

# 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 B – TEIL 10

### VERMARKTUNGSNORM FÜR TOMATEN/PARADEISER

Dieses Dokument enthält die von der BLE erstellte inoffizielle, konsolidierte Fassung der nachstehend genannten Norm ([www.ble.de](http://www.ble.de)).  
Nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Verordnungstexte sind rechtsgültig ([www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)).

Zusätzlich enthält die Norm (**Text fett gedruckt**) die vom „Arbeitskreis der amtlichen Qualitätskontrolle bei frischem Obst und Gemüse“ für Deutschland erarbeiteten Erläuterungen (*Text kursiv gedruckt*).

#### geändert durch:

Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 11. März 2014 (ABl. L Nr. 70 vom 11.3.2014)

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)

Berichtigung der Delegierten Verordnung (EU) 2021/1890 der Kommission vom 2. August 2021 (ABl. L 131 vom 5.5.2022)

## ANHANG I

### TEIL B: SPEZIELLE VERMARKTUNGSNORMEN

#### TEIL 10: VERMARKTUNGSNORM FÜR TOMATEN/PARADEISER

*Die Bestimmungen der Vermarktungsnorm sind gemäß Artikel 76 der VO (EU) Nr. 1308/2013 auf allen Vermarktungsstufen anzuwenden.*

##### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

**Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus *Solanum lycopersicum* L. 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,  
*Diese Fruchtform ist annähernd kugelförmig mit ebener Oberfläche.*
- „gerippte“ Tomaten/Paradeiser,  
*Diese Früchte sind mehr oder weniger gerippt und nicht so regelmäßig in der Form wie die runden Tomaten. In diese Gruppe fallen teilweise die sogenannten Fleischtomaten.*
- „längliche“ Tomaten/Paradeiser,  
*Hierunter fallen auch ovale, langovale, birnen- sowie herzförmige Tomaten.*
- „Kirschtomaten/Kirschparadeiser“ (einschließlich Minisorten) aller Formen.  
*Kirschtomaten und Cocktailtomaten sind kleinfrüchtige Sorten, hervorgegangen aus den Varietäten *S. lycopersicum* var. *cerasiforme* und *pyriforme*.*

*Erzeugnisse, die für die industrielle Be- und Verarbeitung bestimmt sind oder vom Erzeuger für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers ab Hof abgegeben werden, müssen gemäß Artikel 4 Abs. 1 a) und b) der VO (EU) Nr. 543/2011 nicht nach der Vermarktungsnorm aufbereitet und gekennzeichnet sein.*

*Das schließt nicht aus, dass z. B. die Verarbeitungsindustrie die Lieferung nach der Vermarktungsnorm kontrahiert. Sind die Erzeugnisse jedoch mit einer Klasse gekennzeichnet, müssen sie den entsprechenden Anforderungen der Vermarktungsnorm ohne Rücksicht auf ihren späteren Verwendungszweck entsprechen.*

*Erzeugnisse, die so geschnitten, geschält oder zerlegt/zerteilt wurden, dass sie „verzehrfertig“ oder „küchenfertig vorbereitet“ sind, fallen gemäß Artikel 4 Abs. 1 d) der VO (EU) Nr. 543/2011 nicht unter diese Norm.*

##### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

**Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Tomaten/Paradeiser nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.**

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

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,

- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

#### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Tomaten/Paradeiser vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

- **ganz,**

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

*Das Vorhandensein des Kelches ist nicht erforderlich, außer bei Rispen-tomaten/Rispenparadeisern.*

- **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 Verzehrbareit und Haltbarkeit beeinträchtigen. Darunter fallen pilzliche, bakterielle, viröse Erkrankungen, physiologische Mängel (z. B. starker Sonnenbrand, Kälteschäden) und starke Druckstellen.*

*Siehe Anlage*

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

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

*Auch Verschmutzungen mit Rußtau, verursacht durch Schwärzepilze, sind als „nicht sauber“ zu bewerten.*

