

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)982

Vol. 1968/0169

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(68) 982 endg.

Brüssel, den 16. Dezember 1968

Vorschlag für eine

VERORDNUNG DES RATES

über die Hinzufügung einer zusätzlichen Güte-
klasse zu den gemeinsamen Qualitätsnormen für
bestimmte Obst- und Gemüsearten

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

KOM(68) 982 endg.

Vorschlag für eine
VERORDNUNG DES RATS

über die Hinzufügung einer zusätzlichen Güteklasse zu den gemeinsamen Qualitätsnormen für bestimmte Obst- und Gemüsearten

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 158/66/EWG des Rats vom 25. Oktober 1966 über die Anwendung der Qualitätsnormen auf Obst und Gemüse, das innerhalb der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht wird⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung Nr. 967/68/EWG⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 2,

auf Vorschlag der Kommission

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Anwendung der bereits im Handelsverkehr zwischen den Mitgliedstaaten geltenden gemeinsamen Qualitätsnormen auf bestimmte Obst- und Gemüsearten, die innerhalb der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht werden, hätte zur Folge, daß ein Teil der Erzeugung nicht in den Verkehr gebracht werden darf; die Qualitätsnormen sind daher durch Hinzufügung einer zusätzlichen Güteklasse zu ergänzen, damit während des in Artikel 2 Absatz 1 letzter Unterabsatz der Verordnung Nr. 158/66/EWG vorgesehenen Zeitraums auch Erzeugnisse vermarktet werden können, die nicht in eine höhere Güteklasse eingereiht werden können, aber Gütekriterien genügen, die den Anforderungen der Verbraucher entsprechen könnten und gleichzeitig für die Erzeuger von Interesse sind -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

(1) AB Nr. 192 vom 27. Oktober 1966, S. 3282/66

(2) AB Nr. 166 vom 17. Juli 1968, S. 1

Artikel 1

Die gemeinsamen Qualitätsnormen für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol, Zwiebeln, Aprikosen, Chicoree, Möhren, Kirschen, Erdbeeren, Spargel, Gurken, Knoblauch, Kopfkohl und Bleichsellerie werden durch Hinzufügung einer zusätzlichen - Klasse "III" genannten - Güteklasse ergänzt.

Die Klasse "III" wird für jedes Erzeugnis in den Anhängen zu dieser Verordnung festgelegt.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1969 in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rats

Der Präsident

KLASSE "III" - KOPFSALAT, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL

Diese Klasse umfasst Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Salat der Klasse "III" muss den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen. Er darf jedoch Spuren von Erde aufweisen.

GRÖSSENSORTIERUNGA. Mindestgewicht

Freilandkopfsalat muss mindestens 10 kg je 100 Stück oder 100 g je Stück wiegen. Unter Glas gezogener Kopfsalat muss mindestens 8 kg je 100 Stück oder 80 g je Stück wiegen.

Krause Endivien und Eskariol müssen mindestens 15 kg je 100 Stück oder 150 g je Stück wiegen.

B. Gleichmässigkeiti) Kopfsalat

In einem Packstück darf der Unterschied zwischen den leichtesten und den schwersten Stücken nicht übersteigen:

- 40 g bei Kopfsalat unter 20 kg je 100 Stück (200 g je Stück),
- 100 g bei Kopfsalat über 20 kg je 100 Stück (200 g je Stück).

ii) Krause Endivien und Eskariol

In einem Packstück darf der Unterschied zwischen den leichtesten und den schwersten Stücken nicht übersteigen :

- 150 g bei krausen Endivien und Eskariol, die im Freiland angebaut sind,
- 100 g bei krausen Endivien und Eskariol, die unter Glas gezogen sind.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 15 v.H. Stücke, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, unbeschadet der Bestimmungen über das Vorhandensein von Spuren von Erde. In keinem Fall gilt diese Toleranz für Erzeugnisse, die nicht zum Verzehr geeignet sind.
- 10 v.H. Stücke, die nicht den Vorschriften für die Grössensortierung entsprechen.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmässigkeit

Jedes Packstück darf nur Salat der gleichen Sorte und der gleichen Grösse enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muss insbesondere hinsichtlich Grösse, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstückes entsprechen.

B. Verpackung

Für Salat der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Salat der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.

KLASSE "III" - ZWIEBELN

Diese Klasse umfasst Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Zwiebeln der Klasse "III" müssen den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen. Sie können jedoch noch Wurzelreste haben und folgender aufweisen:

- beginnende Keimung (bis zu 20 v. H. für ein Packstück),
- Quetschungen, welche die Haltbarkeit voraussichtlich nicht beeinträchtigen.

