

VERORDNUNG (EG) Nr. 771/2009 DER KOMMISSION**vom 25. August 2009****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen im Sektor Obst- und Gemüse**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 103a und Artikel 121 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 der Kommission vom 21. Dezember 2007 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EG) Nr. 2200/96, (EG) Nr. 2201/96 und (EG) Nr. 1182/2007 des Rates im Sektor Obst und Gemüse ⁽²⁾ wurde durch die Verordnung (EG) Nr. 1221/2008 der Kommission ⁽³⁾ mit Wirkung vom 1. Juli 2009 hinsichtlich der Vermarktungsnormen wesentlich geändert. Eine neue Bestimmung über von der allgemeinen Vermarktungsnorm ausgenommene Erzeugnisse sollte jedoch präzisiert werden.
- (2) Gemäß Artikel 53 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 berechnet sich der Wert der vermarkteten Erzeugung für den Referenzzeitraum nach den Rechtsvorschriften, die für den in dem Artikel genannten Referenzzeitraum gelten. Es empfiehlt sich, diesen Grundsatz auch auf den Wert der vermarkteten Erzeugung von Erzeugerorganisationen anzuwenden.
- (3) Im Jahr 2008 hat die Arbeitsgruppe für die Normung verderblicher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung der UN-Wirtschaftskommission für Europa (UN/ECE) die UN/ECE-Normen für Salate, krause Endivie und Eskariol, Birnen sowie Tomaten/Paradeiser ^(*) überarbeitet. Gibt es spezielle Vermarktungsnormen für Obst und Ge-

müse auf Gemeinschaftsebene, so sollten diese Normen — um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden — den UNECE-Normen entsprechen. Daher sollten die in der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 vorgesehenen speziellen Vermarktungsnormen an die neuen UNECE-Normen angeglichen werden.

- (4) Die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 3 Absatz 3b Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) nicht gezüchtete Pilze des KN-Codes 0709 59“;

2. Dem Artikel 44 wird folgender Absatz 3 angefügt:

„(3) Der Wert der vermarkteten Erzeugung wird nach den Rechtsvorschriften berechnet, die für den Zeitraum gelten, für den die Beihilfe beantragt wird.“;

3. Die Teile 4, 6 und 10 von Teil B von Anhang I erhalten die Fassung der Teile A, B und C des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. September 2009.

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

Brüssel, den 25. August 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 350 vom 31.12.2007, S. 1.⁽³⁾ ABl. L 336 vom 13.12.2008, S. 1.^(*) Österreichischer Ausdruck gemäß Protokoll Nr. 10 zur Beitrittsakte 1994.

ANHANG

TEIL A

„Teil 4: Vermarktungsnorm für Salate, krause Endivie und Eskariol

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für:

- Salate der aus
 - *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (Kopfsalat einschließlich Eissalat),
 - *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (Römischer Salat),
 - *Lactuca sativa* L. var. *crispa* L. (Blattsalat) hervorgegangenen Anbausorten,
- Kreuzungen dieser Varietäten und
 - krauser Endivie der aus *Cichorium endivia* L. var. *crispum* Lam. hervorgegangenen Anbausorten und
 - Eskariol der aus *Cichorium endivia* L. var. *latifolium* Lam. hervorgegangenen Anbausorten,

die zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher bestimmt sind.

Diese Norm gilt weder für Erzeugnisse, die für die industrielle Verarbeitung bestimmt sind, noch für Erzeugnisse die in Form von einzelnen Blättern angeboten werden, noch für Salate in Töpfen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Erzeugnisse 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 und geputzt, d. h. praktisch frei von Erde oder anderen Substraten und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- prall,
- nicht geschossen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Salat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, sofern das Aussehen des Salats dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Die Wurzeln müssen unmittelbar unter dem Blattansatz glatt abgeschnitten sein.

Die Erzeugnisse müssen eine normale Entwicklung aufweisen. Entwicklung und Zustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie

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

B. Klasseneinteilung

Die Erzeugnisse werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps, insbesondere hinsichtlich der Färbung, aufweisen.