- **von frischem Aussehen,**

*Bei Aufbereitung und Verladung im Erzeugungsgebiet dürfen die Erzeugnisse keine Anzeichen von Welke zeigen.*

- **praktisch frei von Schädlingen,**

*Zulässig sind vereinzelt auftretende Insekten, Milben und andere Schädlinge, welche die Verzehrbareit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Kolonien von Schädlingen sind jedoch nicht zulässig.*

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

*Zulässig sind leichte Schäden durch Schädlinge, die die Verzehrbareit nicht beeinträchtigen. Alle durch Schädlinge verursachten Schäden, die nur die Haut betreffen, sind im Rahmen der in der jeweiligen Klasse zulässigen Hautfehler zu bewerten.*

- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,**

*Taufeuchtigkeit oder Kondenswasserniederschlag als Folge des Temperaturwechsels nach Entnahme aus dem Kühllager oder dem Kühltransportmittel werden nicht als anomale Feuchtigkeit gewertet.*

- **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. In jedem Fall sollte darauf geachtet werden, dass Lager-*

*räume, Verpackungsmaterial und Transportmittel sauber und geruchsneutral sind.*

**Bei Rispentomaten/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 Hantierung 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 Haut- oder Formfehler.*

*Viele ältere aber auch neue Sorten weisen eine Färbung auf, die von der Färbung der Standardsorten abweicht, z. B. Gelb, Orange, Braun, Rosa, Violett, Grün gestreift. Diese sortentypischen Färbungen sind nicht als Mangel zu bewerten.*

## **B. Reifeanforderungen**

**Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen können und einen ausreichenden Reifegrad erreichen können.**

## **C. 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 fest sein und die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.**

*Erzeugnisse der Klasse Extra müssen besonders sorgfältig ausgesucht sein und im Packstück ein sehr einheitliches Erscheinungsbild aufweisen.*

**Sie dürfen keine „Grünkragen“ und andere Fehler aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.**

*Siehe Anlage*

*Nicht mit Grünkragen zu verwechseln ist jene sortentypische, kräftige Grünfärbung der Epidermis im Bereich der Stielgrube bzw. bis über die Schulter hinausgehend, wie sie z. B. bei den sogenannten geflammtten Sorten vorkommen kann. Auch im fortgeschrittenen Reifestadium wird dieser Teil der Frucht noch etwas dunkelgrün getönt erscheinen. Im Gegensatz zum Grünkragen verhärtet sich in diesem Fall das Fruchtfleisch nicht, sondern bleibt voll verzehrfähig.*

## ii) Klasse I

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

*Erzeugnisse der Klasse I müssen sorgfältig ausgesucht sein und im Packstück ein einheitliches Erscheinungsbild 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 Form- und Entwicklungsfehler,**

*Hierzu zählen z. B. leichte Abweichungen von der Form sowie Hohlfrüchtigkeit.*

- **leichte Farbfehler,**
- **leichte Hautfehler,**
- **sehr leichte Druckstellen.**

**Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser Folgendes aufweisen:**

- **vernarbte Risse von höchstens 1 cm Länge,**
- **geringe Verwachsungen,**
- **eine kleine Nabelbildung, jedoch ohne Verkorkung,**
- **Griffelnarbenverkorkung bis zu 1 cm<sup>2</sup>,**

*Siehe Anlage*

- **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.**

*Erzeugnisse der Klasse II müssen von angemessener Qualität und für den Verzehr geeignet sein.*

**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- und Entwicklungsfehler,**

*Starke Formveränderungen, Missbildungen und starke Hohlfrüchtigkeit sind nicht erlaubt.*

- **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 Folgendes aufweisen:**

- **gegenüber der Klasse I stärkere Verwachsungen, jedoch keine Missbildungen,**
- **eine Nabelbildung,**
- **Griffelnarbenverkorkung bis zu 2 cm<sup>2</sup>,**  
*Siehe Anlage*
- **sehr schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich).**

