

VERORDNUNG (EG) Nr. 1466/2003 DER KOMMISSION
vom 19. August 2003
zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Artischocken und zur Änderung der Verordnung (EG)
Nr. 963/98

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. 47/2003 der Kommission⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2 und Artikel 3 Absatz 3 Buchstabe c),

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Artischocken sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EG) Nr. 963/98 der Kommission vom 7. Mai 1998 zur Festlegung der Vermarktungsnormen für Blumenkohl/Karfiol und Artischocken⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 46/2003⁽⁴⁾, ist hinsichtlich der Begriffsbestimmung von „Poivrade“- und „Bouquet“-Artischocken zu ändern.
- (2) In dem Bemühen um Klarheit sollten die Norm für Artischocken in einer getrennten Verordnung aufgeführt und Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 963/98 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 Artischocken zu berücksichtigen.
- (3) Die Anwendung dieser neuen 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 lauterer Wettbewerbs zu fördern 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 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) Bestimmte in Sizilien, Apulien, Sardinien, Kampanien, Latium und der Toskana erzeugte Artischockensorten werden im Erzeugungsgebiet selbst herkömmlicherweise

mit über 10 cm langen Stielen und in Bündeln, eingeschlagen in Blätter, verkauft. Auf Antrag Italiens ist diese Vermarktungspraxis mit der Verordnung (EG) Nr. 448/97 der Kommission vom 7. März 1997 zur Abweichung von den für Artischocken vorgesehenen Qualitätsnormen in bestimmten Gebieten in Italien⁽⁵⁾ zugelassen worden. Im Interesse größerer Klarheit und der Vereinfachung der Gemeinschaftsregelung sollten diese Ausnahme in die vorliegende Verordnung einbezogen und dementsprechend die Verordnung (EG) Nr. 448/97 aufgehoben werden.

- (6) 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 Artischocken des KN-Codes 0709 10 00 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 abweichend von der Norm Folgendes aufweisen:

- a) einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- b) geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

Artikel 2

(1) Abweichend vom Anhang dürfen in den italienischen Regionen Sizilien, Apulien, Sardinien, Kampanien, Latium und Toskana erzeugte Artischocken in diesen Gebieten mit über 10 cm langen Stielen und in Bündeln, eingeschlagen in Blätter, im Einzelhandel verkauft werden.

(2) Zur Anwendung von Absatz 1 muss jede Partie neben den erforderlichen anderen Angaben folgenden Vermerk auf dem Warenbegleitpapier oder Zettel gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 tragen:

„Destinato alla vendita al dettaglio unicamente in... (Erzeugungsgebiet)“

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 64.

⁽³⁾ ABl. L 135 vom 8.5.1998, S. 18.

⁽⁴⁾ ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 61.

⁽⁵⁾ ABl. L 68 vom 8.3.1997, S. 17.

Artikel 3

Die Verordnung (EG) Nr. 963/98 wird wie folgt geändert:

1. Im Titel werden die Worte „und Artischocken“ gestrichen.
2. Artikel 1 Absatz 1 erhält folgende Fassung:
„(1) Die Vermarktungsnorm für Blumenkohl/Karfiol des KN-Codes 0704 10 ist im Anhang festgelegt.“
3. Anhang II wird gestrichen.
4. In Anhang I werden die Worte „Anhang I“ durch das Wort „Anhang“ ersetzt.

Artikel 4

Die Verordnung (EG) Nr. 448/97 wird aufgehoben.

Artikel 5

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

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

Brüssel, den 19. August 2003

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG

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.

Die Namen „Poivrade“ und „Bouquet“ beziehen sich auf junge kegelförmige Artischocken des violetten Typs.

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 weder für Artischocken, die in Bündeln aufgemacht sind, d. h. aus einer gewissen Anzahl Artischocken bestehen, die an ihren Stielen zusammengebunden sind, noch für Artischocken der Sorte „Spinoso“.

Entwicklung und Zustand der Artischocken müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem 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 Mindestdurchmesser 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 weniger als 13 cm,
- Durchmesser von 9 cm einschließlich bis weniger als 11 cm,
- Durchmesser von 7,5 cm einschließlich bis weniger als 9 cm,
- Durchmesser von 6 cm einschließlich bis weniger als 7,5 cm.

Darüber hinaus ist für die mit „Poivrade“ und „Bouquet“ bezeichneten Artischocken ein Durchmesser von 3,5 cm einschließlich bis weniger als 6 cm 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 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 (falls nach Größen sortiert ist): 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 die mit „Poivrade“ oder „Bouquet“ bezeichneten Artischocken 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 Gesamtinhalt repräsentativ sein.

Unbeschadet der vorstehenden Bestimmungen dieses Buchstabens dürfen die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission ⁽¹⁾ in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht von bis zu drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse verschiedener Arten vermischt werden.

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)

⁽¹⁾ ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 65.