

VERORDNUNG (EG) Nr. 2789/1999 DER KOMMISSION
vom 22. Dezember 1999
zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Tafeltrauben

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. 1257/1999 ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Tafeltrauben sind in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufgeführt, für die Normen festzulegen sind. Die Verordnung (EWG) Nr. 1730/87 der Kommission vom 22. Juni 1987 zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Tafeltrauben ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 888/97 ⁽⁴⁾, ist mehrfach geändert worden, so daß die Rechtsklarheit nicht mehr gewährleistet ist.
- (2) Die genannte Regelung ist daher neu zu fassen und die Verordnung (EWG) Nr. 1730/87 aufzuheben. 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 empfohlene Norm für Tafeltrauben zu berücksichtigen.
- (3) Dank Anwendung dieser Norm muß es möglich sein, eine Marktbeflieferung mit Erzeugnissen minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung auf die Anforderungen der Verbraucher auszurichten, den Handel auf der Grundlage lauterer 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 Vermarktungsstufen 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 verminderte Frische- und Prallheitsgrad zu berücksichtigen.

- (5) Die Nachfrage nach Kleinpackungen mit Tafeltrauben unterschiedlicher Sorten oder unterschiedlichen Ursprungs nimmt zu. Es ist daher angebracht, diese Art der Aufmachung von Tafeltrauben zu erlauben und die Kennzeichnungsvorschriften entsprechend anzupassen.
- (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 Tafeltrauben des KN-Codes 0806 10 10 ist im Anhang festgesetzt.

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 bei Erzeugnissen der Klasse Extra.

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 1730/87 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 auf ihr Inkrafttreten folgenden Monats.

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 160 vom 26.6.1999, S. 80.

⁽³⁾ ABl. L 163 vom 23.6.1987, S. 25.

⁽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 22. Dezember 1999

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG

NORM FÜR TAFELTRAUBEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Trauben und Beeren vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- 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.

Ferner müssen die Beeren sein:

- ganz,
- gut geformt,
- normal entwickelt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Die Trauben müssen sorgfältig geerntet worden sein.

Die Tafeltrauben müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen. Entwicklung und Zustand der Tafeltrauben müssen so sein, daß sie

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

B. Klasseneinteilung

Tafeltrauben werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Die Trauben müssen die für die Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaugebietes — typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen sowie frei von Fehlern sein. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen, in gleichmäßigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

ii) Klasse I

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Die Trauben müssen die für die Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaugebietes — typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen und weitgehend mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen jedoch weniger gleichmäßig in der Traube angeordnet sein als in der Klasse Extra.

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,
- ein leichter Farbfehler,
- sehr leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut.

iii) Klasse II

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

Die Trauben dürfen leichte Form-, Entwicklungs- und Farbfehler aufweisen, sofern die wesentlichen Merkmale der Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaubereiches — nicht beeinträchtigt werden.

Die Beeren müssen ausreichend prall sein, fest am Stiel sitzen und nach Möglichkeit mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Die Anordnung der Beeren am Stiel darf unregelmäßiger sein als bei Trauben der Klasse I.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut,
- leichte Druckstellen,
- leichte Hautfehler.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube ist wie folgt für Gewächshaustafeltrauben und groß- oder kleinbeerige Freilandtafeltrauben festgesetzt:

	Gewächshaustafeltrauben	Freilandtafeltrauben	
		Großbeerige Sorten	Kleinbeerige Sorten
Klasse Extra	300 g	200 g	150 g
Klasse I	250 g	150 g	100 g
Klasse II	150 g	100 g	75 g

Die Einteilung der Sorten in Gewächshaustafeltrauben und groß- oder kleinbeerige Freilandtafeltrauben ist in der Liste in der Anlage zu dieser Norm aufgeführt.

Für alle Klassen: Jede Kleinpackung mit einem Nettogewicht von höchstens 1 kg darf zur Erreichung des angegebenen Gewichts eine Traube mit einem niedrigeren als dem Mindestgewicht enthalten, sofern diese alle sonstigen Anforderungen der betreffenden Klasse erfüllt.