### **III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

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

*Es wird empfohlen, den Durchmesser mit einer festen Schablone oder einem Ringmaß zu prüfen. Die Verwendung von Schlingen oder Schieblehren ist möglich. In jedem Fall ist darauf zu achten, dass bei der Messung kein Druck auf das zu messende Objekt ausgeübt wird.*

**Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für Rispentomaten/Rispenparadeiser und sind für folgende Tomaten/Paradeiser fakultativ:**

- **Kirschtomaten/Kirschparadeiser und Cocktailtomaten/Cocktailparadeiser mit einem Durchmesser unter 40 mm,**
- **„gerippte“ Tomaten/Paradeiser von unregelmäßiger Form und**
- **Klasse II.**

**Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:**

**a) Für nach dem Durchmesser sortierte Tomaten/Paradeiser:**

- **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 (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/Paradeisern, die nach Gewicht oder Anzahl sortiert werden, sollte der Größenunterschied mit dem unter Buchstabe a angegebenen Unterschied im Einklang stehen.

#### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

*Die Toleranzen dienen der Berücksichtigung von Fehlern, die bei der Handlung und durch die natürlichen Veränderungen von frischen Erzeugnissen während der Vermarktung auftreten können.*

*Bei den Toleranzen handelt es sich um Höchstgrenzen an Mängeln, die nicht überschritten werden dürfen. Diese sollen jedoch beim Versand nicht erreicht werden, damit Veränderungen, die während der Vermarktung eintreten könnten, nicht zu einer Überschreitung führen.*

*Die Einhaltung der Toleranzen wird geprüft gemäß den Vorschriften zur Konformitätskontrolle, die in Anhang II des Rats-Beschlusses zur Revision des OECD-Schemas zur Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse [C(2006)95] bzw. Anhang V der VO (EU) Nr. 543/2011 festgelegt sind.*

*Das heißt, die Toleranzen werden immer auf Grundlage der repräsentativ gezogenen Sammelprobe bzw. reduzierten Probe der Partie ermittelt.*

##### A. Gütetoleranzen

###### i) Klasse Extra

**Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.**

*Die 5%-Toleranz bezieht sich auf Mängel hinsichtlich Form, Haut und Färbung, die in Klasse I zulässig sind. Die 0,5%-Toleranz bezieht sich*

*auf Mängel hinsichtlich Form, Haut und Färbung sowie Druckstellen, die in Klasse II zulässig sind.*

**ii) Klasse I**

**Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen oder die Verderb aufweisen.**

**Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern sind 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser zulässig, die sich vom Stiel gelöst haben.**

*Die 10-%-Toleranz bezieht sich auf Mängel hinsichtlich Form, Haut und Färbung sowie Druckstellen, die in Klasse II zulässig sind. Die 1-%-Toleranz für Verderb bezieht sich auf Verstöße gegen die Mindesteigenschaften und auf alle Mängel, die das Erzeugnis für den Verzehr ungeeignet machen.*

**iii) Klasse II**

**Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.**

**Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern sind 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser zulässig, die sich vom Stiel gelöst haben.**

*Die 10-%-Toleranz bezieht sich auf Missbildungen, starke Hautfehler, starke Farbfehler sowie Verstöße gegen die Mindesteigenschaften, sofern durch sie die Verzehrbarkeit nicht beeinträchtigt ist, wie z. B. leichte Schäden, leichte Verschmutzung und leicht nachlassende Frische. Die 2-%-Toleranz für Verderb bezieht sich auf alle Mängel, die das Erzeugnis für den Verzehr ungeeignet machen.*

**B. Größentoleranzen**

**In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.**

**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 (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.**

*Unbeschadet der vorstehenden Bestimmungen ist gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 543/2011 die Vermarktung von Verkaufspackungen (Fertig-*

