Blumenkohl/Karfiol für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Blumenkohl/Karfiol nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muß Blumenkohl/Karfiol 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,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Blumenkohls/Karfiols müssen so sein, daß er

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Blumenkohl/Karfiol wird in die drei nachstehenden definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse „Extra“

Blumenkohl/Karfiol dieser Klasse muß von höchster Qualität sein. Er muß die typische Form, Entwicklung und Färbung der Sorte aufweisen.

Die Köpfe müssen sein:

- gut geformt, fest, kompakt,
- sehr dicht stehend,
- gleichmäßig weiß oder leicht cremefarbig⁽¹⁾,
- und dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Wird der Blumenkohl/Karfiol „mit Blättern“ oder „gestutzt“ in den Verkehr gebracht, so müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben.

ii) Klasse I

Blumenkohl/Karfiol dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

⁽¹⁾ Die Vermarktung von Blumenkohl/Karfiol violetter/purpurfarbener oder grüner Sorten ist jedoch zulässig, sofern die Köpfe die für die betreffende Klasse vorgesehenen Merkmale aufweisen.

Die Köpfe müssen sein:

- fest,
- dicht stehend,
- weiß bis elfenbein- oder cremefarbig⁽¹⁾,
- frei von Fehlern wie Flecken, Blattauswuchs zwischen den Blumen, Frostspuren, Quetschungen.

Die Köpfe dürfen folgende leichte Fehler aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- einen leichten Form- oder Entwicklungsfehler,
- einen leichten Farbfehler,
- einen sehr leichten Flaum.

Wird der Blumenkohl/Karfiol „mit Blättern“ oder „gestutzt“ in den Verkehr gebracht, so müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Blumenkohl/Karfiol, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Die Köpfe dürfen sein:

- leicht verformt,
- etwas lose stehend,
- von gelblicher Farbe⁽¹⁾.

Sie dürfen aufweisen:

- leichte Spuren von Sonnenbrand,
- Blattauswuchs zwischen den Blumen, jedoch höchstens 5 kleine blaßgrüne Blätter,
- leichten Flaum (ausgenommen jeder Flaum, der sich feucht oder fettig anfühlt).

Zulässig sind auch höchstens zwei der folgenden Fehler, sofern der Blumenkohl/Karfiol seine wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- leichte Spuren von Schädlings- oder Krankheitsbefall,
- leichter oberflächlicher Frostschaden,
- leichte Quetschungen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt. Der Mindestdurchmesser beträgt 11 cm; der Unterschied zwischen dem kleinsten und dem größten Kopf in einem Packstück darf 4 cm nicht übersteigen.

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 Köpfe, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

ii) *Klasse I*

10 % nach Anzahl Köpfe, die nicht den Eigenschaften der Klasse I entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

iii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl Köpfe, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

⁽¹⁾ Die Vermarktung von Blumenkohl/Karfiol violetter/purpurfarbener oder grüner Sorten ist jedoch zulässig, sofern die Köpfe die für die betreffende Klasse vorgesehenen Merkmale aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl Köpfe, die nicht den Anforderungen der Größensortierung und/oder der angegebenen Größe entsprechen, aber der nächsthöheren und/oder nächstniedrigeren Größe als der auf dem Packstück angegebenen, wobei der Mindestdurchmesser für Köpfe der kleinsten Größe 10 cm beträgt.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Blumenkohl/Karfiol gleichen Ursprungs, gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen. Außerdem müssen in der Klasse „Extra“ die Köpfe eines Packstücks einheitlich in der Farbe sein.