Ist der in der Kennzeichnung angegebene Sortenname nicht in der Liste in der Anlage zu dieser Norm enthalten, muß das Mindestgewicht für großbeerige Sorten eingehalten 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 Gewicht Trauben, 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 Gewicht Trauben, 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 Gewicht Trauben, 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

i) Klassen Extra und I

10 % nach Gewicht Trauben, die nicht der Größenanforderung ihrer Klasse entsprechen, aber der der nächstniedrigeren Klasse genügen.

ii) Klasse II

10 % nach Gewicht Trauben, die nicht den der Größenanforderung ihrer Klasse entsprechen, deren Gewicht aber 75 g nicht unterschreitet.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Tafeltrauben gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleichen Reifegrads umfassen.

Bei in Kleinpäckungen aufgemachten Erzeugnissen mit einem Nettogewicht von bis zu 1 kg ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Sorte und des Ursprungs nicht erforderlich.

Bei der Klasse Extra müssen die Trauben im wesentlichen einheitlich in Färbung und Größe sein.

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

B. **Verpackung**

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

Bei der Klasse Extra dürfen die Trauben nur in einer Lage gepackt sein.

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. Eine Ausnahme bildet die besondere Aufmachung mit einem Stück Rebholz, das dem Traubenstiel anhaftet und nicht länger als 5 cm ist.

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**

— Tafeltrauben, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;

— Name der Sorte oder gegebenenfalls der Sorten.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

— Klasse.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)

Anlage

NICHTERSCHÖPFENDE SORTENLISTE ⁽¹⁾

Die in Klammern angegebenen Bezeichnungen sind Synonyme, die bei der Kennzeichnung der Packstücke unterschiedslos verwendet werden können.

1. Gewächshaustafeltrauben

Alphonse Lavallée (Garnacha roya — Ribier)
Black Alicante (Granacke — Granaxa — Grandaxa)
Cardinal
Canon Hall (Canon Hall Muscat)
Colman (Gros Colman) (vgl. Nummer 2 Buchstabe a) — Gros Colman)
Frankenthal (vgl. Nummer 2 Buchstabe a) — Schiava Grossa)
Golden Champion (vgl. Nummer 2 Buchstabe a) — Baresana)
Gradisca (Gradiska)
Gros Maroc
Léopold III
Muscat d'Alexandrie (vgl. Nummer 2 Buchstabe a))
Muscat d'Hambourg (vgl. Nummer 2 Buchstabe b) Moscato d'Amburgo)
Prof. Aberson
Royal

2. Freilandtafeltrauben

a) Großbeerige Sorten

Aledo (New Cross — Real)
Alphonse Lavallée (vgl. Nummer 1)
Amasya Siyahi
Angela (Angiola)
Baresana (Duraca — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa
Turchesa — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon — Perle Impériale — Weißer Damaszaner — Zanta)
Bien Donné
Blanc d'Edessa (Edessis — Amasya)
Bonheur
Calmeria
Cardinal
Coarna noir
Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)
Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
Danlas
Datal
Dauphine
Diagalves (Dependura — Formosa — Pendura — Villanueva)
Dimiat (Damiat — Zoumiatico)
Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)
Doña Maria (D. Maria)
Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)

⁽¹⁾ Einige Namen, die in dieser Sortenliste enthalten sind, können in einigen Ländern registrierte und patentierte Markennamen sein.

