

**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 5:

**VERMARKTUNGSNORM FÜR
PFIRSICHE UND NEKTARINEN**

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: 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 5: VERMARKTUNGSNORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen der aus *Prunus persica* Sieb. et Zucc. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pfirsiche und Nektarinen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die die Pfirsiche und Nektarinen 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 Pfirsiche und Nektarinen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen 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,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das ~~Fleisch~~ **Fruchtfleisch** beeinträchtigen,
- frei von Rissen in der Stielgrube,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, dass sie

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

B. Reifeanforderungen

Die Früchte müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen. Der Refraktometerwert des Fruchtfleisches sollte mindestens 8° Brix betragen.⁽¹⁾

C. Klasseneinteilung

Pfirsiche und Nektarinen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss vollkommen gesund sein.

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

ii) Klasse I

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. 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,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm²,
- leichte Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
 - längliche Fehler bis zu 1,5 cm Länge,
 - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm².

iii) Klasse II

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren ~~Mängeln~~ **Fehlern** sein. Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Pfirsiche und Nektarinen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,

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

- Entwicklungsfehler, einschließlich gespaltener Steine, sofern die Stielgrube geschlossen und das Fruchtfleisch gesund ist,
- Farbfehler,
- leicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 2 cm²,
- Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
 - längliche Fehler bis zu 2,5 cm Länge;
 - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2 cm².

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser, dem Gewicht oder der Anzahl bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt

- 56 mm oder 85 g in der Klasse Extra,
- 51 mm oder 65 g in den Klassen I und II.

Früchte unter 56 mm oder 85 g werden in der Zeit vom 1. Juli bis 31. Oktober (nördliche Hemisphäre) bzw. vom 1. Januar bis 30. April (südliche Hemisphäre) nicht vermarktet.

Für Klasse II ist die Anwendung der folgenden Bestimmungen wahlfrei.

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

- a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:
 - 5 mm bei Früchten unter 70 mm,
 - 10 mm bei Früchten von 70 mm und darüber;
- b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:
 - 30 g bei Früchten unter 180 g
 - 80 g bei Früchten von 180 g und darüber.
- c) Bei Früchten, die nach Anzahl sortiert werden, sollte der Größenunterschied mit Buchstabe a oder b im Einklang stehen.

Bei der Anwendung von Größencodes sind die in nachstehender Tabelle angegebenen Werte einzuhalten.

	Code	Durchmesser			Gewicht	
		von (mm)	bis (mm)		von (g)	bis (g)
1	D	51	56	oder	65	85
2	C	56	61		85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

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 %** Pfirsichen oder Nektarinen, 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 %** Pfirsichen oder Nektarinen, 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 %** Pfirsichen oder Nektarinen, 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 (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz ~~von 10 %~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 10 %** Pfirsichen oder Nektarinen, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifezustands und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und bei der Klasse Extra auch gleicher Färbung umfassen.

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

B. Verpackung

Die Pfirsiche und Nektarinen 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.

Einzel 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 Haut 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:

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:

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

- 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 kodierten Bezeichnung.

B. Art des Erzeugnisses

- „Pflirsiche“ oder „Nektarinen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Farbe des Fruchtfleisches,
- Name der Sorte (wahlfrei).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland ⁽³⁾ und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als Mindest- und Höchstdurchmesser (in mm) oder Mindest- und Höchstgewicht (in g) bzw. als Größencode,
- 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 Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

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