Sie müssen sein:

- gut geformt,
- fest, unter Berücksichtigung der Anbaumethode und der Art der Erzeugnisse,
- frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarekeit beeinträchtigen,
- frei von Frostschäden.

Kopfsalat muss einen einzigen, gut ausgebildeten Kopf aufweisen. Bei Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig.

Römischer Salat muss einen Kopf aufweisen, der jedoch weniger gut ausgebildet sein kann.

Das Herz der krausen Endivie und des Eskariols muss gelb sein.

ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Erzeugnisse, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen sein:

- ziemlich gut geformt,
- frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbarekeit ernstlich beeinträchtigen können.

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

- leichte Verfärbung,
- leichte Schäden durch Schädlinge.

Kopfsalat muss einen Kopf aufweisen, der aber weniger gut ausgebildet sein kann. Für Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch die Kopfbildung nicht vorgeschrieben.

Bei Römischem Salat ist eine Kopfbildung nicht erforderlich.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht je Stück.

A. Mindestgewicht

Für die Klassen I und II gelten folgende Mindestgewichte:

	Freilandanbau	Geschützter Anbau
Kopfsalat (mit Ausnahme von Eissalat) und Römischer Salat (mit Ausnahme des Typs ‚Little Gem‘)	150 g	100 g
Eissalat	300 g	200 g
Blattsalat und Römischer Salat des Typs ‚Little Gem‘	100 g	100 g
Krause Endivie und Eskariol	200 g	150 g

B. Gleichmäßigkeit

a) Salate

In allen Klassen darf der Unterschied zwischen dem leichtesten und dem schwersten Stück in einem Packstück nicht größer sein als

- 40 g, wenn das leichteste Stück weniger als 150 g wiegt,
- 100 g, wenn das leichteste Stück mindestens 150 und weniger als 300 g wiegt,
- 150 g, wenn das leichteste Stück mindestens 300 und weniger als 450 g wiegt,
- 300 g, wenn das leichteste Stück mindestens 450 g wiegt.

b) Krause Endivie und Eskariol

In allen Klassen darf der Unterschied zwischen dem leichtesten und dem schwersten Stück in einem Packstück nicht größer sein als 300 g.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jeder Partie für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Stücke, die die Anforderungen der Klasse nicht erfüllen, aber denen der Klasse II genügen, ist zulässig. Diese Toleranz darf insgesamt nicht mehr als 1 % Erzeugnisse umfassen, die weder die Anforderungen der Klasse II noch die Mindesteigenschaften erfüllen. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Stücke, die weder die Anforderungen der Klasse noch die Mindesteigenschaften erfüllen, ist zulässig. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Stücke, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, jedoch von der jeweiligen Größe um nicht mehr als 10 % im Gewicht nach oben oder unten abweichen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Erzeugnisse gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

Die Packstücke ⁽¹⁾ dürfen jedoch Mischungen von Erzeugnissen verschiedener Farben, Sorten und/oder Handelstypen enthalten, sofern sie gleicher Güte und je Farbe, Sorte und/oder Handelstyp gleichen Ursprungs sind.

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

B. Verpackung

Die Erzeugnisse müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind. Sie müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume oder übermäßigen Druck angemessen verpackt sein.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muss 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.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ⁽²⁾ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben tragen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender:

— Name und Anschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und – falls nicht mit dem Ursprungsland identisch – Land)

oder

— eine von der nationalen Behörde offiziell anerkannte codierte Bezeichnung ⁽³⁾.

B. Art des Erzeugnisses

— ‚Kopfsalat‘, ‚Bataviasalat‘, ‚Eissalat‘, ‚Römischer Salat‘, ‚Schnittsalat‘ (oder gegebenenfalls beispielsweise ‚Eichblattsalat‘, ‚Lollo bionda‘ oder ‚Lollo rossa‘), ‚krause Endivie‘, ‚Eskariol‘ oder eine synonyme Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;

— gegebenenfalls ‚Little Gem‘ oder eine synonyme Bezeichnung;

— gegebenenfalls Angabe ‚aus geschütztem Anbau‘ oder eine andere geeignete Angabe;

— Name der Sorte (wahlfrei);

⁽¹⁾ Die Packstücke sollten dazu bestimmt sein, als Ganzes gekauft zu werden.

