

VERORDNUNG (EG) Nr. 912/2001 DER KOMMISSION
vom 10. Mai 2001
zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Bohnen/Fisolen

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. 911/2001 der Kommission ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Bohnen/Fisolen (*) sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung Nr. 58 der Kommission zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für einige Erzeugnisse in Anhang I B der Verordnung Nr. 23 ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2561/1999 ⁽⁴⁾, ist mehrfach geändert worden, so dass die Rechtsklarheit nicht mehr gewährleistet ist.
- (2) Daher sollte diese Regelung neu gefasst und die Verordnung Nr. 58 aufgehoben werden. Aus Gründen der Transparenz auf dem Weltmarkt empfiehlt es sich hierbei die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UN/ECE) empfohlene Norm für Bohnen/Fisolen zu berücksichtigen.
- (3) Die Anwendung dieser Norm hat den Zweck, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage eines lautereren Wettbewerbs zu fördern und so zu einer Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizutragen.
- (4) Die 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 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.

- (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 Bohnen/Fisolen des KN-Codes 0708 20 ist im Anhang festgelegt.

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

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von der Norm Folgendes aufweisen:

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

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 58 wird aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft. Sie gilt ab dem ersten Tag des dritten Monats nach ihrem Inkrafttreten.

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

Brüssel, den 10. Mai 2001

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

⁽²⁾ Siehe Seite 3 dieses Amtsblatts.

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

⁽³⁾ ABl. 56 vom 7.7.1962, S. 1606/62.

⁽⁴⁾ ABl. L 310 vom 4.12.1999, S. 7.

ANHANG

NORM FÜR BOHNEN/FISOLEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Bohnen/Fisolen der aus *Phaseolus vulgaris* L. und *Phaseolus coccineus* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, Bohnen zum Auslösen oder für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Bohnen/Fisolen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Bohnen/Fisolen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz ⁽¹⁾;
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;
- von frischem Aussehen;
- ohne Pergamentschicht (harte Endodermis);
- 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 der Bohnen/Fisolen müssen so sein, dass sie:

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

B. Klasseneinteilung

Bohnen/Fisolen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Bohnen/Fisolen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps hinsichtlich Form, Entwicklung und Färbung aufweisen.

Sie müssen sein:

- prall und leicht zu brechen,
- sehr zart,
- praktisch gerade,
- fadenlos.

Falls Samen vorhanden sind, müssen sie klein und zart sein. Prinzessbohnen müssen jedoch samenlos sein.

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

Bohnen/Fisolen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps hinsichtlich Form, Entwicklung und Färbung aufweisen.

Sie müssen sein:

- prall,
- jung und zart,
- praktisch fadenlos, ausgenommen Schnittbohnen/-fisolen.

Falls Samen vorhanden sind, müssen sie klein und zart sein.

⁽¹⁾ Beschädigungen aufgrund der Ernte sind — ausgenommen bei Prinzessbohnen — im Rahmen der festgesetzten Toleranzen zulässig sofern sie nur das Stielende betreffen.

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

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- ein leichter Schalenfehler.

iii) *Klasse II*

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

Sie müssen sein:

- angemessen zart,
- frei von Rostflecken im Falle der Prinzessbohnen.

Falls Samen vorhanden sind, dürfen sie nicht zu groß und müssen sie noch ausreichend zart sein.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler,
- Fäden,
- leichte Rostflecken, ausgenommen bei Prinzessbohnen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach der im rechten Winkel zur Naht gemessenen Höchstbreite der Hülse bestimmt:

Die Größensortierung ist nur für Prinzessbohnen entsprechend der folgenden Einteilung vorgeschrieben:

- sehr fein: Hülsenbreite bis zu 6 mm,
- fein: Hülsenbreite bis zu 9 mm,
- mittel: Hülsenbreite bis zu 12 mm.

Prinzessbohnen der Größe „mittel“ dürfen nicht in die Klasse Extra eingestuft werden.

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 Bohnen/Fisolen, 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 oder Gewicht Bohnen/Fisolen, 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 dürfen höchstens 5 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen fadenloser Sorten und/oder Handelstypen Fäden aufweisen.

Außerdem höchstens 15 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen (ausgenommen bei Prinzessbohnen), bei denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnitts fehlen, sofern die Hülsen geschlossen, trocken und nicht verfärbt sind.

iii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Befall durch *Colletotrichum lindemuthianum* (Brennfleckenkrankheit), mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Außerdem höchstens 30 % Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen (ausgenommen bei Prinzessbohnen), bei denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnitts fehlen, sofern die Hülsen geschlossen, trocken und nicht verfärbt sind.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen (falls nach Größen sortiert ist): 10 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen.

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

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Bohnen/Fisolen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert) umfassen.

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

B. Verpackung

Die Bohnen/Fisolen 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

- „Bohnen“/„Fisolen“ und/oder Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe:
 - bei Prinzessbohnen ausgedrückt durch die Bezeichnung „sehr fein“, „fein“, „mittel“,
 - bei anderen Bohnen/Fisolen (falls nach Größen sortiert ist) ausgedrückt durch die Mindest- und die Höchstbreite der Hülsen.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)