GRÖSSENSORTIERUNG

Der Minstdurchmesser von Zwiebeln der Klasse "III" beträgt 10 mm. Eine einheitliche Grösse ist nicht erforderlich.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 15 v.H. nach Gewicht Zwiebeln, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind,
- 10 v.H. nach Gewicht Zwiebeln unter der vorgesehenen Mindestgrösse.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmässigkeit

Jedes Packstück darf nur Zwiebeln des gleichen Handelstyps enthalten. Die Spiegelpackung ist strengens untersagt, d. h. die sichtbare Schicht muss insbesondere hinsichtlich Grösse, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstückes entsprechen.

B. Verpackung

Für Zwiebeln der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Zwiebeln der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen. Bezüglich der Handelsmerkmale genügt es jedoch, wenn auf jedem Packstück die Klasse angegeben ist.

KLASSE "III" - APRIKOSEN

Diese Klasse umfasst Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Früchte der Klasse "III" müssen den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen. Sie können jedoch grössere Schalenfehler aufweisen, die aber nicht überschreiten dürfen:

- 3 cm Länge bei schmalen, langgestreckten Schalenfehlern,
- 1,5 cm² Gesamtfläche bei anderen Fehlern.

GRÖSSENSORTIERUNG

Die Mindestgrösse für Aprikosen der Klasse "III" beträgt 30 mm Querdurchmesser (10 cm Umfang). Eine einheitliche Grösse ist nicht erforderlich.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 15 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber für den Verzehr geeignet sind,
- 10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte unter der vorgesehenen Mindestgrösse.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmässigkeit

Jedes Packstück darf nur Früchte der gleichen Sorte enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d. h. die sichtbare Schicht muss insbesondere hinsichtlich Grösse, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks entsprechen.

B. Verpackung

Für Früchte der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Früchte der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen. Bezüglich der Handelsmerkmale genügt es jedoch, wenn auf jedem Packstück die Klasse angegeben ist.

KLASSE "III" - CHICOREE

Diese Klasse umfasst Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Chicoree-Sprosse der Klasse "III" müssen den in Abschnitt II B der gemeinsamen Normen vorgesehenen Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie können ungleichmässig geformt sein und aufweisen:

- eine hellgrüne Färbung, die sich jedoch nicht über mehr als ein Drittel ihrer Länge ausdehnen darf,
- leichte Brandflecken,
- eine Öffnung am oberen Ende,
- eine Schaftbildung im Mittelteil, sofern diese nicht zu ausgeprägt ist.

GRÖSSENSORTIERUNG

Bei Sprossen der Klasse "III" darf der Durchmesser nicht weniger als 2,5 cm betragen. Die Länge der Sprosse dieser Klasse muss zwischen 9 cm und 24 cm betragen.

In ein und demselben Packstück darf der Längenunterschied bei den Sprossen höchstens 10 cm betragen.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 15 v. H. nach Anzahl Sprosse, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind,
- 10 v. H. nach Anzahl Sprosse, die nicht den Vorschriften für die Grössensortierung entsprechen.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmässigkeit

Jedes Packstück darf nur Sprosse der gleichen Sorte und Grösse enthalten. Die Spiegelpackung ist strengens untersagt, d. h. die sichtbare Schicht muss insbesondere hinsichtlich Grösse, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks entsprechen.

B. Verpackung

Für Chicoree-Sprosse der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Chicoree-Sprosse der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.

KLASSE "III" - MÖHREN

Diese Klasse umfasst Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Möhren der Klasse "III" müssen den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen. Die Wurzeln können jedoch gebrochen sein außerdem ist eine grüne oder blaurote-purpurne Färbung am Kopf bis zu 4 cm Breite zulässig.

GRÖSSENSORTIERUNG

Der Durchmesser von Möhren der Klasse "III" muss mindestens 10 mm, das Einzelgewicht mindestens 8 g betragen. Eine einheitliche Grösse oder ein einheitliches Gewicht sind nicht erforderlich.

TOLERANZEN

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf höchstens enthalten:

- 15 v. H. nach Gewicht Möhren, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind,
- 10 v. H. nach Gewicht Möhren unter der vorgesehenen Mindestgrösse.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmässigkeit

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf nur Möhren der gleichen Sorte enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d. h. die sichtbare Schicht muss insbesondere hinsichtlich Grösse, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks bzw. der Partie entsprechen.

B. Verpackung

Für Möhren der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen (mit Ausnahme der Bestimmungen von Punkt (ii) erster Unterabsatz).

KENNZEICHNUNG

Für Möhren der Klasse "III" gelten die Bestimmungen
des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.

KLASSE "III" KIRSCHEN

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Früchte der Klasse "III" müssen den in den gemeinsamen Normen vorgesehenen Eigenschaften für die Klasse "I" entsprechen. Sie können jedoch leichte Schalenfehler aufweisen, soweit diese völlig vernarbt sind.