Erenköy Beyazi
Erlihane
Ferral
Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher — Gros Colmar — Triomphle)
Hönüsü
Ignea (I. Pirovano 185)
Imperial Napoleon (Dora Mariana — Mariana)
Italia (Doña Sofia — Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 - Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
La Rochelle
Lival
Matilde
Michele Palieri
Muscat d'Alexandrie (Moscatellone — Moscatel Romano — Muscat Gordo bianco — Muscat de Grano Gordo — Muscat d'Espagne — Muscat Romano — Muscat blanc d'Alexandrie — Muskaat van Alexandrië — Salamanna Seramanna — White Hanepoot — Witte Muskaat — Zibibbo)
Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
Muscat Supreme
Ohanes (Almería — Blanca Legitima — Ohanez — Uva de Almeria — Uva di Almeria — Uva de Embarque — Uva del Barco)
Olivette blanche (Bridal — Olivette de Montpellier — Olivette de Vendémian)
Olivette noire (Olivetta nera — Olivetta Vibonese — Cornichon — Preta — Purple Cornichon)
Pannonia (Pannonia Gold)
Peck
Perlona (I. Pirovano 54)
Phraoula (Fraoula — Praoula Kokkini — Phraoula radini)
Planta Nova (Coma — Tardana — Tortazon)
Prune de Cazouls
Ragol (Ahmeur bou Ahmeur — Angelina — Argelina — Imperial roja — Uva de Ragol)
Razaki
Red Globe
Regina (Afouz Ali — Afis Ali — Afuz Ali — Aleppo — Bolgar — Dattier de Beyrouth — Dattero di Negroponte — Galleta — Hafis Ali — Inzolia imperiale — Karaboumou — Kararubun — Mennavacca bianca — Parchitana Pergolona — Regina di Puglia — Reine — Rasaki — Rosaki blanc — Rosetti — Uva Real — Waltham Cross)
Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra — Rosaki noir)
Ribol
Ronelle (Black Gem)
Salba
Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Gross Venatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)
Sonita
Sugrafive (Early Superior Seedless)
Sugraone (Superior Seedless)
Sunred Seedless
Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)
Verico
Victoria

b) *Kleinbeerige Sorten*

Admirable de Courtiller (Admirable — Csiri Csuri)
Albillo (Acerba — Albuela — Blanco Ribera — Cagalon)
Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)
Annamaria (I. Ubizzoni 4)
Baltali
Beba (Beba de los Santos — Eva)
Catalanesca (Catalanesa — Catalana — Uva Catalana)
Chasselas blanc (Chasselas doré — Fendant — Franceset — Franceseta — Gutedel — Krachgutedel — White van der Laan)
Chasselas rouge
Chelva (Chelva de Cebreros — Guareña — Mantuo — Villanueva)
Ciminnita (Cipro bianco)
Clairette (Blanquette — Malvoisie — Uva de Jijona)
Colombana bianca (Verdea — Colombana de Peccioli)
Dehlo
Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
Flame Seedless (Red Flame)
Gros Vert (Abbondanza — St Jeannet — Trionfo dell'Esposizione — Verdal — Trionfo di Gerusalemme)
Jaoumet (Madeleine de St Jacques — Saint Jacques)
Madeleine (Angevine — Angevine Oberlin — Madeleine Angevine Oberlin — Républiquein)
Mireille
Molinera (Besgano — Castiza — Molinera gorda)
Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
Moscato d'Amburgo (Black Muscat — Hambro — Hamburg — Hamburski Misket — Muscat d'Hambourg — Moscato Preto)
Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
Ceillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)
Panse précoce (Bianco di Foster — Foster's white - Sicilien)
Perla di Csaba (Cábski Biser — Julski muskat — Muscat Julius — Perle de Csaba)
Perlaut
Perlette
Pizzutello bianco (Aetonychi aspro — Coretto — Cornichon blanc — Rish Baba — Sperone di gallo — Teta di vacca)
Précoce de Malingre
Primus (I. Pirovano 7)
Prunesta (Bermestia nera — Pergola rossa — Pergolese di Tivoli)
Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten — Muskat Szölöskertek — Kizalyneja Szölöskertek — Kizalyneh Rasaki ourgarias — Regina Villos — Reina de las Vitñas — Reine des Vignes — I. Mathiasz 140 — Queen of the Vineyards)
Servant (Servan — Servant di Spagna)
Sideritis (Sidiritis)
Sultanines (Bdaneh — Kishmich — Kis Mis — Sultan — Sultana — Sultani — Cekirdesksiz — Sultanina bianca — Sultaniye - Thompson Seedless und Mutanten)
Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
Yapincak
