

**Verordnung (EWG) Nr. 1591/87 der Kommission**  
**vom 5. Juni 1987**  
**zur Festsetzung von Qualitätsnormen**  
**für Rosenkohl, *Bleichsellerie* und Spinat**

(Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 146 vom 6.6.1987, Anhang II)

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. 658/92 der Kommission vom 16. März 1992 (ABl. Nr. L 70 vom 17.3.1992) <span style="float: right;"><i>[betrifft nur die dänische Fassung]</i></span>
	Verordnung (EG) Nr. 888/97 der Kommission vom 16. Mai 1997 (ABl. Nr. L 126 vom 17.5.1997)
	Verordnung (EG) Nr. 1168/1999 der Kommission vom 3. Juni 1999 (ABl. Nr. L 141 vom 4.6.1999)
	Verordnung (EG) Nr. 1135/2001 der Kommission vom 8. Juni 2001 (ABl. Nr. L 154 vom 9.6.2001) <span style="float: right;"><i>[betrifft nur Kopfkohl]</i></span>
	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. 386/2005 der Kommission vom 8. März 2005 (ABl. Nr. L 62 vom 9.3.2005)
	Verordnung (EG) Nr. 634/2006 der Kommission vom 25. April 2006 (ABl. Nr. 112 vom 26.4.2006)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

**Artikel 1**

Die Qualitätsnormen für folgende Erzeugnisse sind in den Anhängen I, II, III aufgeführt:

- Rosenkohl, KN-Code 0704 20 00,
- Bleichsellerie, KN-Code 0709 40 00,
- Spinat, KN-Code 0709 70 00.

Diese Normen gelten auf allen Vermarktungsstufen unter den in der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen Bedingungen.

Auf den Stufen nach dem Versand können jedoch gegenüber den vorgeschriebenen Normen:

- alle Erzeugnisse eine geringfügige Verringerung der Frische und der Turgeszenz sowie
- Erzeugnisse aller Güteklassen, außer der Güteklasse „Extra“, geringfügige Veränderungen aufgrund der biologischen Entwicklung und der Verderblichkeit

aufweisen.

**Artikel 2**

Die Verordnung Nr. 41/66/EWG und die Verordnung (EWG) Nr. 75/74 werden aufgehoben.

**Artikel 3**

Die Verordnung Nr. 58 wird wie folgt geändert:

- in Artikel 1 werden die Angaben „07.01 C“ und „Spinat“ gestrichen;
- Anhang I/1 wird gestrichen.

**Artikel 4**

Die Verordnung Nr. 23 wird wie folgt geändert:

- in Artikel 2 Absatz 3 wird die Angabe „und Pflaumen“ gestrichen;
- Anhang II/8 wird gestrichen.

**Artikel 5**

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

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

Brüssel, den 5. Juni 1987

*Für die Kommission*  
Frans ANDRIESEN  
*Vizepräsident*

## ANHANG II

### QUALITÄTSNORM FÜR BLEICHSELLERIE

#### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Bleichsellerie der aus *Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Bleichsellerie für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

#### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die der Bleichsellerie nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muss.

##### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss der Bleichsellerie, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, wie folgt beschaffen sein:

- ganz, wobei der obere Teil jedoch abgeschnitten sein kann,
- von frischem Aussehen,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- frei von Frostschäden,
- frei von Hohlstellen und Wurzeltrieben; nicht geschossen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach etwaigem Waschen wieder ausreichend abgetrocknet,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Hauptwurzel muss gut gereinigt sein. Sie darf nicht länger als 5 cm sein.

Entwicklung und Zustand des Bleichselleries müssen so sein, dass er:

- Transport und Hantierung aushält, und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

##### B. Klasseneinteilung

Der Bleichsellerie wird in zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

**i) Klasse I**

Bleichsellerie dieser Klasse muss von guter Qualität, regelmäßiger Form und frei von Krankheitsspuren sowohl auf den Blättern als auch auf den Hauptblattrippen sein.

Die Hauptblattrippen dürfen weder gebrochen noch faserig, gequetscht oder gespalten sein.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter mindestens zur Hälfte ihrer Länge eine weiße bis gelblichweiße oder grünlichweiße Färbung aufweisen.

**ii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehört Bleichsellerie, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Bleichsellerie dieser Klasse darf leichte Spuren von Blattfleckenkrankheit aufweisen. Ferner sind eine leichte Verformung, leichte Quetschungen und im Höchstfall zwei gebrochene, gequetschte oder gespaltene Hauptblattrippen zulässig.

Bei gebleichtem Sellerie müssen die Blätter auf mindestens einem Drittel ihrer Länge eine weiße bis gelblichweiße oder grünlichweiße Färbung aufweisen.

**III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größensortierung erfolgt nach dem Nettogewicht je Stück. Das Mindestgewicht des Bleichselleries beträgt 150 g.

Bleichsellerie wird in drei Gruppen eingeteilt:

- „Groß“: über 800 g,
- „Mittel“: 500 bis 800 g,
- „Klein“: 150 bis 500 g.

Der Gewichtsunterschied zwischen dem größten und dem kleinsten Stück in ein und demselben Packstück darf nicht größer sein als:

- „Groß“: 200 g,
- „Mittel“: 150 g,
- „Klein“: 100 g.

Die Einhaltung dieser Einteilung und Gleichmäßigkeit ist nur für die Klasse I zwingend vorgeschrieben.

**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 I**

10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II – genügt.

**ii) Klasse II**

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

**B. Größentoleranzen**

Für alle Klassen: 10 % nach Anzahl Bleichsellerie, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG****A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Bleichsellerie gleichen Ursprungs, gleicher Güte, gleicher Färbung und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

Bleichsellerie kann wie folgt aufgemacht sein:

- gebündelt im Packstück,
- in Schichten geordnet im Packstück.

Wird er in Bündeln aufgemacht, so müssen alle Bündel in einem Packstück die gleiche Stückzahl enthalten.

**C. Verpackung**

Bleichsellerie muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Im Inneren des Packstücks verwendetes 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.

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

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.

## 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

„Bleichsellerie“, gegebenenfalls gefolgt von einem Zusatz bezüglich der Färbung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

### 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 die Angabe „groß“, „mittel“ oder „klein“,
- Stückzahl oder gegebenenfalls Anzahl der Bündel.

### 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.