⁽²⁾ Packstücke mit vorverpackten Erzeugnissen zum direkten Verkauf an den Verbraucher fallen nicht unter diese Kennzeichnungsvorschriften, sondern müssen den nationalen Vorschriften entsprechen. Die genannten Kennzeichnungen sind aber auf jeden Fall auf der Transportverpackung anzubringen, die diese Packstücke enthält.

⁽³⁾ In mehreren Ländern ist die ausdrückliche Angabe des Namen und der Anschrift gesetzlich vorgeschrieben. Wird jedoch eine codierte Bezeichnung verwendet, so muss der Hinweis ‚Verpacker und/oder Verwender (der gleichwertige Abkürzungen)‘ in enger Verbindung zu der codierten Bezeichnung angegeben werden, und der codierten Bezeichnung sollte der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt werden, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

- ‚Salatmischung‘ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn die Packstücke eine Mischung von Erzeugnissen verschiedener Farben, Sorten und/oder Handelstypen enthalten. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen Farben, Sorten oder Handelstypen des Packstücks angegeben werden.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und – wahlfrei – Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Bei Verkaufspackungen, die eine Mischung verschiedener Farben, Sorten und/oder Handelstypen von Erzeugnissen unterschiedlichen Ursprungs enthalten, muss das betreffende Ursprungslands in unmittelbarer Nähe der Angabe der jeweiligen Farbe, Sorte und/oder des jeweiligen Handelstyps angegeben werden.

D. Handelsmerkmale

- Klasse
- Größe, ausgedrückt durch das Mindestgewicht je Stück oder die Stückzahl;
- Nettogewicht (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.“

TEIL B

„Teil 6: Vermarktungsnorm für Birnen

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Birnen, 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,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Birnen müssen so sein, dass sie

- den Reifungsprozess fortsetzen können, damit der nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessene Reifegrad erreicht werden kann,

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

B. Klasseneinteilung

Birnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung aufweisen und einen unverletzten Stiel besitzen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein.

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

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

ii) Klasse I

Birnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung aufweisen ⁽¹⁾.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein.

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

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
 - längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,
 - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm², ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die kumulativ nicht größer als 0,25 cm² sein dürfen;
- leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 1 cm².

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

iii) Klasse II

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

⁽¹⁾ In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnen aufgeführt.

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

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- leichte raue Berostung,
- Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
 - längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,
 - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm², ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die kumulativ nicht größer als 1 cm² sein dürfen;
- leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 2 cm².

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Für die einzelnen Klassen sind folgende Mindestdurchmesser vorgeschrieben:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten	60 mm	55 mm	55 mm
Andere Sorten	55 mm	50 mm	45 mm

Sommerbirnen, die in der Anlage zu dieser Norm aufgeführt sind, müssen die Mindestgröße nicht einhalten.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe im Packstück zu gewährleisten, ist der Unterschied im Durchmesser für Früchte eines Packstücks auf folgende Werte begrenzt:

- 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind,
- 10 mm bei Früchten der Klasse I, die lose im Packstück oder in Verkaufspackungen verpackt sind.

Für Früchte der Klasse II, die lose im Packstück oder in Verkaufspackungen verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jeder Partie für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die die Anforderungen der Klasse nicht erfüllen, aber denen der Klasse I genügen, ist zulässig. Diese Toleranz darf insgesamt nicht mehr als 0,5 % Erzeugnisse umfassen, die die Anforderungen der Klasse II nicht erfüllen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die die Anforderungen der Klasse nicht erfüllen, aber denen der Klasse II genügen, ist zulässig. Diese Toleranz darf insgesamt nicht mehr als 1 % Erzeugnisse umfassen, die weder die Anforderungen der Klasse II noch die Mindesteigenschaften erfüllen. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Diese Toleranz gilt jedoch nicht für Birnen ohne Stiel.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die weder die Anforderungen der Klasse noch die Mindesteigenschaften erfüllen, ist zulässig. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte mit folgenden Fehlern zulässig:

- leichte, nicht vernarbte Verletzungen oder Risse,
- sehr leichte Fäulnisstellen,
- Vorhandensein von lebenden Schädlingen und/oder Schäden durch Schädlinge im Fruchtfleisch.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen:

- a) für Früchte, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, 10 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die der nächsthöheren oder nächstniedrigen als der auf dem Packstück angegebenen Größe entsprechen, wobei für die Früchte der kleinsten Größe eine Höchstabweichung von 5 mm unter der Mindestgröße zulässig ist;
- b) für Früchte, die nicht den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, 10 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht die vorgeschriebene Mindestgröße erreichen, mit einer Höchstabweichung von 5 mm unter dieser Mindestgröße.

