

Verordnung (EWG) Nr. 2213/83 der Kommission

vom 28. Juli 1983

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Chicorée

(Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 213 vom 4.8.1983)

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 (EWG) Nr. 1654/87 der Kommission vom 12. Juni 1987 (ABl. Nr. L 153 vom 13.6.1987) <i>[betrifft nur Zwiebeln]</i>
	Verordnung (EWG) Nr. 1872/91 der Kommission vom 28. Juni 1991 (ABl. Nr. L 168 vom 29.6.1991)
	Verordnung (EWG) Nr. 3439/91 der Kommission vom 26. November 1991 (ABl. Nr. L 326 vom 28.11.1991) <i>[betrifft nur die dänische Fassung]</i>
	Verordnung (EWG) Nr. 658/92 der Kommission vom 16. März 1992 (ABl. Nr. L 70 vom 17.3.1992) <i>[betrifft nur die dänische Fassung]</i>
	Verordnung (EG) Nr. 888/97 der Kommission vom 16. Mai 1997 (ABl. Nr. L 126 vom 17.5.1997)
	Verordnung (EG) Nr. 2390/97 der Kommission vom 1. Dezember 1997 (ABl. Nr. L 330 vom 2.12.1997)
	Verordnung (EG) Nr. 1508/2001 der Kommission vom 24. Juli 2001 (ABl. Nr. L 200 vom 25.7.2001)
	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 Qualitätsnorm für Chicorée des KN-Codes 0705 21 00 ist im Anhang festgelegt.

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

In den auf die Versandstufe folgenden Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch gegenüber den Normenvorschriften folgende Abweichungen aufweisen:

- der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig nachgelassen haben,
- bei den Erzeugnissen der anderen Güteklassen als der Klasse Extra sind geringfügige Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge und je nach der Verderblichkeit des Erzeugnisses zulässig.

Artikel 2

(1) Die Wörter „für Zwiebeln“ in Artikel 2 der Verordnung Nr. 23, das Wort „Chicorée“ in Artikel 1 der Verordnung Nr. 58, sowie die Wörter „Zwiebeln, Chicorée“ in Artikel 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 werden gestrichen.

(2) Der Anhang II/6 der Verordnung Nr. 23, der Anhang I/2 der Verordnung Nr. 58 sowie die Anhänge II und III der Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 entfallen.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. September 1983 in Kraft.

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

Brüssel, den 28. Juli 1983

Für die Kommission
Poul DALSAER
Mitglied der Kommission

ANHANG

QUALITÄTSNORM FÜR CHICORÉE

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm betrifft Chicorée, d. h. das durch Treiben aus der Wurzel der Chicorée-Witloof-Anbausorten (*Cichorium intybus* L. var. *foliosum* Hegi) gewonnene und zur Lieferung in unverarbeitetem Zustand an den Verbraucher bestimmte Erzeugnis. Chicorée für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm soll die Güteeigenschaften bestimmen, die der Chicorée nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muss.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss der Chicorée unter Berücksichtigung der besonderen 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,
- frei von Rötungs-, Brand- oder Druckstellen,
- frei von Beschädigungen durch Nagetiere oder Krankheiten,
- frei von Beschädigungen durch Insekten oder andere Schädlinge,
- frei von Ansätzen des Blütenstandes über mehr als drei Viertel der Länge des Chicorée,
- sauber, insbesondere frei von beschmutzten Blättern und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- hell, d. h. von weißer bis weißgelber Färbung,
- glatt und sauber unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten oder abgebrochen,
- von frischem Aussehen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Chicorée muss eine solche Entwicklung und einen solchen Zustand aufweisen, der ihm gestattet:

- Transport und Hantierung auszuhalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort anzukommen.

B. Klasseneinteilung

Der Chicorée wird in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Chicorée dieser Klasse muss von höchster Qualität sein.

Er muss insbesondere:

- regelmäßig geformt sein,
- fest sein,
- gut eingehüllt sein, d. h. am oberen Ende spitz zulaufend und geschlossen,
- äußere Blätter von mindestens drei Viertel der Länge des Sprosses aufweisen,
- ohne grünliche oder glasige Färbung sein.

ii) Klasse I

Chicorée dieser Klasse muss von guter Qualität sein.