*packungen und offene Packungen) zulässig, die Mischungen von frischem Obst und Gemüse unterschiedlicher Arten enthalten und ein Nettogewicht von fünf Kilogramm nicht überschreiten.*

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

**Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Farben, Sorten und/oder Handelstypen enthalten, sofern sie gleicher Güte und je Farbe, Sorte und/oder Handelstyp gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.**

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

*Die Aufmachung darf nicht täuschen, d. h. in den unteren Lagen der Packstücke und in Kleinpackungen dürfen keine Erzeugnisse geringerer Güte oder Größe vorhanden sein, als in der obersten Lage dargelegt und in der Kennzeichnung angegeben.*

## **B. Verpackung**

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

*Die Verpackung soll die Erzeugnisse während Transport und Handlung schützen und muss hierfür die erforderliche Güte, Festigkeit und Beschaffenheit aufweisen.*

**Das im Inneren des Packstücks verwendete 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.**

*Mit dieser Bestimmung soll ein angemessener Schutz des Erzeugnisses durch im Inneren des Packstücks verwendete saubere Materialien sichergestellt und vermieden werden, dass Fremdkörper wie Blätter, Sand oder Erde die gute Aufmachung beeinträchtigen. Das Material darf nicht geeignet sein, den natürlichen Geruch oder Geschmack der Erzeugnisse zu beeinträchtigen.*

*Den Nachweis, dass das Verpackungsmaterial – inkl. Kleber und Tinte – für Lebensmittel geeignet ist, muss der Besitzer der Ware erbringen.*

**Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.**

**Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.**

*Ein bei mehreren Packstücken festgestellter deutlicher Mangel an Sauberkeit kann zur Beanstandung der Ware führen.*

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

*Die Kennzeichnung muss in einer der Amtssprachen der EU erfolgen, die Verwendung mehrerer Sprachen ist zulässig. Hinsichtlich der zu verwendenden Schriftgröße werden in der Vermarktungsnorm keine Vorgaben gemacht.*

*Bei der Ausfuhr können die Packstücke in der Sprache des Bestimmungslandes gekennzeichnet sein, sofern jede Palette an mindestens zwei Seiten einen Zettel mit der Kennzeichnung in der Sprache des Abgangslandes aufweist.*

**Jedes Packstück <sup>(1)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:**

*Alle Angaben müssen auf derselben Seite des Packstücks erscheinen, entweder auf einem am Packstück haltbar befestigten Etikett oder mit wasserunlöslicher Tinte auf das Packstück gedruckt. Bei Verpackung in Netzen oder Beuteln können die Angaben deutlich erkennbar auf einem Anhänger angebracht sein.*

*Im Falle der Wiederverwendung gebrauchter Verpackungen müssen alle ggf. nichtzutreffenden Angaben unkenntlich gemacht bzw. noch vorhandene Etiketten mit nichtzutreffenden Angaben sorgfältig entfernt werden.*

*Eine irreführende Kennzeichnung ist auszuschließen.*

### A. Identifizierung

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

*Unter „Packer“ ist die Person oder Firma zu verstehen, die hinsichtlich der Kontrolle für die Verpackung des Erzeugnisses verantwortlich ist (gemeint ist nicht das Personal, das die Arbeiten tatsächlich ausführt und nur dem Arbeitgeber verantwortlich ist). Der Absender kann jedoch die für Kontrollzwecke alleinige Verantwortung übernehmen; in diesem Fall ist die Angabe des „Packers“ im obigen Sinne wahlfrei.*

*Unter Absender ist das Unternehmen zu verstehen, welches das Erzeugnis in den Verkehr bringt. Packer und Absender können identisch sein.*

**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;**

*Die kodierte Bezeichnung ist kein Markenzeichen, sondern ein von amtlicher Stelle kontrolliertes oder anerkanntes System, mit dessen Hilfe die verantwortliche Person oder Firma zweifelsfrei identifiziert werden kann.*

*Sofern der Absender und/oder Packer mittels eines amtlich erteilten oder anerkannten Codes gekennzeichnet wird, muss nur die anerkennende oder erteilende offizielle Stelle Auskunft über die Identität des Packers oder Absenders geben können.*

---

<sup>(1)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

- 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.

