

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 7. Juni 2011

mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse

(Amtsblatt der Europäischen Union Nr. L 157 vom 15.06.2011)

AUSZUG: ANHANG I – TEIL A ALLGEMEINE VERMARKTUNGSNORM

Dieses Dokument enthält

- die von der BLE erstellte inoffizielle, konsolidierte Fassung der allgemeinen Vermarktungsnorm sowie
- die vom Arbeitskreis Qualitätskontrolle bei Obst, Gemüse und Speisekartoffeln – beim Verband der Landwirtschaftskammern – erarbeitete und von den Länderreferenten Gartenbau (Markt) am 3.2.2015 genehmigte Auslegung zur Anwendung in Deutschland.

Die konsolidierte Fassung der allgemeinen Vermarktungsnorm und der Normtext mit Erläuterungen sind zu finden unter:

www.ble.de/qualitaetskontrolle / Frisches Obst und Gemüse / Vermarktungsnormen und Hilfen zur Anwendung.

Der offizielle Normtext ist **fett**, die Auslegungstexte sind *kursiv*, gesetzt.

Die allgemeine Vermarktungsnorm gilt für alle Erzeugnisse, die in Anhang I Teil IX der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 unter den Sektor Obst und Gemüse fallen – mit Ausnahme der Erzeugnisse, die unter spezielle Vermarktungsnormen fallen gemäß Anhang I Teil B der Verordnung (EU) Nr. 543/2011 und der Ausnahmen gemäß Artikel 4 dieser Verordnung.

Nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Verordnungstexte – ohne Erläuterungen – sind rechtsgültig (www.eur-lex.europa.eu).

geändert durch: Durchführungsverordnung (EU) Nr. 594/2013 der Kommission vom 21. Juni 2013 (ABl. L Nr. 170 vom 22.6.2013)

Delegierte Verordnung (EU) 2019/428 der Kommission vom 12. Juli 2018 (ABl. L Nr. 75 vom 19.3.2019)

Delegierte Verordnung (EU) 2021/1890 der Kommission vom 2. August 2021 (ABl. L Nr. 384 vom 29.10.2021)

ANHANG I

TEIL A: ALLGEMEINE VERMARKTUNGSNORM

Diese allgemeine Vermarktungsnorm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen Obst und Gemüse nach Aufbereitung und Verpackung genügen muss.

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

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

1. Mindesteigenschaften

Die Erzeugnisse müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

- **ganz,**

Es darf kein Teil fehlen oder das Erzeugnis so geschädigt sein, dass es dadurch unvollständig ist.

Unter der Voraussetzung, dass die Verzehrbarekeit und die Haltbarkeit nicht beeinträchtigt sind, ist Folgendes zulässig:

- eine produktspezifische Aufbereitung des Erzeugnisses (Putzen, Stutzen etc.),
 - hohle Stiele und andere Hohlstellen, sofern das umgebende Gewebe gesund, frisch und nicht verfärbt ist,
 - leichte Beschädigungen und Risse,
 - fehlende Stiele/Kelche, sofern das angrenzende Gewebe nicht beschädigt ist.
- **gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,**

Das Erzeugnis muss frei von Krankheiten oder ernsthaften Fehlern sein, die die Verzehrbarekeit und Haltbarkeit beeinträchtigen. Darunter fallen pilzliche, bakterielle, viröse Erkrankungen, physiologische Mängel (z. B. starker Sonnenbrand, Kälteschäden) und starke Druckstellen.

Unter der Voraussetzung, dass der verzehrbare Teil praktisch frei von Mängeln ist, sind leichte Krankheitsspuren zulässig.

- **sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,**

Darunter fallen Erde, Schmutz und andere sichtbaren Fremdstoffe, wie z. B. Rückstände von Dünge- und/oder Behandlungsmitteln.

Produkttypische Spuren von Erde oder Beetmaterial sind zulässig.

- **praktisch frei von Schädlingen,**

Zulässig sind vereinzelt auftretende Insekten, Milben und andere Schädlinge, welche die Verzehrbarekeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen; Kolonien sind jedoch nicht zulässig.

- **frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,**

Zulässig sind leichte Schäden durch Schädlinge, die durch produkttypisches Schälen entfernt werden können.

– **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,**

Durch Regen oder übermäßiges Absprühen nass gewordene Erzeugnisse müssen ausreichend abgetrocknet sein. Taufeuchtigkeit oder Kondenswasserniederschlag als Folge des Temperaturwechsels nach Entnahme aus dem Kühllager oder dem Kühltransport werden nicht als anomale Feuchtigkeit gewertet.

