

**Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission
vom 7. Juni 2011
mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG)
Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse**

(Amtsblatt der Europäischen Union Nr. L 157 vom 15. Juni 2011)

Anhang I Teil B / TEIL 3:

**VERMARKTUNGSNORM FÜR
KIWI**

Dieses Dokument enthält die vom BMNT erstellte inoffizielle, konsolidierte Fassung der nachstehend genannten Norm. Nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Verordnungstexte sind rechtsgültig (www.eur-lex.europa.eu).

geändert durch:

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 2019/428 der Kommission vom 12. Juli 2018
(ABl. L Nr. 75 vom 19.03.2019)

TEIL 3: VERMARKTUNGSNORM FÜR KIWIS

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Kiwis (auch als *Actinidia* bekannt) der aus *Actinidia chinensis* Planch. und *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang und A.R. Ferguson) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kiwis für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die die Kiwis nach Aufbereitung und Verpackung einhalten müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von der Norm Folgendes aufweisen:

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Kiwis vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

- ganz (aber ohne Stiel),
- 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,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das ~~Fleisch~~ **Fruchtfleisch** beeinträchtigen,
- ausreichend fest; weder weich noch welk oder wässrig,
- gut geformt; ausgeschlossen sind Doppel- und Mehrfachfrüchte,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Kiwis müssen so sein, dass sie

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

B. Mindestreifanforderungen

Die Kiwis müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Um dieser Bestimmung zu genügen, müssen die Früchte zum Zeitpunkt der Verpackung einen Reifegrad von mindestens 6,2° Brix⁽¹⁾ oder einen Trockenmassegehalt von durchschnittlich 15 % aufweisen, um am Beginn der Vertriebskette 9,5° Brix⁽¹⁾ zu erreichen.

C. Klasseneinteilung

Kiwis werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Kiwis dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Früchte müssen fest sein, und das Fruchtfleisch muss vollkommen gesund sein.

Sie dürfen keine 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.

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,8 betragen.

ii) Klasse I

Kiwis dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Früchte müssen fest sein, und das Fruchtfleisch muss vollkommen gesund sein.

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 Formfehler (außer Schwellungen oder Missbildungen),
- leichte Farbfehler,
- leichte Schalenfehler, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer ist als 1 cm²,
- kleine Hayward-Naht in Form von Längslinien ohne Verdickung.

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,7 betragen.

iii) Klasse II

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

¹ Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben:
<http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>

Die Früchte müssen genügend fest sein, und das Fruchtfleisch muss frei von größeren ~~Mängeln~~ Fehlern sein.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler, z. B. kleine vernarbte Schalenrisse oder vernarbte Stellen, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer als 2 cm² ist,
- mehrere ausgeprägtere Hayward-Nähte mit leichter Verdickung,
- leichte Quetschungen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Gewicht der Früchte bestimmt.

Für Früchte der Klasse Extra beträgt das erforderliche Mindestgewicht 90 g, für Früchte der Klasse I 70 g und für Früchte der Klasse II 65 g.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

- 10 g bei Früchten mit einem Gewicht von weniger als 85 g,
- 15 g bei Früchten mit einem Gewicht von 85 g oder mehr, jedoch weniger als 120 g,
- 20 g bei Früchten mit einem Gewicht von 120 g oder mehr, jedoch weniger als 150 g,
- 40 g bei Früchten mit einem Gewicht von 150 g oder mehr.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse Extra

Eine Gesamttoleranz ~~von 5 %~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 5 %** Kiwis, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind **insgesamt** höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz ~~von 10 %~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 10 %** Kiwis, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind **insgesamt** höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der

Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz ~~von 10 %~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 10 %** Kiwis, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind **insgesamt** höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz ~~von 10 %~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 10 %** Kiwis, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

Die Kiwis dürfen jedoch in der Klasse Extra nicht weniger als 85 g, in der Klasse I nicht weniger als 67 g und in der Klasse II nicht weniger als 62 g wiegen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Kiwis gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

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

B. Verpackung

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

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss 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 wird.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. **Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.**

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück⁽²⁾ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

² Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

Name und ~~Anschrift~~ **physische Adresse** des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. **Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung,
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. 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 kodierte Bezeichnung.

B. Art des Erzeugnisses

- „Kiwis“ und/oder „Actinidia“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei),
- **Farbe des Fruchtfleisches oder gleichwertige Angabe, wenn nicht grün.**

C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland ⁽²⁾ und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt als Mindest- und Höchstgewicht der Frucht,
- Stückzahl (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen 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

(2) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.