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

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Birnen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Die Packstücke⁽¹⁾ dürfen jedoch Mischungen von Birnen verschiedener Sorten enthalten, sofern die Birnen gleicher Güte sind und je Sorte gleichen Ursprungs sind.

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

B. Verpackung

Die Birnen müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muss 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.

Auf einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

⁽¹⁾ Die Packstücke sollten dazu bestimmt sein, als Ganzes gekauft zu werden.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ⁽¹⁾ 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 (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und – falls nicht mit dem Ursprungsland identisch – Land)

oder

- eine von der nationalen Behörde offiziell anerkannte codierte Bezeichnung ⁽²⁾.

B. Art des Erzeugnisses

- ‚Birnen‘, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte. Bei Verkaufspackungen, die eine Mischung von Birnen verschiedener Sorten enthalten, die Namen der verschiedenen Sorten.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung. Bei Verkaufspackungen mit einer Mischung verschiedener Birnensorten unterschiedlichen Ursprungs Angabe des jeweiligen Ursprungslandes in unmittelbarer Nähe des Namens der betreffenden Sorte.

D. Handelsmerkmale

- Klasse
- Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl. Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:
 - a) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers;
 - b) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, durch Angabe des Durchmessers der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe ‚und darüber‘ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers der größten Frucht im Packstück.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

⁽¹⁾ Packstücke mit vorverpackten Erzeugnissen zum direkten Verkauf an den Verbraucher fallen nicht unter diese Kennzeichnungsvorschriften, sondern müssen den nationalen Vorschriften entsprechen. Die genannten Kennzeichnungen sind aber auf jeden Fall auf der Transportverpackung anzubringen, die diese Packstücke enthält.

⁽²⁾ In mehreren Ländern ist die ausdrückliche Angabe des Namen und der Anschrift gesetzlich vorgeschrieben. Wird jedoch eine codierte Bezeichnung verwendet, so muss der Hinweis ‚Verpacker und/oder Verwender (der gleichwertige Abkürzungen)‘ in enger Verbindung zu der codierten Bezeichnung angegeben werden, und der codierten Bezeichnung sollte der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt werden, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

Anlage

Größenkriterien für Birnen

GF = Großfrüchtige Sorten

SB = Sommerbirnen, für die keine Mindestgröße vorgeschrieben ist.

Nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen und der Sommerbirnensorten

Die kleinfrüchtigen Sorten und die anderen Sorten, die nicht in der Liste aufgeführt sind, können vermarktet werden, sofern sie die in Abschnitt III der Norm festgelegten Bestimmungen betreffend die Größensortierung erfüllen.

Einige der in der nachstehenden Liste aufgeführten Sorten können über Handelsmarken vermarktet werden, deren Schutz in einem oder mehreren Ländern beantragt oder gewährt wurde. Solche Handelsmarken erscheinen nicht in der ersten und zweiten Spalte. Einige bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der dritten Spalte aufgeführt.