Eine Aufbereitung mit gestoßenem Eis ist zulässig, sofern das Erzeugnis nicht im Schmelzwasser liegt.

– **frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.**

Die Erzeugnisse dürfen keinen Geruch und/oder Geschmack aufweisen, den sie von anderen Produkten oder im Rahmen ihrer Entwicklung angenommen haben (z. B. Bittergeschmack).

Geruch und Geschmack, der durch Räuchern des Erzeugnisses entsteht, ist kein Mangel.

Der Zustand der Erzeugnisse muss so sein, dass sie

– **Transport und Handlung aushalten und**

– **in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.**

Ausgeschlossen sind Erzeugnisse, die zum Zeitpunkt der Feststellung nicht mehr zum Verzehr geeignet sind oder bei denen die Beseitigung der Mängel zu Mehrabfall führt. Hierzu zählen auch sehr starke Schalen- oder Formfehler sowie Welkeerscheinungen.

2. Mindestreifeanforderungen

Die Erzeugnisse müssen genügend entwickelt, dürfen aber nicht überentwickelt sein, und die Früchte müssen einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen, dürfen aber nicht überreif sein.

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen können und einen zufriedenstellenden Reifegrad erreichen können.

Zur Bestimmung der Reife können unterschiedliche Parameter herangezogen werden, z. B. morphologische Aspekte, Geschmack, Festigkeit und der refraktometrische Index.

Sofern in einer internationalen Norm die genügende Reife eines Erzeugnisses durch ein objektiv messbares Kriterium und einen Mindestwert definiert ist, kann dieser Wert herangezogen werden.

3. Toleranzen

In jeder Partie sind nach Anzahl oder Gewicht höchstens 10 % Erzeugnisse zugelassen, die den Mindestqualitätsanforderungen nicht genügen. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

Unter Verderb sind alle Mängel zu verstehen, die die Verzehrbarkeit des Erzeugnisses beeinträchtigen.

4. Kennzeichnung

Jedes Packstück¹ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen

A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und – falls nicht mit dem Ursprungsland identisch – Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

B. Ursprung

Vollständiger Name des Ursprungslandes². Bei Erzeugnissen mit Ursprung in einem Mitgliedstaat muss diese Angabe in der Sprache des Ursprungslandes oder einer anderen, den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen. Bei anderen Erzeugnissen muss diese Angabe in einer den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen.

Die Angabe muss mit dem vollständigen Namen oder einem gebräuchlichen Namen erfolgen. Der Begriff „vollständiger Name“ zielt einerseits darauf ab, dass der Name nicht abgekürzt werden darf. Andererseits ist der vollständige Name des Ursprungslandes aber auch der offizielle Name des Landes (z. B. Bundesrepublik Deutschland). Der allgemein gebräuchliche Name ist z. B. Niederlande oder Holland für das Königreich der Niederlande. Ein gebräuchlicher Name ist auch USA für die Vereinigten Staaten von Amerika. Damit ist USA auch die einzige zulässige Abkürzung bei der Angabe des Ursprungslandes.

Bisher gebräuchliche Angaben wie z. B. „deutsche Erdbeeren“ sollten mittelfristig durch die Angabe „Ursprung: Deutschland“ ersetzt werden.

Es ist jedoch nicht zulässig, die Ursprungsangabe durch die Angabe „aus xxx-Landwirtschaft“ (z. B. aus deutscher Landwirtschaft) gemäß Artikel 24 Abs. 1 Buchstabe c) der VO (EG) Nr. 834/2007 für Erzeugnisse aus ökologischem Anbau zu ersetzen. Diese Angabe muss deutlich getrennt von der nach der Vermarktungsnorm geforderten Ursprungsangabe und in engem Zusammenhang mit der Angabe der Öko-Kontrollstelle und dem EU-Logo für ökologischen Landbau erfolgen.

¹ Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

² Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

Regionale Ursprungsangaben sind zulässig, ersetzen aber nicht die Angabe des Ursprungslandes.

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

Allgemeine Anmerkung: Mängel, die nach der allgemeinen Vermarktungsnorm und den Erläuterungen ausgeschlossen sind, können in den produktspezifischen UNECE-Normen zulässig sein. Die allgemeine Vermarktungsnorm gilt gemäß Artikel 3 der VO (EU) Nr. 543/2011 als eingehalten, wenn die entsprechende UNECE-Norm in all ihren Anforderungen eingehalten ist.