*Sofern Vorverpackungen mit Name und Anschrift des Verkäufers (gepackt für ...) gekennzeichnet sind, muss zusätzlich Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders angegeben werden, wobei diese Angabe auch in einer kodierten Form erfolgen kann. Die Kodierung muss allerdings nicht offiziell erteilt oder anerkannt sein. Daraus folgt, dass nur der Verkäufer diesen Code entschlüsseln kann und muss.*

*In Deutschland werden bislang keine kodierten Bezeichnungen erteilt. Von anderen Lieferländern für ihre Händler erteilte kodierte Bezeichnungen sind jedoch zu akzeptieren.*

## **B. Art des Erzeugnisses**

- „Tomaten/Paradeiser“ oder „Rispentomaten/Rispenparadeiser“ sowie der Handelstyp oder „Kirschtomaten“/„Kirschparadeiser“ bzw. „Cocktailtomaten“/„Cocktailparadeiser“ (oder „Kirsch-Rispentomaten“/„Kirsch-Rispenparadeiser“ bzw. „Cocktail-Rispentomaten“/„Cocktail-Rispenparadeiser“) oder eine gleichwertige Bezeichnung für andere Minisorten, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

*Die Art des Erzeugnisses muss nur auf geschlossenen Packstücken angegeben werden, deren Inhalt von außen nicht sichtbar ist.*

*Die Art des Erzeugnisses kann durch ein Foto oder eine Zeichnung ersetzt werden.*

- „Tomatenmischung“/„Paradeisermischung“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn die Packstücke eine Mischung von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben enthalten. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben, Sorten oder Handelstypen mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.
- Name der Sorte (wahlfrei).

## **C. Ursprung des Erzeugnisses**

**Ursprungsland<sup>(2)</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.**

*Die Ursprungsangabe muss getrennt von der Absenderangabe 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.*

---

<sup>(2)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

*Damit ist USA auch die einzige zulässige Abkürzung bei der Angabe des Ursprungslandes.*

*Bisher gebräuchliche Angaben wie z. B. „deutsche Tomaten“ 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.*

*Regionale Ursprungsangaben (wie z. B. Franken-Tomate) sind zulässig, ersetzen aber nicht die Angabe des Ursprungslandes.*

**Bei Mischungen von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Farben, Sorten und/oder Handelstypen und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe der jeweiligen Farbe, Sorte und/oder des jeweiligen Handelstyps anzugeben.**

#### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als
  - Mindest- und Höchstdurchmesser oder
  - Mindest- und Höchstgewicht oder
  - Größencode gemäß Abschnitt III oder
  - Anzahl gefolgt von Mindest- und Höchstgröße.

#### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

*Die Verwendung eines amtlichen Kontrollstempels ist bisher in Deutschland nicht durch eine Verordnung geregelt.*

**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.**

*Packstücke, die vollständig gekennzeichnete Verkaufsverpackungen (offene Kleinpackungen oder Vorverpackungen / Fertigpackungen) enthalten, müssen nicht gekennzeichnet sein. Sie können jedoch alle oder einzelne Kennzeichnungsmerkmale aufweisen. Diese Angaben dürfen jedoch nicht im Widerspruch zu den Angaben auf den Verkaufsverpackungen stehen.*

*Sind Verkaufsverpackungen mit Kennzeichnungsangaben versehen, müssen im Falle einer Abstufung oder sonstiger falscher Kennzeichnungsangaben alle Verkaufsverpackungen umgekennzeichnet werden.*

Hinweis:

*Beim In-Verkehr-Bringen und beim Handel mit frischem Obst und Gemüse sind ggf. weitere nationale gesetzliche Vorschriften sowie EU-Verordnungen und Richtlinien zu beachten.*

