# VERORDNUNG (EG) Nr. 1168/1999 DER KOMMISSION

## vom 3. Juni 1999

# zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Pflaumen

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), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 857/1999 (²), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Pflaumen sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 1591/87 der Kommission vom 5. Juni 1987 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Kopfkohl, Rosenkohl, Bleichsellerie, Spinat und Pflaumen (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97 (4), ist zahlreiche Male geändert worden, so daß die Rechtsklarheit nicht mehr gewährleistet ist.
- (2) Im Interesse der Klarheit empfiehlt es sich, die Regelung für Pflaumen von den anderen unter die Verordnung (EWG) Nr. 1591/87 fallenden Erzeugnissen zu trennen, eine Neufassung der Regelung vorzunehmen und den Pflaumen betreffenden Anhang V der Verordnung (EWG) Nr. 1591/87 aufzuheben; dabei ist, um Transparenz auf dem Weltmarkt zu erzielen, die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen empfohlene Norm für Pflaumen zu berücksichtigen.
- (3) Dank Anwendung dieser Norm muß es möglich sein, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lauteren Wettbewerbs zu erleichtern und so zur Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.
- (4) Die betreffende Norm gilt 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 Vermaktungsstufen nach dem Versand Rechnung zu tragen. Da es sich bei der Klasse Extra um besonders sorgfältig sortierte und verpackte Erzeugnisse handelt, ist bei diesen lediglich der gegebenenfalls verminderte Frischeund Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

## Artikel 1

Die Vermarktungsnorm für Pflaumen des KN-Codes 0809 40 05 ist im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 auf allen Vermarktungsstufen.

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 (EWG) Nr. 1591/87 wird wie folgt geändert:

- Im Verordnungstitel werden die Worte "Bleichsellerie, Spinat und Pflaumen" durch "Bleichsellerie und Spinat" ersetzt.
- 2. In Artikel 1 Unterabsatz 1 wird der fünfte Gedankenstrich gestrichen.
- 3. Anhang V wird aufgehoben.

### Artikel 3

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Sie gilt ab 1. Juli 1999.

<sup>(1)</sup> ABI. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 108 vom 27.4.1999, S. 7.

<sup>(3)</sup> ABl. L 146 vom 6.6.1987, S. 36. (4) ABl. L 126 vom 17.5.1997, S. 11.

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

Brüssel, den 3. Juni 1999

Für die Kommission Franz FISCHLER Mitglied der Kommission

#### ANHANG

### NORM FÜR PFLAUMEN

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Pflaumen der aus

- Prunus domestica L. ssp. domestica,
- Prunus domestica L. ssp. instititia (L.) Schneid.,
- Prunus domestica L. ssp. italica (Borkh.) Gams,
- Prunus domestica L. ssp. syriaca (Borkh.) Janchen und
- Prunus salicina Lindl.

hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pflaumen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

## A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Pflaumen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klase 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 Pflaumen müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Sie müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Pflaumen müssen so sein, daß sie

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

# B. Klasseneinteilung

Pflaumen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

# i) Klasse Extra

Pflaumen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Sie müssen sein:

- je nach Sorte praktisch bedeckt mit ihrem Duftfilm,
- von festem Fruchtfleisch.

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

#### ii) Klasse I

Pflaumen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

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

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- längliche Hautfehler, die jedoch nicht länger als ein Drittel des Höchstdurchmessers der Frucht sein dürfen; insbesondere bei den Sorten der Goldenen Reneklode (¹) sind vernarbte Risse zulässig,
- andere Hautfehler, deren Fläche insgesamt aber nicht mehr als 1/16 der gesamten Oberfläche ausmachen darf.

### iii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- Hautfehler, sofern sie ein Viertel der gesamten Oberfläche nicht überschreiten.

# III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Die Mindestgrößen werden wie folgt festgesetzt:

	Klassen Extra und I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten (¹)	35 mm	30 mm
Andere Sorten	28 mm	25 mm
Mirabellen und Damaszener-Pflaumen	20 mm	17 mm

<sup>(1)</sup> Siehe die dieser Norm beigefügte Liste.

Der Unterschied im Durchmesser zwischen Früchten in ein und demselben Packstück ist für die Klasse Extra auf 10 mm begrenzt.

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

<sup>(</sup>¹) Begriffsbestimmung: Renekloden (grüne Aprikosen, Dauphines, Greengages), die eine grüne Schale mit leicht gelblichem Schein haben.

#### ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen. Im Rahmen dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % geplatzte und/oder madige Früchte zulässig.

#### iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 4 % geplatzte und/oder madige Früchte zulässig.

#### B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pflaumen, die die Mindestgröße um höchstens 3 mm unterschreiten oder die die auf dem Packstück angegebene Größe um höchstens 3 mm über- oder unterschreiten.

### V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

#### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Pflaumen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie bei der Klasse Extra einheitlicher Färbung umfassen.

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

### B. Verpackung

Die Pflaumen 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 wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

### C. Aufmachung

Die Pflaumen können wie folgt aufgemacht sein:

- in Kleinpackungen,
- in einer oder mehreren voneinander getrennten Lagen,
- lose im Gebinde, ausgenommen 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 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

- "Pflaumen", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte.

# C. Ursprung des Erzeugnisses

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

### D. Handelsmerkmale

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

## E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

# Nichterschöpfende Liste der Pflaumen großfrüchtiger Sorten

Andys Pride Merton Gage (Merton)

Ariel Merton Gem
Apple Monarch

Beauty Morettini 355 (Cœur de Lion)

Belle de Louvain (Bella di Lovanio) Nubiana

Bernardina Nueva Extremadura

Bleue de Belgique Oneida
Blue Fré Ontario
Burmosa Ozark Premier
Cacanska lepotica (Cacaks Schöne) Pond's Seedling

Cacanska najbolja (Cacaks Beste)

President

Cacanska rana (Cacaks Frühe)

Prince Engelbert

Cacanska rana (Cacaks Frühe)

Prince Engelbert
California Blue (California, Blu)

Prince of Wales

California Blue (California, Blu)

Prince of Wales (Prince de Galles)

Califa

Prof. Collumbian

Calita Prof. Collumbien
Coe's Golden Drop Prune Martin
De Fraile (Fraila) Queen Rosa

Denniston Superb

Queen's Crown (Cox's Emperor)

Early Orleans (Monsieur Hâtif)

Quetsche Blanche de Létricourt

Edwards (Colbus)

Red Beauty
Eldorado

Redgold

Emma Leppermann Redroy

Empress
Regina Claudia Mostruosa
Formosa
Regina d'Italia

Reine-Claude d'Althan (Falso)

Gaviota Reine-Claude d'Oullins (Oullin's Gage)

Giant (Burbank Giant Prune)

Goccia d'Oro

Golden Japan

Grand Prix (Grand Prize)

Royale de Montauban

Royale de Tours

Ruth Gerstetter

Sangue di Drago

Grand Rosa

Hackman

Sangue di Drago

Santa Rosa

Hall Satsuma Improved Harris Monarch Seneca

Harry Pickstone Simka
Heron Songold

Impérial Epineuse Starking Delicious

Jefferson (Jefferson's Gage)SultanJori's PlumSwan GageJune BloodTragedy

Kelsey Utility (Laxton's Utility)

Kirke's Plum (Kirke)

Laroda

Victoria

Late Santa Rosa

Vision

Magna Glauca

Washington

Manns Number One

Wickson

Marjorie's Seedling

Yakima

Mariposa Zimmers Frühzwetsche