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

B. Verpackung

Der Blumenkohl/Karfiol muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. Aufmachung

Der Blumenkohl/Karfiol kann folgendermaßen aufgemacht sein:

- i) „mit Blättern“: Blumenkohl/Karfiol mit gesunden und grünen Blättern, die in Zahl und Länge ausreichen, um den Kopf vollständig zu bedecken und zu schützen. Der Strunk muß kurz unterhalb der Schutzblätter abgeschnitten sein;
- ii) „ohne Blätter“: Blumenkohl/Karfiol frei von allen Blättern und dem nicht eßbaren Teil des Strunks. Zulässig sind höchstens 5 kleine, zarte, blaßgrüne ganze Blätter, die dem Kopf dicht anliegen;
- iii) „gestutzt“: Blumenkohl/Karfiol, der von einer Anzahl Blätter umgeben ist, die genügen, den Kopf zu schützen. Die Blätter müssen grün und gesund und auf höchstens 3 cm unter der höchsten Kopfwölbung gestutzt sein. Der Strunk muß kurz unterhalb der Schutzblätter abgeschnitten sein.

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 erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

- „Blumenkohl/Karfiol“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name des Handelstyps bei violetter/purpurfarbenem oder grünem Blumenkohl/Karfiol.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser, oder Stückzahl.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

ANHANG II

NORM FÜR ARTISCHOCKEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Artischocken der aus *Cynara scolymus* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Artischocken für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Artischocken 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,
- von frischem Aussehen, insbesondere ohne Anzeichen von Welke,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Stiele müssen glatt abgeschnitten und dürfen nicht länger als 10 cm sein (letztere Bestimmung gilt nicht für Artischocken, die in Bündeln aufgemacht sind, d. h. aus einer gewissen Anzahl Artischocken bestehen, die an ihren Stielen zusammengebunden sind, und für Artischocken der Sorte „Spinoso“).

Entwicklung und Zustand der Artischocken müssen so sein, daß sie

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

B. Klasseneinteilung

Artischocken werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse „Extra“

Artischocken dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen. Die Mittelblätter müssen der Sorte entsprechend gut geschlossen sein.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Hautfehler der Blätter, sofern diese Fehler das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Der Blütenhüllboden darf keine beginnende Verholzung aufweisen.

ii) Klasse I

Artischocken dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen. Die Mittelblätter müssen der Sorte entsprechend gut geschlossen sein.

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

- ein leichter Formfehler,
- leichte Frostschäden (Risse),
- sehr leichte Quetschungen.

Der Blütenhüllboden darf keine beginnende Verholzung aufweisen.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Artischocken, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen. Sie dürfen leicht geöffnet sein.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Artischocken ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Frostschäden,
- leichte Quetschungen,
- leichte Flecken auf den äußeren Blättern,
- beginnende Verholzung des Blütenhüllbodens.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

Der Minstdurchmesser beträgt 6 cm.

Die folgende Größenskala ist für Artischocken der Klassen „Extra“ und I verbindlich und für Artischocken der Klasse II wahlfrei:

- Durchmesser von mindestens 13 cm,
- Durchmesser von 11 cm einschließlich bis 13 cm ausschließlich,
- Durchmesser von 9 cm einschließlich bis 11 cm ausschließlich,
- Durchmesser von 7,5 cm einschließlich bis 9 cm ausschließlich,
- Durchmesser von 6 cm einschließlich bis 7,5 cm ausschließlich.

Darüber hinaus ist für Artischocken der Handelstypen „Poivrade“ und „Bouquet“ ein Durchmesser von 3,5 cm einschließlich bis 6 cm ausschließlich zulässig.

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 Artischocken, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

ii) *Klasse I*

10 % nach Anzahl Artischocken, die nicht den Eigenschaften der Klasse I entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

iii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl Artischocken, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl Artischocken, die nicht den Anforderungen der Größensortierung und/oder der angegebenen Größe entsprechen, jedoch der nächsthöheren und/oder nächstniedrigeren Größe als der angegebenen, wobei für Artischocken der kleinsten Größe (6 bis 7,5 cm) ein Durchmesser von mindestens 5 cm vorgeschrieben ist.

Für Artischocken der Handelstypen „Poivrade“ oder „Bouquet“ werden keine Größentoleranzen gewährt.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Artischocken gleichen Ursprungs, gleicher Sorte bzw. gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

B. Verpackung

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, 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.

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 erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

- „Artischocken“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte bei der Klasse „Extra“,
- gegebenenfalls „Poivrade“ oder „Bouquet“,
- gegebenenfalls „Spinoso“.

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

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

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)