**Anlage****Krankheiten, Schädlinge und sonstige Schädigungen bei Tomaten****A. Krankheiten**

<i>Bakterielle Tomatenfleckenkrankheit, Tüpfelschwärze (Pseudomonas syringae pv. tomato)</i>	<i>Schwarze, unregelmäßige, kleinere Punkte, die sich einzeln oder gehäuft auf den grünen oder auch auf den reifenden Früchten bilden. Sie verhärten, vernarben und verschorfen nach geraumer Zeit. Sie können sich auf das äußere Erscheinungsbild der Früchte auswirken.</i>
<i>Braunfäule (Phytophthora infestans)</i>	<i>Die Braunfäule verursacht auf den Früchten anfangs graugrüne, später braune Flecken. Das Fruchtfleisch bleibt an den Befallstellen hart. Von Braunfäule befallene Tomaten sind nicht mehr zum Verzehr geeignet.  Der Erreger wird meist von befallenen Kartoffeln übertragen. Bei einer längeren Periode hoher Luftfeuchtigkeit und bei Temperaturen um 20 °C breitet sich diese Krankheit sehr rasch aus.</i>
<i>Grauschimmel und Geisterflecken (Botrytis cinerea)</i>	<i>Beim Grauschimmel weisen die Früchte zunächst graugrüne Flecken auf, später bildet sich der typische mausgraue Sporenrasen.  Geisterflecken entstehen dann, wenn das Wachstum des Pilzes nach kurzer Zeit zum Stillstand kommt. Es zeigen sich auf der Haut kleine, runde Flecken, die einen helleren schmalen Rand und in der Mitte einen kleinen schwarzen Punkt aufweisen. Geisterflecken findet man insbesondere bei den Hellfruchtsorten.  Grauschimmel wird durch hohe Luftfeuchtigkeit gefördert. Gute Durchlüftung der Kulturen ist die beste vorbeugende Maßnahme. Die Anfälligkeit der Früchte wird aber auch durch Kulturfehler erhöht, z. B. mangelhafte Magnesium- und Manganversorgung.</i>
<i>Mosaikkrankheit (Tomatenmosaikvirus, ToMV)</i>	<i>Die Früchte sind auffällig mosaikartig gefleckt.  Es treten aber auch braune Flecken auf. Das allgemeine Aussehen ist meist stark beeinträchtigt.  Die Infektion erfolgt durch Kontaktübertragung.</i>
<i>Pepinomosaikvirus (PepMV)</i>	<i>Die Früchte können eine unterschiedlich ausgeprägte gelbrote Marmorierung und/oder eventuell Eindellungen aufweisen. Die Marmorierung kann sich auch auf das Fleisch ausdehnen.</i>
<i>Grünkragen/Gelbkragen/Gelbrücken</i>	<i>Am Stielansatz der Früchte zeigen sich grüne oder gelbe, verhärtete Zonen. Dieser Schaden kommt durch hohe Stickstoffzufuhr bei Mangel an Kalium und Phosphor und durch intensive Sonneneinstrahlung zur Reifezeit zustande, wobei die Sorten in sehr unterschiedlichem Maße anfällig sind.</i>
<i>Blütenendfäule</i>	<i>Das Schadbild macht sich an den Blütenansatzstellen bemerkbar. Es zeigt sich zunächst eine kleine eingesunkene und verhärtete schwarze, bisweilen auch hellere abgestorbene Zone, die meistens zunächst kreisrund ist und sich je nach Witterung nach und nach vergrößert. Gelegentlich kommt es auch nur zu äußerlich nicht er-</i>

