

**Verordnung (EG) Nr. 831/97 der Kommission**  
**vom 7. Mai 1997**  
**zur Festsetzung der Vermarktungsnormen für Avocados**

(Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 119 vom 8.5.1997)

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. 1167/1999 der Kommission vom 3. Juni 1999 (Abl. Nr. L 141 vom 4.6.1999)
	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)
	Verordnung (EG) Nr. 387/2005 der Kommission vom 8. März 2005 (ABl. Nr. L 62 vom 9.3.2005)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

- (1) Die Vermarktungsnormen für Avocados des KN-Codes 0804 40 sind im Anhang festgesetzt.
- (2) Die Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 2200/96.

Avocados dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen folgendes aufweisen:

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

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1997 in Kraft.

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

Brüssel, den 7. Mai 1997

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

# ANHANG

## Normen für Avocados

### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Avocados der aus *Persea americana* Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Parthenokarpe Früchte und Avocados für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Avocados nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

#### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Avocados 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;
- praktisch frei von Schädlingen;
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge;
- frei von Schäden durch niedrige Temperaturen;
- mit Stiel bis zu 10 mm Länge, der glatt abgeschnitten sein muss, jedoch wird ein fehlender Stiel nicht als Mangel angesehen, wenn die Stielansatzstelle trocken und unbeschädigt ist;
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Avocados müssen fest und sorgfältig gepflückt worden sein.

Entwicklung und Zustand der Avocados müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

#### Aa. Reife

Die Entwicklung der Avocados sollte ein physiologisches Stadium erreicht haben, das die Fortsetzung des Reifeprozesses bis zum Abschluss ermöglicht.

Die Früchte müssen folgenden Mindestgehalt an Trockensubstanz aufweisen, der durch Trocknung bis zur Gewichtskonstanz bestimmt wird:

- 21 % bei der Sorte Hass,
- 20 % bei den Sorten Fuerte, Pinkerton, Reed und Edranol,
- 19 % bei anderen Sorten, ausgenommen westindische Sorten, die einen niedrigeren Trockensubstanzgehalt aufweisen dürfen.

Die reifen Früchte dürfen keinen bitteren Geschmack aufweisen.

## **B. Klasseneinteilung**

Avocados werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

Avocados dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Hinsichtlich Form und Färbung müssen sie die Merkmale der Sorte aufweisen.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen. Sofern der Stiel vorhanden ist, muss er unbeschädigt sein.

### **ii) Klasse I**

Avocados dieser Klasse müssen von guter Qualität sein und müssen die für die Sorte typische Färbung und Form 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:

- leichte Form- und Farbfehler;
- leichte Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 4 cm<sup>2</sup>.

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er leicht beschädigt sein.

### **iii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehören Avocados, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Avocados ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Form- und Farbfehler;
- Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 6 cm<sup>2</sup>.

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er beschädigt sein.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Gewicht der Frucht bestimmt; es gilt folgende Größenskala:

Gewichtsskala (in g)	Größenkode
781 – 1220	4
576 – 780	6
461 – 575	8
366 – 460	10
306 – 365	12
266 – 305	14
236 – 265	16
211 – 235	18
191 – 210	20
171 – 190	22
156 – 170	24
146 – 155	26
136 – 145	28
125 – 135	30
80 – 125 (nur Sorte Hass)	S <sup>(a)</sup>

<sup>(a)</sup> Der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in einem Packstück darf 25 g nicht überschreiten.

Das Mindestgewicht der Avocados beträgt 125 g, ausgenommen bei der Sorte Hass, für die es 80 g beträgt.

### 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 Avocados, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I – genügen.

##### ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Avocados, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II – genügen.

**iii) Klasse II**

10 % nach Anzahl oder Gewicht Avocados, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Avocados, die in bezug auf die angegebene Größe der nächstniedrigeren oder nächsthöheren Größenspanne entsprechen.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Avocados gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleicher Färbung<sup>(1)</sup> und gleicher Größe umfassen.

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>(\*)</sup> in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht von höchstens drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse anderer Arten gemischt werden.

**B. Verpackung**

Die Avocados müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

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 Farben 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.

<sup>(1)</sup> Bei dunkelschaligen Sorten wird eine Veränderung der Farbe nicht als Mangel betrachtet, die Früchte jedes Packstücks müssen jedoch zum Zeitpunkt des Versands eine einheitliche Färbung aufweisen.

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

## 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

- "Avocados", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- Name der Sorte.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

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

### D. Handelsmerkmale

- Klasse;
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstgewicht;
- Kodenummer der Größenskala und Stückzahl, wenn diese nicht mit der Kodenummer übereinstimmt oder – wahlfrei – Kodenummer der Größenskala und Nettogewicht des Packstücks.

### 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.