

**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 9:**

**VERMARKTUNGSNORM FÜR  
TAFELTRAUBEN**

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](http://www.eur-lex.europa.eu)).

**geändert durch:** Durchführungsverordnung (EU) Nr. 594/2013 der Kommission vom 21. Juni 2013 (ABl. L Nr. 170 vom 22.6.2013)  
Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission vom 11. März 2014 (ABl. L Nr. 70 vom 11.3.2014)  
[Delegierte Verordnung \(EU\) Nr. 2019/428 der Kommission vom 12. Juli 2018 \(ABl. L Nr. 75 vom 19.03.2019\)](#)

## TEIL 9: VERMARKTUNGSNORM FÜR TAFELTRAUBEN

### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Tafeltrauben der aus *Vitis vinifera* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tafeltrauben für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die die Tafeltrauben 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 Trauben und Beeren vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

- 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 anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Beeren sein:

- ganz,
- gut geformt,
- normal entwickelt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Entwicklung und Zustand der Tafeltrauben müssen so sein, dass sie

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

#### B. Reifeanforderungen

Der aus den Trauben gewonnene Saft muss einen Brechungsindex<sup>(1)</sup> aufweisen, der mindestens folgendem Wert entspricht:

- 12° Brix bei den Sorten Alphonse Lavallée, Cardinal und Victoria,
- 13° Brix bei allen anderen Sorten mit Kernen,
- 14° Brix bei allen kernlosen Sorten.

Außerdem müssen alle Trauben ein zufriedenstellendes Zucker / Säure-Verhältnis aufweisen.

### C. Klasseneinteilung

Tafeltrauben werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### i) Klasse Extra

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die sortentypischen Merkmale aufweisen. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen, in gleichmäßigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

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

#### ii) Klasse I

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die sortentypischen Merkmale aufweisen. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen und weitgehend mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen jedoch weniger gleichmäßig in der Traube angeordnet sein als in der Klasse Extra.

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,
- leichte Farbfehler,
- sehr leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut.

#### iii) Klasse II

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

Die Trauben dürfen leichte Form-, Entwicklungs- und Farbfehler aufweisen, sofern die wesentlichen Merkmale der Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaugebiets — nicht beeinträchtigt werden.

---

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

Die Beeren müssen ausreichend prall sein, ausreichend fest am Stiel sitzen und nach Möglichkeit mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Die Anordnung der Beeren am Stiel darf unregelmäßiger sein als bei Trauben der Klasse I.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut,
- leichte Druckstellen,
- leichte Hautfehler.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube beträgt 75 g. Diese Bestimmung gilt nicht für Packstücke, die für Einzelportionen bestimmt sind.

### 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 **nach Gewicht** von 5 % ~~nach Anzahl oder Gewicht~~ Tafeltrauben, 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 **nach Gewicht** von 10 % ~~nach Anzahl oder Gewicht~~ Tafeltrauben, 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.

**Zusätzlich zu diesen Toleranzen sind nach Gewicht höchstens 10 % Prozent lose Beeren, d. h. Beeren, die sich von der Traube gelöst haben, zulässig, sofern die Beeren gesund und ganz sind.**

##### iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz **nach Gewicht** von 10 % ~~nach Anzahl oder Gewicht~~ Tafeltrauben, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz

sind **insgesamt** höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

Zusätzlich zu diesen Toleranzen sind nach Gewicht höchstens 10 % Prozent lose Beeren, d. h. Beeren, die sich von der Traube gelöst haben, zulässig, sofern die Beeren gesund und ganz sind.

## **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz **nach Gewicht** von 10 % ~~nach Gewicht~~ Trauben, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Jede Verkaufspackung darf zur Erreichung des angegebenen Gewichts eine Traube mit einem Gewicht von weniger als 75 g enthalten, sofern diese alle sonstigen Anforderungen der angegebenen Klasse erfüllt.

# **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

## **A. Gleichmäßigkeit**

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

Bei der Klasse Extra müssen die Trauben im Wesentlichen einheitlich in Größe und Färbung sein.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten enthalten, sofern diese gleicher Güte und je Sorte gleichen Ursprungs sind.

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

## **B. Verpackung**

Die Tafeltrauben 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.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.<sup>(2)</sup> Eine Ausnahme bildet die besondere Aufmachung mit einem Stück Rebholz, das dem Traubenstiel anhaftet und nicht länger als 5 cm ist.

---

<sup>2</sup>

Hinweis: Dieser Satz wurde versehentlich im deutschen Text gelöscht.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück<sup>(3)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### A. Identifizierung

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;**
- 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

- „Tafeltrauben“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- Name der Sorte. Bei Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten die Namen der verschiedenen Sorten.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland <sup>(4)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Bei Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der jeweiligen Sorte anzugeben.

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- gegebenenfalls „Trauben mit einem Gewicht von weniger als 75 g für Einzelportionen“.

### 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

---

<sup>3</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

<sup>4</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

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 an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.