	<i>kennbaren schwarzen Gewebspartien im Innern der Früchte. Die Ursache liegt in mangelhafter Kalziumversorgung der Pflanzen.</i>
<i>Wassersucht/Wasserkrankheit/ Innere Verbräunung</i>	<i>Die Früchte weisen stellenweise verwaschen-gelbe Verfärbung der Grundfarbe auf. Gleichzeitig verfärben sich die Gefäße oder größeren Teile des Fleisches braun. Die Frucht ist weich und schwammig. Insbesondere Hellfruchttypen scheinen für diese Krankheit anfällig zu sein. Die Ursache soll in mangelhafter Kaliversorgung und in zeitweise übermäßigem Wasserverlust zu suchen sein.</i>
<i>Hohlfrüchtigkeit/Puffigkeit</i>	<i>Es handelt sich hierbei um eine der gefürchtetsten physiologischen Krankheiten. Im leichten Stadium sind die Früchte etwas deformiert, häufig sind sie „kantig“. Die Fruchtflüssigkeit läuft beim Zerschneiden aus. Sie enthält nur wenige oder überhaupt keine Samen. Die Früchte zeigen mehr oder weniger große Hohlräume. Ursache der Hohlfrüchtigkeit ist eine mangelhafte Befruchtung. Zu starke Stickstoffgaben in der Zeit der Jungpflanzenanzucht und ein zu geringer Anteil aufnehmbarer Phosphorsäure fördern die Ausbildung kräftiger aufrecht wachsender Blütenstände. Bei hoher Luftfeuchtigkeit werden diese Blüten nur unzureichend bestäubt. Ursache kann aber auch unsachgemäße Wachstoffsstoffanwendung sein.</i>

### **B. Schädlinge**

<i>Tomatenminiermotte (Tuta absoluta)</i>	<i>Die Larven fressen sowohl in den Blättern (Miniergänge) als auch in Stängeln und Früchten unterhalb der Epidermis. Im ersten Larvenstadium sind sie cremefarben mit dunkler Kopfkapsel und 0,9 mm groß. Im zweiten bis vierten Stadium sind sie anfangs grünlich, später leicht rosa gefärbt. Die typischen Ausbohrlöcher an den Früchten sind 2–3 mm groß. Durch den Fraßschaden kann sekundärer Befall durch Krankheitserreger auftreten.</i>
---	--

### **C. Sonstige Schädigungen**

<i>Sonnenbrand</i>	<i>Die Haut oder das sich unmittelbar darunter befindliche Fruchtfleisch ist abgestorben. Es bilden sich bereits auf den grünen Früchten weißgelbliche, verhärtete Stellen. Häufig siedeln sich auf dem geschädigten Gewebe Schwärzepilze an.</i>
<i>Ringförmiges Rissigwerden</i>	<i>Bei dieser Erscheinung reißt während des Fruchtwachstums die Haut halbkreisförmig um den Stielansatz herum auf. Die sehr flachen Risse vernarben sehr schnell. Das Aussehen der Früchte wird durch diese physiologisch bedingte Hautveränderung beeinträchtigt. Bormangel, zu hohe Kalkgaben und plötzliche hohe Wasserverdunstung sollen für diese Erscheinung verantwortlich sein.</i>
<i>Platzen der Früchte</i>	<i>Im Gegensatz zum ringförmigen Rissigwerden tritt das Platzen der Früchte, d. h. die Bildung tiefer, vom Stielansatz ausgehender Radialrisse, während der Fruchtreife auf. Wenn nach längerer Trockenheit intensiv bewässert wird, platzen die Früchte insbesondere in den oberen Fruchtständen. Die Risse können ohne Infektion vernarben. Häufig siedeln sich jedoch Alternaria-Pilze an, was</i>

	<i>zu raschem Verderb führt.</i>
<i>Griffelnarbenverkorkung</i>	<i>Man findet kreis-, sichel-, strich-, punkt- oder sternförmige Griffelnarben, d. h. Verkorkungen, die von der Ansatzstelle des Griffels am Fruchtknoten ihren Ausgang nehmen. Diese Erscheinung ist teilweise bei gerippten Tomaten sortentypisch.</i>