

**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 6  
VERMARKTUNGSNORM FÜR BIRNEN**

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:**

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 B: SPEZIELLE VERMARKTUNGSNORMEN

### TEIL 6: VERMARKTUNGSNORM FÜR BIRNEN

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

#### 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.**

*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.*

*Birnen, die im Einzelhandel als zur Verarbeitung im Haushalt bestimmt angeboten werden, sind von der Verpflichtung zur Einhaltung der speziellen Vermarktungsnorm befreit, sofern sie die Bedingungen der allgemeinen Vermarktungsnorm einhalten (Quelle: Verordnung über EU-Normen für Obst und Gemüse).*

*Nicht unter diese Norm, aber unter die allgemeine Vermarktungsnorm fallen die ebenfalls bei uns gehandelten Früchte anderer *Pyrus*-Arten wie z. B.:*

- *Japanische Birne, Nashi [*Pyrus pyrifolia* (Burm. f.) Nakai var. *culta* (Makino) Nakai],*
- *Chinesische Birne, Sandbirne [*Pyrus pyrifolia* (Burm. f.) Nakai var. *pyrifolia*],*
- *Chinesische Weiße Birne, Weiße Birne (*Pyrus x bretschneideri* Rehder),*
- *Ussuri-Birne (*Pyrus ussuriensis* Maxim.).*

#### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

**Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Birnen 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 Birnen 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.*

- **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) und starke Druckstellen, soweit nicht in den einzelnen Klassen oder Toleranzen Ausnahmen zugelassen sind.*

*Insbesondere Erzeugnisse mit folgenden Mängeln sind ausgeschlossen:*

- *Früchte mit Fleischbräune,*
- *Früchte mit starken Hagelschäden,*
- *Früchte mit flächigen Verfärbungen der Schale durch mechanische Einwirkungen (z. B. „Rollschäden“)*

- **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.*

- **praktisch frei von Schädlingen,**

*Zulässig sind vereinzelt auftretende Insekten, Milben und andere Schädlinge, welche die Verzehrbarekeit 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 Verzehrbarekeit nicht beeinträchtigen. Alle durch Schädlinge verursachten Schäden, die nur die Schale betreffen, sind im Rahmen der in der jeweiligen Klasse zulässigen Schalenfehler zu bewerten.*

- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,**

*Durch Regen oder übermäßiges Absprühen (z. B. zum Säubern und/oder zur Frischeerhaltung) nass gewordene Erzeugnisse müssen ausreichend abgetrocknet sein. 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 ange-*

*nommen haben. In jedem Fall sollte darauf geachtet werden, dass Lager-  
räume, Verpackungsmaterial und Transportmittel sauber und geruchsneu-  
tral sind.*

**Entwicklung und Zustand der Birnen müssen so sein, dass sie**

- **Transport und Handtierung 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.*

## **B. Reifeanforderungen**

**Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Birnen müssen so sein, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen und einen nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessenen Reifegrad erreichen können.**

*Die der jeweiligen Sorte entsprechende Form, Größe und Schalenfarbe lassen einen Rückschluss auf den Entwicklungs- und Reifegrad der Frucht zu.*

*Birnen müssen ausreichend entwickelt sein. Sie dürfen hartreif geerntet und versandt werden, da die Nachreife äußerst rasch abläuft.*

*Objektive Testmethoden zur Bestimmung der Festigkeit, des Refraktometerwertes und des Zucker-Säure-Verhältnisses sind im OECD-Leitfaden zu objektiven Testmethoden zur Bestimmung der Qualität von Obst und Gemüse sowie Trocken- und getrockneten Erzeugnissen beschrieben.  
(<http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>)*

## **C. Klasseneinteilung**

**Birnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:**

### **i) Klasse Extra**

**Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen <sup>(1)</sup>.**

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

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

*Unter rauer Berostung ist eine schuppige Verkorkung der Schalenoberfläche zu verstehen. Eine normale sortentypische Berostung stellt keinen Mangel dar.*

**Sie dürfen keine 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.**

**Der Stiel muss unversehrt sein.**

**Die Birnen dürfen nicht grießig sein.**

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

*Grießigkeit / Steinfrüchtigkeit: Die mehr oder weniger stark deformierten Früchte weisen im Fruchtfleisch größere, teilweise braun verfärbte Steinzellenkomplexe auf. Die Fruchtschale ist äußerlich unverletzt, weist aber dunkelgrüne, leicht eingesunkene Flecken auf.*

**ii) Klasse I**

**Birnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen <sup>(1)</sup>.**

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

**Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.**

**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 Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- sehr leichte raue Berostung,  
*Siehe Erläuterung unter Klasse Extra.*
- leichte Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm<sup>2</sup> sein dürfen,
- leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 1 cm<sup>2</sup>.