Außerdem können zu dieser Klasse stiellose Sauerkirschen zugelassen werden sofern das Fehlen des Stiels die Qualität nicht beeinträchtigt. Diese Früchte müssen gesondert verpackt werden.

GRÖßESORTIERUNG

Die Mindestgröße für Kirschen der Klasse "III" beträgt 15 mm.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 15 v. H. nach Gewicht Früchte, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, davon höchstens 8 v. H. geplatze Früchte und 4 v. H. matschige oder madige Früchte. Bei Früchten, die normalerweise ohne Stiel aufgemacht und gesondert verpackt werden, können ausserdem bis zu 15 v. H. nach Gewicht Früchte mit dem Stiel zugelassen werden
- 10 v. H. nach Gewicht Früchte unter dem vorgesehenen Mindestdurchmesser.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmässigkeit

Jedes Packstück darf nur Früchte der gleichen Sorte enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muss insbesondere hinsichtlich Grösse, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks entsprechen.

B. Verpackung

Für Früchte der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Früchte der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.

KLASSE "III" ERDBEEREN

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Früchte der Klasse "III" müssen den in Abschnitt II B der gemeinsamen Normen vorgesehenen Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie können aufweisen:

- Form- und Entwicklungsfehler,
- durch die Verpackung hervorgerufene leichte Quetschungen,
- durch Mängel in der Reifung hervorgerufene weißliche oder grünliche Stellen,
- Spuren von Erde, sofern diese dem allgemeinen Aussehen des Packstücks nicht zu sehr abträglich sind.

Außerdem können Früchte dieser Klasse ohne Kelch und Stiel sein, sofern dies ihre Qualität nicht beeinträchtigt hat. Diese Früchte müssen gesondert verpackt werden.

GRÖSSENSORTIERUNG

Der Minstdurchmesser von Erdbeeren der Klasse "III" beträgt 15 mm, ausgenommen für Walderdbeeren, für die keine Mindestgröße vorgeschrieben ist.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 15 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber für den Verzehr geeignet sind. In keinem Fall darf diese Toleranz 2 v.H. für verdorbene Früchte überschreiten,
- 15 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte
 - ohne Kelch und Stiel für Früchte, die normalerweise mit Kelch und Stiel aufgemacht werden,
 - mit Kelch und Stiel für Früchte, die normalerweise ohne Kelch und Stiel aufgemacht werden,
- 10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Früchte unter der vorgesehenen Mindestgröße.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück darf nur Früchte des gleichen Ursprungs enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muß insbesondere hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks entsprechen.

B. Verpackung

Für Früchte der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Früchte der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen. Bezüglich der Handelsmerkmale genügt es jedoch, wenn auf jedem Packstück die Klasse angegeben ist.

KLASSE "III" SPARGEL

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Spargel der Klasse "III" muß den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen. Der Spargelkopf kann jedoch leicht geöffnet und die Spitze von weißem Spargel kann eine blaßgrüne Färbung aufweisen.

Außerdem kann die Schnittfläche am unteren Ende der Spargelstange schief zur Längsachse sein.

GRÖßENSORTIERUNG

Für Spargel der Klasse "III" gelten die für die Klasse "II" vorgesehenen Bestimmungen des Abschnitts III der gemeinsamen Normen.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 25 v.H. nach Gewicht Spargelstangen, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind,
- 10 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Spargelstangen, die nicht den Vorschriften für die Größensortierung entsprechen.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück oder jedes Bündel in ein und demselben Packstück darf nur Spargelstangen der gleichen Größe enthalten.

In jeder Farbgruppe sind Spargelstangen einer anderen Färbung zugelassen. Grüner Spargel, dessen Grünfärbung sich über mehr als ein Drittel der Länge der Spargelstangen erstreckt, muß jedoch gesondert aufgemacht werden; Spargelstangen einer anderen Färbung sind nur bis zu 20 v.H. zulässig. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muß insbesondere hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks oder Bündels entsprechen.

B Verpackung

Für Spargel der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Spargel der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen. Bezüglich der Art des Erzeugnisses muß jedoch, wenn der Inhalt der Packstücke nicht sichtbar ist, neben der Bezeichnung "Spargel" die Angabe "gemischt" angebracht werden, wenn die Hauptfarbgruppe weniger als 90 v.H. der Gesamtzahl der Spargelstangen ausmacht.

KLASSE "III" GURKEN

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Gurken der Klasse "III" müssen den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehene Eigenschaften entsprechen. Krumme Gurken können jedoch alle Fehler aufweisen, die in der Klasse "II" für gerade und leicht gebogene Gurken zulässig sind.