Sorte	Synonym	Handelsmarke	Größe
Abbé Fétel	Abate Fétel		GF
Abugo o Siete en Boca			SB
Akça			SB
Alka			GF
Alsa			GF
Amfora			GF
Alexandrine Douillard			GF
Bergamotten			SB
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		GF
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		GF
Beurré Clairgeau			GF
Beurré	Hardenpont		GF
Beurré Giffard			SB
Beurré précoce Morettini	Morettini		SB
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SB
Carusella			SB
Castell	Castell de Verano		SB
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SB
Comice rouge			GF
Concorde			GF
Condoula			SB
Coscia	Ercolini		SB
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		GF
D'Anjou			GF
Dita			GF
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SB

Sorte	Synonym	Handelsmarke	Größe
Doyenné d'hiver	Winterdechant		GF
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		GF
Erika			GF
Etrusca			SB
Flamingo			GF
Forelle			GF
Général Leclerc		Amber Grace™	GF
Gentile			SB
Golden Russet Bosc			GF
Grand champion			GF
Harrow Delight			GF
Jeanne d'Arc			GF
Joséphine			GF
Kieffer			GF
Klapa Milule			GF
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SB
Lombacad		Cascade®	GF
Moscatella			SB
Mramornaja			GF
Mustafabey			SB
Packham's Triumph	Williams d'Automne		GF
Passe Crassane	Passa Crassana		GF
Perita de San Juan			SB
Pérola			SB
Pitmaston	Williams Duchesse		GF
Précoce de Trévoux	Trévoux		SB
Président Drouard			GF
Rosemarie			GF
Suvenirs			GF
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SB
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SB
Taylors Gold			GF
Triomphe de Vienne			GF
Vasarine Sviestine			GF
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		GF*

TEIL C

„Teil 10: Vermarktungsnorm für Tomaten/Paradeiser“

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus *Lycopersicum esculentum* Mill hervorgegangenen Anbausorten, zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tomaten/Paradeiser für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Es werden vier Handelstypen unterschieden:

- ‚runde‘ Tomaten/Paradeiser,
- ‚gerippte‘ Tomaten/Paradeiser,
- ‚längliche‘ Tomaten/Paradeiser,
- ‚Kirschtomaten/Kirschlorbeeren‘ (einschließlich ‚Cocktailtomaten/Cocktailparadeiser‘).

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Tomaten/Paradeiser nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Tomaten/Paradeiser 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,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Rispenparadeisern müssen die Stiele frisch, gesund, sauber und frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen sein.

Entwicklung und Zustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, dass sie

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

B. Klasseneinteilung

Tomaten/Paradeiser werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen festes Fleisch haben und hinsichtlich Form, Aussehen und Entwicklung die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Ihre vom Reifegrad abhängige Färbung muss so sein, dass sie den Anforderungen des letzten Unterabsatzes des vorstehenden Absatzes A genügt.

Sie dürfen keine ‚Grünkragen‘ und andere 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*

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen genügend fest sein und die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Sie dürfen keine Risse und keine sichtbaren ‚Grünkragen‘ aufweisen. 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 Farbfehler,
- leichte Hautfehler,
- sehr leichte Druckstellen.

Außerdem dürfen ‚gerippte‘ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

- vernarbte Risse von höchstens 1 cm Länge,
- geringe Verwachsungen,
- eine kleine Nabelbildung, jedoch ohne Verkorkung,
- Griffelnarbenverkorkung bis zu 1 cm²,
- eine sehr schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich), jedoch nicht länger als zwei Drittel des größten Fruchtdurchmessers.

iii) *Klasse II*

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

Sie müssen ausreichend fest sein (können aber etwas weniger fest sein als Tomaten/Paradeiser der Klasse I) und dürfen keine nicht vernarbten Risse zeigen.

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

- Form-, Entwicklungs- und Farbfehler,
- Hautfehler oder Druckstellen, sofern sie die Frucht nicht ernsthaft in Mitleidenschaft ziehen,
- vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge bei ‚runden‘, ‚gerippten‘ oder ‚länglichen‘ Tomaten/Paradeisern.

Außerdem dürfen ‚gerippte‘ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

- gegenüber der Klasse I stärkere Verwachsungen, jedoch keine Missbildungen,
- Nabelbildung,
- Griffelnarbenverkorkung bis zu 2 cm²,
- eine schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich).

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser, dem Gewicht oder der Anzahl bestimmt.

Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für Rispen Tomaten/Rispenparadeisern und sind für Klasse II fakultativ.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten,

a) ist der Unterschied im Durchmesser der Früchte eines Packstücks auf folgende Werte begrenzt:

- 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) weniger als 50 mm beträgt;
- 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) 50 mm oder mehr, aber weniger als 70 mm beträgt;
- 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) 70 mm oder mehr, aber weniger als 100 mm beträgt.
- Bei Früchten mit einem Durchmesser von 100 mm oder mehr gibt es keine Begrenzung des Unterschieds.

Werden Größencodes verwendet, so gelten die Codes und Spannen gemäß nachstehender Tabelle:

Größencode	Durchmesser in mm
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

- b) Bei Tomaten, die nach Gewicht oder Anzahl sortiert werden, sollte der Größenunterschied mit Buchstabe a im Einklang stehen.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jeder Partie für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die die Anforderungen der Klasse nicht erfüllen, aber denen der Klasse I genügen, ist zulässig. Diese Toleranz darf insgesamt nicht mehr als 0,5 % Erzeugnisse umfassen, die die Anforderungen der Klasse II nicht erfüllen.

ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die die Anforderungen der Klasse nicht erfüllen, aber denen der Klasse II genügen, ist zulässig. Diese Toleranz darf insgesamt nicht mehr als 1 % Erzeugnisse umfassen, die weder die Anforderungen der Klasse II noch die Mindesteigenschaften erfüllen. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die weder die Anforderungen der Klasse noch die Mindesteigenschaften erfüllen, ist zulässig. Ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

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

Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra und I müssen praktisch von einheitlicher Reife und Färbung sein. „Längliche“ Tomaten/Paradeiser müssen außerdem annähernd die gleiche Länge haben.

Die Packstücke⁽¹⁾ dürfen jedoch Mischungen von Tomaten/Paradeisern verschiedener Farben, Sorten und/oder Handelstypen enthalten, sofern sie gleicher Güte und je Farbe, Sorte und/oder Handelstyp gleichen Ursprungs sind.

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

B. Verpackung

Die Tomaten/Paradeiser müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muss 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.

⁽¹⁾ Die Packstücke sollten dazu bestimmt sein, als Ganzes gekauft zu werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ⁽¹⁾ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben tragen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender:

— Name und Anschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und – falls nicht mit dem Ursprungsland identisch – Land)

oder

— eine von der nationalen Behörde offiziell anerkannte codierte Bezeichnung ⁽²⁾.

B. Art des Erzeugnisses

„Tomaten/Paradeiser“ oder „Rispenparadeiser“ sowie der Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist. Diese Angaben sind in jedem Fall für „Kirschtomaten“/„Kirschparadeiser“ (oder „Cocktailtomaten“/„Cocktailparadeiser“) vorgeschrieben, unabhängig davon, ob diese als Rispenparadeiser aufgemacht sind oder nicht.

— „Tomatenmischung/Paradeisermischung“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn die Packstücke eine Mischung von Tomaten/Paradeisern verschiedener Farben, Sorten und/oder Handelstypen enthalten. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben, Sorten oder Handelstypen im Packstück angegeben werden.

— Name der Sorte (wahlfrei).

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

Bei Verkaufspackungen, die eine Mischung verschiedener Farben, Sorten und/oder Handelstypen von Tomaten/Paradeisern unterschiedlichen Ursprungs enthalten, muss das betreffende Ursprungslands in unmittelbarer Nähe der Angabe der jeweiligen Farbe, Sorte und/oder des jeweiligen Handelstyps angegeben werden.

D. Handelsmerkmale

— Klasse

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

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

— Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

⁽¹⁾ Packstücke mit vorverpackten Erzeugnissen zum direkten Verkauf an den Verbraucher fallen nicht unter diese Kennzeichnungsvorschriften, sondern müssen den nationalen Vorschriften entsprechen. Die genannten Kennzeichnungen sind aber auf jeden Fall auf der Transportverpackung anzubringen, die diese Packstücke enthält.

⁽²⁾ In mehreren Ländern ist die ausdrückliche Angabe des Namen und der Anschrift gesetzlich vorgeschrieben. Wird jedoch eine codierte Bezeichnung verwendet, so muss der Hinweis „Verpacker und/oder Verwender (der gleichwertige Abkürzungen)“ in enger Verbindung zu der codierten Bezeichnung angegeben werden, und der codierten Bezeichnung sollte der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt werden, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.“