Er muss insbesondere:

- ausreichend fest sein,
- äußere Blätter von mindestens der Hälfte der Länge des Sprosses aufweisen,
- ohne grünliche oder glasige Färbung sein.

Er darf weniger regelmäßig geformt und am oberen Ende weniger fest geschlossen und eingehüllt sein, wobei der Durchmesser der Öffnung jedoch nicht größer sein darf als ein Fünftel des maximalen Durchmessers des Chicorée.

iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört Chicorée, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Er darf folgende Mängel aufweisen:

- eine leicht unregelmäßige Form,
- eine leichte Grünfärbung am Blattende,
- eine leichte Öffnung am oberen Ende (der Durchmesser der Öffnung darf nicht größer sein als ein Drittel des maximalen Durchmessers des Chicorée).

Außerdem ist in dieser Klasse auch unregelmäßig geformter Chicorée zulässig, sofern er gesondert ist, in einheitlichen Partien aufgemacht ist und allen anderen Eigenschaften der angegebenen Klasse entspricht.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größensortierung bestimmt sich nach dem Durchmesser des größten senkrecht zur Längsachse verlaufenden Querschnitts sowie nach der Länge.

Für jede Klasse werden die Größensortierungen wie folgt festgesetzt:

	Extra	I	II
	in cm		
Minstdurchmesser			
- bei Chicorée von weniger als 14 cm Länge	2,5	2,5	2,5
- bei Chicorée von 14 cm Länge oder darüber	3	3	2,5
Höchst Durchmesser	6	8	–
Mindestlänge	9	9	9 ⁽¹⁾
Höchstlänge	17	20	24

⁽¹⁾ Chicorée von einer Länge zwischen 6 und 12 cm darf jedoch in der Klasse II unter der Bedingung angeboten werden, dass auf dem Packstück die Mindest- und die Höchstlänge des Chicorée angegeben sind.

In ein und demselben Packstück

- i) darf der Längenunterschied bei Chicorée der Klasse „Extra“ höchstens 5 cm, bei Chicorée der Klasse I höchstens 8 cm und bei Chicorée der Klasse II höchstens 10 cm betragen,
- ii) darf der Unterschied im Durchmesser bei Chicorée der Klasse „Extra“ höchstens 2,5 cm, bei Chicorée der Klasse I höchstens 4 cm und bei Chicorée der Klasse II höchstens 5 cm betragen.

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 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse I – genügt.

ii) Klasse I

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse II – genügt.

iii) Klasse II

10 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, 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 v. H. nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, dessen Länge und Durchmesser um höchstens 1 cm von den im Kapitel III angegebenen Abmessungen für die Größensortierung abweichen. Für den Mindestdurchmesser sind jedoch keine Toleranzen zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Chicorée gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe enthalten.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamteinhalt 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 ^(*) in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht von höchstens drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse anderer Arten gemischt werden.

B. Aufmachung

Chicorée der Klassen „Extra“, I und II muss wie folgt aufgemacht sein:

- entweder in gleichmäßigen Lagen
- oder in Kleinpackungen.

Unregelmäßig geformter Chicorée der Klasse II muss so verpackt sein, dass das einzelne Packstück ein Gewicht von mindestens 7 kg aufweist.

C. Verpackung

Chicorée muss so verpackt werden, dass das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Besteht das Verpackungsmaterial aus Holz, so müssen alle Zwischenwände durch ein Schutzmaterial abgedeckt sein.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es keine äußeren oder inneren Veränderungen der Ware hervorrufen kann. Die Verwendung von Material und 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.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muss in auf der gleichen Seite befindlichen lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

^(*) ABl. L 7 vom 11.1.2003, S. 65.

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

„Chicorée“, 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 und im Falle Klasse II, falls zutreffend, die Angabe „unregelmäßige Sprosse“; und – wahlfrei – sinngleiche nationale Bezeichnung
- Höchst- und Mindestlänge für Chicorée der Klasse II mit einer Länge von 6 bis 12 cm.

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.