

## **Verordnung (EG) Nr. 790/2000 der Kommission**

**vom 14. April 2000**

### **zur Festlegung der Vermarktungsnorm für Tomaten/Paradeiser**

(Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 95 vom 15.4.2000)

Dieses Dokument enthält die von der BLE erstellte inoffizielle, konsolidierte Fassung der oben genannten Norm. Nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Verordnungstexte sind rechtsgültig.

---

geändert durch

- Verordnung (EG) Nr. 717/2001 der Kommission vom 10. April 2001 (ABl. Nr. L 100 vom 11.4.2001)
- Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003 (ABl. Nr. L 7 vom 11.1.2003)
- Verordnung (EG) Nr. 907/2004 der Kommission vom 29. April 2004 (ABl. Nr. L 163 vom 30.4.2004)
- Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 46/2003 der Kommission vom 10. Januar 2003 (ABl. Nr. L 296 vom 21.9.2004)
- Verordnung (EG) Nr. 6/2005 der Kommission vom 4. Januar 2005 (ABl. Nr. L 2 vom 5.1.2005)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Vermarktungsnorm für Tomaten/Paradeiser des KN-Codes 0702 00 00 ist im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 2200/96 auf allen Vermarktungsstufen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

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

*Artikel 2*

Die Verordnung (EWG) Nr. 778/83 wird aufgehoben.

*Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab dem ersten Tag des dritten Monats nach dem Monat ihres Inkrafttretens.

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

Brüssel, den 14. April 2000

*Für die Kommission*  
Franz FISCHLER  
*Mitglied der Kommission*

---

# ANHANG

## NORM FÜR TOMATEN/PARADEISER

### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex. Farw./*Lycopersicon esculentum* Mill. 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,
- „gerippte“ Tomaten/Paradeiser,
- „längliche“ Tomaten/Paradeiser,
- „Kirschtomaten/Kirschartparadeiser“  
(einschließlich „Cocktailtomaten/Cocktailparadeiser“).

### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Tomaten/Paradeiser nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### A. Mindesteigenschaften

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

- ganz;
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen;
- von frischem Aussehen;
- praktisch frei von Schädlingen;
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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 Handhabung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

#### B. 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 festes Fleisch haben und hinsichtlich Form, Aussehen und Entwicklung die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Ihre vom Reifegrad abhängige Färbung muss so sein, dass sie den Anforderungen des letzten Unterabsatzes des vorstehenden Absatzes A genügt.

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

**ii) Klasse I**

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen genügend fest sein und die typischen Merkmale der Sorte 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,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Hautfehler,
- sehr leichte Druckstellen.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

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

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-, Entwicklungs- und 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/Paradeiser.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser aufweisen:

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

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größen wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser. Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für „Kirschtomaten/Kirschparadeiser“.

#### A. Mindestgröße

Die Mindestgröße für Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra, I und II wird wie folgt festgesetzt:

- 35 mm für „runde“ und „gerippte“ Tomaten/Paradeiser,
- 30 mm für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

#### B. Größenskalen

Die Tomaten/Paradeiser werden nach folgender Größenskala sortiert:

- von 30 mm einschließlich bis 35 mm ausschließlich<sup>(1)</sup>,
- von 35 mm einschließlich bis 40 mm ausschließlich,
- von 40 mm einschließlich bis 47 mm ausschließlich,
- von 47 mm einschließlich bis 57 mm ausschließlich,
- von 57 mm einschließlich bis 67 mm ausschließlich,
- von 67 mm einschließlich bis 82 mm ausschließlich,
- von 82 mm einschließlich bis 102 mm ausschließlich,
- von 102 mm und mehr.

Die Sortierung nach dieser Größenskala ist für Tomaten/Paradeiser der Klassen Extra und I zwingend vorgeschrieben.

Diese Größenskala gilt nicht für Rispentomaten/Rispenparadeiser.

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

#### A. Gütetoleranzen

##### i) Klasse Extra

- 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I – genügen.

<sup>(1)</sup> Nur für „längliche“ Tomaten/Paradeiser

**ii) Klasse I**

- 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II – genügen.
- Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

**iii) Klasse II**

- 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.
- Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die sich vom Stiel gelöst haben.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, mit einer Mindestgröße von 33 mm für „runde“ und „gerippte“ Tomaten/Paradeiser bzw. von 28 mm für „längliche“ Tomaten/Paradeiser.

**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 (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

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

Abweichend von den vorstehenden Bestimmungen können die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission<sup>(1)</sup> in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht von höchstens drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse anderer Arten gemischt werden.

**B. Verpackung**

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 65.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Die auf den einzelnen Erzeugnissen angebrachten Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

### **C. Aufmachung**

Die Tomaten/Paradeiser können wie folgt aufgemacht sein:

- i) als Einzel Früchte, mit oder ohne Kelch und kurzem Stiel;
- ii) als Rispentomaten/Rispenparadeiser, d. h. die Tomaten/Paradeiser sind als ganze Fruchtstände oder Teile von Fruchtständen aufgemacht, wobei jeder Fruchtstand oder Teil eines Fruchtstandes mindestens die folgende Anzahl Früchte umfassen muss.
  - 3 Früchte (bei Fertigpackungen 2 Früchte) oder
  - im Falle von Kirsch-Rispentomaten/Kirsch-Rispenparadeisern, 6 Früchte (bei Fertigpackungen 4 Früchte).

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

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

### **A. Identifizierung**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung, der die Angabe „Packer und/oder Absender“ oder eine entsprechende Abkürzung unmittelbar vorangestellt ist oder
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers, der die Angabe „gepackt für“ oder eine entsprechende Angabe vorangestellt ist. 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. Art des Erzeugnisses**

- „Tomaten/Paradeiser“ oder „Rispentomaten/Rispenparadeiser“ sowie der Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist. Diese Angaben sind in jedem Fall für „Kirschtomaten“ (oder „Cocktailtomaten“) vorgeschrieben, unabhängig davon, ob diese als Rispentomaten/Rispenparadeiser aufgemacht sind oder nicht.

- Name der Sorte (wahlfrei).

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und den Höchstdurchmesser oder gegebenenfalls die Angabe „keine Größensortierung“,
- Mindestzuckergehalt, refraktometrisch gemessen und ausgedrückt in Grad Brix (wahlfrei).

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

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufsverpackungen 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 ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.