

## VERORDNUNG (EG) Nr. 2257/94 DER KOMMISSION

vom 16. September 1994

### zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Bananen

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 404/93 des Rates vom 13. Februar 1993 über die gemeinsame Marktorganisation für Bananen<sup>(1)</sup>, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3518/93 der Kommission<sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 404/93 sind gemeinsame Qualitätsnormen für frische Bananen (ausgenommen Mehlbananen) festzulegen, um die Versorgung des Marktes mit Erzeugnissen gleichbleibender und zufriedenstellender Qualität zu gewährleisten, insbesondere bei Bananen aus der Gemeinschaft, deren Qualität noch weiter verbessert werden muß.

Wegen der Vielfalt der in der Gemeinschaft angebotenen Sorten und Vermarktungsweisen sind Mindestnormen für grüne, nicht gereifte Bananen festzulegen, unbeschadet der späteren Festlegung von Normen auf einer anderen Handelsstufe. Wegen der besonderen Merkmale und Vermarktungsweisen von Feigenbananen sind diese vom Geltungsbereich der Gemeinschaftsnormen auszunehmen.

Die Bananenerzeugermitgliedstaaten der Gemeinschaft wenden derzeit auf ihrem Hoheitsgebiet einzelstaatliche Normen für Bananen auf den verschiedenen Handelsstufen an. Im Hinblick auf die angestrebten Ziele erscheint es angebracht, die jeweils geltenden Bestimmungen für deren Erzeugung weiterhin zuzulassen auf den Handelsstufen, die der Stufe grüner, nicht gereifter Bananen nachgeordnet sind, soweit sie den Gemeinschaftsnormen nicht entgegenstehen und den freien Verkehr mit Bananen in der Gemeinschaft nicht behindern.

Schwierige Produktionsbedingungen in den Gemeinschaftsregionen Madeira, Azoren, Algarve, Kreta und Lakonien können aufgrund klimatischer Einflüsse dazu

führen, daß die Bananen dort nicht die vorgeschriebene Mindestlänge erreichen. Solche Erzeugnisse können vermarktet werden, sind jedoch in die Güteklasse II einzustufen.

Der Verwaltungsausschuß für Bananen hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### *Artikel 1*

Die Qualitätsnormen für Bananen des KN-Kode ex 0803, ausgenommen Mehlbananen und Feigenbananen sowie Bananen zur Be- und Verarbeitung, sind in Anhang I festgelegt.

Die Normen gelten für Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern auf der Stufe der Abfertigung zum freien Verkehr, für Gemeinschaftserzeugnisse auf der Stufe der ersten Entladung in einem Hafen der Gemeinschaft bzw. für Erzeugnisse, die in der Anbauregion im Frischzustand an den Verbraucher geliefert werden sollen, ab Packstation.

#### *Artikel 2*

Die in Absatz 1 vorgeschriebenen Normen stehen der Anwendung einzelstaatlicher Bestimmungen auf nachgeordneten Vermarktungsstufen nicht entgegen, soweit diese

- den freien Verkehr von Erzeugnissen mit Ursprung in Drittländern oder anderen Regionen der Gemeinschaft, die den Normen dieser Verordnung entsprechen, nicht beeinträchtigen;
- den Vorschriften dieser Verordnung nicht widersprechen.

#### *Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1995 in Kraft.

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

Brüssel, den 16. September 1994

*Für die Kommission*

René STEICHEN

*Mitglied der Kommission*

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 47 vom 25. 2. 1993, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 320 vom 22. 12. 1993, S. 15.

## ANHANG I

## QUALITÄTSNORM FÜR BANANEN

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Bananen der im Anhang II aufgeführten Anbausorten der Gattung *Musa* (AAA) spp., Untergruppen Cavendish und Gros Michel, zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Mehlbananen und Bananen für die industrielle Be- und Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die grüne, nicht gereifte Bananen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

## A. Mindesteigenschaften

In allen Güteklassen müssen die Bananen vorbehaltlich der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen wie folgt beschaffen sein :

- grün, nicht gereift ;
- ganz ;
- fest ;
- 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 ;
- mit unversehrt, ungeknicktem, nicht ausgetrocknetem Stiel, frei von Pilzbefall ;
- ohne Blütenstempel ;
- frei von Mißbildungen und anormaler Krümmung der Finger ;
- praktisch frei von Druckstellen ;
- praktisch frei von Kälteschäden ;
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit ;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Hände bzw. Cluster (Handteile) aufweisen :

- ein ausreichendes, gesundes Stück Krone normaler Färbung ohne Pilzbefall ;
- eine glatte Schnittstelle an der Krone ohne Scharten, Abrißspuren oder Schaftteilen.