**Der Stiel kann leicht beschädigt sein.**

**Die Birnen dürfen nicht grießig sein.**

*Siehe Erläuterung unter Klasse Extra.*

**iii) Klasse II**

**Zu dieser Klasse gehören Birnen, 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 [ohne Mehrabfall] geeignet sein.*

**Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.**

*Geringfügige Anzeichen von Altersfleischbräune um das Kerngehäuse und leichte Grießigkeit sind zulässig, sofern das Fruchtfleisch verzehrbar ist.*

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

- Formfehler,

---

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

- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- leichte raue Berostung,  
*Siehe Erläuterung unter Klasse Extra.*
- Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm<sup>2</sup> sein dürfen.
- leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 2 cm<sup>2</sup>.

*In dieser Klasse sind Früchte mit beschädigten oder fehlenden Stielen zulässig. Früchte mit herausgerissenen Stielen werden als „nicht ganz“ gewertet.*

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Gewicht 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 Mindestgröße beträgt:

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

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

b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Großfrüchtige Sorten	130 g	110 g	110 g
Andere Sorten	110 g	100 g	75 g

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

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

a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

- 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 in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind.

*In Verkaufspackungen kann die Ware lose oder in Lagen aufgemacht sein.*

**b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:**

- bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind:

Spanne (g)	Gewichtsunterschied (g)
75 – 100	15
100 – 200	35
200 – 250	50
> 250	80

- bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind:

Spanne (g)	Gewichtsunterschied (g)
100 – 200	50
> 200	100

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

#### 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 Handtierung 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, dass die Toleranzen immer auf Grundlage der repräsentativ gezogenen Sammelprobe bzw. reduzierten Probe ermittelt werden.*

##### A. Gütetoleranzen

###### i) Klasse Extra

**Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, 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, Schale und Färbung, die in Klasse I zulässig sind. Die 0,5%-Toleranz bezieht*

*sich auf Mängel hinsichtlich Form, Schale und Färbung sowie Druckstellen, die in Klasse II zulässig wären.*

**ii) Klasse I**

**Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, 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 Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.**

*Die 10%-Toleranz bezieht sich auf Mängel hinsichtlich Form, Schale 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 Birnen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.**

*Die 10%-Toleranz bezieht sich auf Missbildungen, starke Schalenfehler, 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 Birnen, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Diese Toleranz darf nicht auf Erzeugnisse ausgedehnt werden, die:**

- 5 mm oder mehr unter dem Mindestdurchmesser liegen,
- 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen.

**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 (sofern nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.**

*Unbeschadet der vorstehenden Bestimmungen ist gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 543/2011 die Vermarktung von Verkaufspackungen (Fertigpackungen und offene Packungen) zulässig, die Mischungen von frischem Obst und Gemüse unterschiedlicher Arten enthalten und ein Nettogewicht von fünf Kilogramm nicht überschreiten.*



Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Die Verkaufspackungen dürfen jedoch Mischungen von Birnen deutlich unterscheidbarer Sorten enthalten, sofern die Birnen gleicher Güte und je Sorte 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 dürfen keine Erzeugnisse geringerer Güte oder Größe vorhanden sein, als in der obersten Lage dargelegt und in der Kennzeichnung angegeben.*

## **B. Verpackung**

Die Birnen 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 Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale 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>(2)</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.*

- **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 Pa-*

<sup>(2)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

*ckers 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**

- **„Birnen“, wenn der Inhalt der Packung 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.*
- **Name der Sorte. Bei Mischungen von Birnen deutlich unterscheidbarer Sorten die Namen der verschiedenen Sorten.**
- **Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname <sup>(3)</sup> darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.**

## **C. Ursprung des Erzeugnisses**

- **Ursprungsland <sup>(4)</sup> und – wahlfrei – Anbaugesbiet 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. Damit ist USA auch die einzige zulässige Abkürzung bei der Angabe des Ursprungslandes.*

*Bisher gebräuchliche Angaben wie z. B. „deutsche Birnen“ 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. Niederelbe) sind zulässig, ersetzen aber nicht die Angabe des Ursprungslandes.*

---

<sup>(3)</sup> Ein Handelsname kann ein Markenname, für den Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

<sup>(4)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

**Bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Birnensorten unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der betreffenden Sorte anzugeben.**

**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 oder des Mindest- und Höchstgewichts;
- b) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, wahlfrei durch Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe „und darüber“ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der größten Frucht im Packstück.

**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

### Nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten 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 der Liste. Einige bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der dritten Spalte aufgeführt.

#### Legende:

L = Großfrüchtige Sorte

SP = Sommerbirne, für die keine Mindestgröße vorgeschrieben ist.

Sorte	Synonyme	Handelsmarke	Größe
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys ®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia ®	L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky ®	L
Carusella			SP

Sorte	Synonyme	Handelsmarke	Größe
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee ®	L
Cepuna		Migo ®	L
CH201		Fred ®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare ™, Cape Fire ®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace ™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia ®, Early Desire ®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia ®	L
Harovin Sundown		Cold Snap ®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L

Sorte	Synonyme	Handelsmarke	Größe
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade ®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia ®, Novembra ®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia ®	L
PE3UNIBO		Debby Green ®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation ®, Sweet Dored ®	L
Rosemarie		Sempre	L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		L
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia ®, Queens Forelle ™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold ®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L