GRÖßENSORTIERUNG

Für Gurken der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts III der gemeinsamen Normen. Für Gurken, die zwischen dem 1. Oktober und dem 31. Mai in den Verkehr gebracht werden, ist jedoch kein Mindestgewicht vorgeschrieben.

TOLERANZEN

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf höchstens enthalten:

- 15 v.H. nach Anzahl Gurken, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind. Höchstens 2 v.H. nach Anzahl der Gurken dürfen an den Enden einen bitteren Geschmack aufweisen,
- 10 v.H. nach Anzahl Gurken, die nicht den Vorschriften für die Größensortierung entsprechen.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf nur Gurken der gleichen Sorte enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muß insbesondere hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks bzw. der Partie entsprechen.

B. Verpackung

Für Gurken der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Gurken der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.

Die in Absatz 1 B und 2 vorgesehenen besonderen Bestimmungen für die Klasse "II" gelten auch für die Klasse "III".

KLASSE "III" KNOBLAUCH

Zusatzanforderung

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Knoblauch der Klasse "III" muß den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen.

Knoblauch der Klasse "III" kann jedoch vernarbte Verletzungen mechanischen Ursprungs und Quetschungen aufweisen, soweit dadurch die Haltbarkeit nicht beeinträchtigt wird und soweit davon nicht mehr als vier Zehen je Zwiebel betroffen sind.

Bei trockenem Knoblauch können außerdem höchstens fünf Zehen fehlen.

GRÖßENSORTIERUNG

Der Mindestdurchmesser für Knoblauch der Klasse "III" beträgt 30 mm. Eine einheitliche Größe ist nicht erforderlich.

TOLERANZEN

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf höchstens enthalten:

- 10 v.H. nach Gewicht Knoblauchzwiebeln, die äußerlich erkennbare Keime aufweisen
- 15 v.H. nach Gewicht Knoblauchzwiebeln, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind,
- 10 v.H. nach Gewicht Knoblauchzwiebeln unter der vorgesehenen Mindestgröße.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNGA. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf nur Knoblauch der gleichen Handelstype enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muß insbesondere hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks bzw. der Partie entsprechen.

B. Verpackung

Für Knoblauch der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des
Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Knoblauch der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des
Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.

ANLAGE XI

KLASSE "III" KOPFKOHL

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Kopfkohl der Klasse "III" muß den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen.

GRÖSSENSORTIERUNG

Für Kopfkohl der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts III der gemeinsamen Normen. Für Kopfkohl, der in der Zeit zwischen dem 1. Januar und dem 30. Juni in den Verkehr gebracht wird, beträgt das Mindestgewicht eines Kohlkopfes jedoch 300 gr.

TOLERANZEN

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf höchstens enthalten:

- 15 v.H. nach Anzahl oder Gewicht Köpfe, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind,
- 10 v.H. nach Gewicht oder Anzahl Köpfe, die nicht den Vorschriften für die Größensortierung entsprechen.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück oder bei loser Schüttung jede Partie darf nur Kohl der gleichen Sorte und, sofern eine Größensortierung vorgeschrieben ist, der gleichen Größe enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muß insbesondere hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks oder der Partie entsprechen.

B. Verpackung

Für Kopfkohl der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Kopfkohl der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.

ANLAGE XII

KLASSE "III" BLEICHSELLERIE

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können, aber den unten genannten Eigenschaften entsprechen.

GÜTEEIGENSCHAFTEN

Sellerie der Klasse "III" muß den in den gemeinsamen Normen für die Klasse "II" vorgesehenen Eigenschaften entsprechen. Der Sellerie kann jedoch aufweisen:

- größere Spuren der Blattfleckenkrankheit,
- höchstens 5 gebrochene, gequetschte oder gespaltene Hauptblattrippen.

GRÖSSENSORTIERUNG

Das Mindestgewicht des Selleries der Klasse "III" beträgt 100 g.

TOLERANZEN

Jedes Packstück darf höchstens enthalten:

- 15 v.H. nach Anzahl Sellerie, der nicht den Mindesteigenschaften entspricht, aber zum Verzehr geeignet ist,
- 10 v.H. nach Anzahl Sellerie unter dem vorgesehenen Mindestgewicht.

VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Jedes Packstück darf nur Sellerie der gleichen Färbung enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens untersagt, d.h. die sichtbare Schicht muß insbesondere hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung der Packstücke entsprechen.

B. Verpackung

Für Bleichsellerie der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts V B der gemeinsamen Normen.

KENNZEICHNUNG

Für Bleichsellerie der Klasse "III" gelten die Bestimmungen des Abschnitts VI der gemeinsamen Normen.