Entwicklung und Reifezustand der Bananen müssen so sein, daß sie

- Transport und Hantierung aushalten,
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen und nach Reifung einen angemessenen Reifegrad erreichen.

## B. Klasseneinteilung

Die Bananen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt :

## i) Klasse „Extra“

Bananen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der betreffenden Sorte bzw. des Handelstyps aufweisen.

Die Finger dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, deren Fläche insgesamt 1 cm<sup>2</sup> nicht überschreitet, sofern diese weder das allgemeine Aussehen noch die Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Bananen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der betreffenden Sorte bzw. des Handelstyps aufweisen.

Folgende leichte Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung nicht beeinträchtigen.

- leichte Formfehler,
- leichte durch Reibung hervorgerufene Schalenfehler sowie sonstige oberflächliche Fehler, sofern deren Fläche 2 cm<sup>2</sup> der Fingeroberfläche nicht überschreitet.

Die Fehler dürfen nicht das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

iii) *Klasse II*

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

Folgende Fehler sind zulässig, sofern die Bananen ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten :

- Formfehler,
- Schalenfehler durch Kratzer, Reibung oder andere Ursachen, sofern die Fläche insgesamt 4 cm<sup>2</sup> nicht überschreitet.

Die Fehler dürfen nicht das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

## III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach

- der Länge der Früchte in Zentimeter, gemessen über die äußere Wölbung vom Stielansatz bis zur Spitze ;
- der Dicke in Millimeter, gemessen als Durchmesser in der Mitte der Frucht zwischen ihren Längsseiten quer zur Längsachse.

Länge und Dicke der Referenzfrucht, anhand derer die Größensortierung erfolgt, werden gemessen

- am mittleren Finger der äußeren Reihe einer Hand ;
- am ersten Finger der äußeren Reihe eines Clusters neben der Schnittstelle, mit der die Hand zerteilt wurde.

Die Länge muß mindestens 14 cm und die Dicke mindestens 27 mm betragen.

In den Regionen Madeira, Azoren, Algarve, Kreta und Lakonien erzeugte Bananen mit einer Länge von weniger als 14 cm dürfen in der Gemeinschaft vermarktet werden, sind jedoch in die Klasse II einzuordnen.

## IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse entsprechen.

## A. Gütetoleranzen

i) *Klasse „Extra“*

5 % nach Anzahl oder Gewicht Bananen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen

ii) *Klasse I*

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

iii) *Klasse II*

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

## B. Größentoleranzen

In allen Klassen 10 % nach Anzahl Bananen, die nicht der Größensortierung entsprechen in einer Begrenzung auf 1 cm kleiner als die Mindestgröße von 14 cm.

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

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Bananen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte bzw. Handelstyps und gleicher Güte umfassen.

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

**B. Verpackung**

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

Im Innern des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Beeinträchtigungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung bzw. Etikettierung ungiftige Farben und Klebstoffe verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

**C. Aufmachung**

Die Aufmachung der Bananen erfolgt in Clustern mit mindestens vier Fingern, ohne fehlende Finger.

Pro Packstück sind jedoch höchstens zwei Cluster mit je zwei fehlenden Fingern zulässig, sofern der Stiel nicht abgebrochen, sondern glatt abgeschnitten wurde, ohne die anderen Früchte zu verletzen.

In jeder Reihe ist höchstens ein Cluster mit drei Fingern zulässig, das die gleichen Eigenschaften aufweist wie die anderen Früchte des Packstücks.

In den Anbauregionen können Bananen als Büschel aufgemacht werden.

**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 erteiltes oder anerkanntes  
Geschäftssymbol

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Bananen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist ;
- Name der Sorte oder des Handelstyps

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und bei Gemeinschaftserzeugnissen

1. Anbaugbiet
2. nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung (fakultativ).

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Nettogewicht,
- Größe, ausgedrückt durch die Mindestlänge und ggf. (fakultativ) Höchstlänge

**E. Amtlicher Kontrollstempel**

(fakultativ)

## ANHANG II

## Wichtigste Sortengruppen, Untergruppen und Anbausorten in der Gemeinschaft vermarkteter Obstbananen

Gruppe	Untergruppe	Hauptanbausorte (Liste nicht erschöpfend)
AA	Figue-sucrée	Figue-sucrée, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo
AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Petite naine (Dwarf Cavendish) Grande naine (Giant Cavendish) Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valéry Arvis
	Gros Michel	Gros Michel Highgate
	Figue Rose	Figue Rose Figue Rose Verte
	Ibota	
AAB	Figue Pomme	Figue Pomme, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo