

| | | |
|------|--|---------|
| 1971 | Ausgegeben zu Bonn am 20. Oktober 1971 | Nr. 103 |
|------|--|---------|

| Tag | Inhalt | Seite |
|-----------|---|-------|
| 9. 10. 71 | Verordnung über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse | 1637 |
| 9. 10. 71 | Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse | 1640 |
| | 7849-1-1 | |

Hinweis auf andere Verkündungsblätter

| | |
|--|------|
| Verkündungen im Bundesanzeiger | 1675 |
| Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften | 1675 |

**Verordnung
über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse**

Vom 9. Oktober 1971

Auf Grund der §§ 1, 2 Abs. 2 und des § 3 des Handelsklassengesetzes vom 5. Dezember 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 1303), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Handelsklassengesetzes vom 12. März 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 188), wird vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit den Bundesministern für Jugend, Familie und Gesundheit sowie für Wirtschaft und Finanzen mit Zustimmung des Bundesrates sowie auf Grund des § 5 Abs. 1 des Handelsklassengesetzes und des § 36 Abs. 3 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten verordnet:

§ 1

Marktnotierungen

Börsen, Verwaltungen öffentlicher Märkte und sonstige Stellen, soweit sie amtliche oder für gesetzlich vorgesehene Zwecke bestimmte Preisnotierungen oder Preisfeststellungen für die in Anhang I und II der Verordnung Nr. 158/66/EWG des Rates vom 25. Oktober 1966 über die Anwendung der Qualitätsnormen auf Obst und Gemüse, das innerhalb der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht wird (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften S. 3282), aufgeführten Erzeugnisse vornehmen, sind verpflichtet, ihren Notierungen oder Feststellungen die Güteklassen zugrunde zu legen, die in den in Artikel 2 der EWG-Verordnung Nr. 23 vom 4. April

1962 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften S. 965) genannten Qualitätsnormen (EWG-Qualitätsnormen) vorgesehen sind.

§ 2

Werbung

Für ein in Anhang I oder II der Verordnung Nr. 158/66/EWG aufgeführtes Erzeugnis darf in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, die für einen größeren Kreis von Personen bestimmt sind, nicht ohne Angabe einer in der betreffenden EWG-Qualitätsnorm vorgesehenen Güteklasse geworben werden, sofern dabei Preise angegeben werden, die sich unmittelbar oder mittelbar auf eine Gewichtseinheit beziehen.

§ 3

**Rechnungen, Lieferscheine und sonstige
Transportbegleitpapiere**

In Rechnungen, Lieferscheinen und sonstigen Transportbegleitpapieren über ein in Anhang I oder II der Verordnung Nr. 158/66/EWG aufgeführtes Erzeugnis ist die Güteklasse anzugeben, unter der das Erzeugnis geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht worden ist. Das gilt nicht für Rechnungen, Lieferscheine und sonstige Transportbegleitpapiere des Einzelhandels.

§ 4

**Meldungen der Verlader
und Anträge der Exporteure**

(1) Die Meldungen des Verladers nach Artikel 1 Abs. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2638/69 der Kommission vom 24. Dezember 1969 über zusätzliche Bestimmungen bezüglich der Qualitätskontrolle von Obst und Gemüse, das innerhalb der Gemeinschaft in den Verkehr gebracht wird (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 327 S. 33), sowie der Antrag des Exporteurs nach Artikel 2 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 496/70 der Kommission vom 17. März 1970 mit ersten Vorschriften zur Qualitätskontrolle von nach Drittländern ausgeführtem Obst und Gemüse (Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 62 S. 11) sind an die nach Landesrecht zuständige Stelle zu richten. Sie müssen folgende Angaben enthalten:

1. Art, gegebenenfalls Sorte und Güteklasse des Erzeugnisses,
2. Menge der zu versendenden Erzeugnisse,
3. Verladort,
4. Bestimmungsort,
5. Art des Beförderungsmittels,
6. Art der Verpackung,
7. Transportweg (Grenzübergangsstelle),
8. voraussichtlicher Versandtermin.

(2) Für Sendungen innerhalb der Gemeinschaft mit einem Gewicht unter vier Tonnen werden die Verlader von der in Artikel 1 Abs. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2638/69 enthaltenen Verpflichtung entbunden.

§ 5

**Verbringen aus den Währungsgebieten
und in die Währungsgebiete der Mark der
Deutschen Demokratischen Republik**

Die Vorschriften über die bei der Einfuhr aus und der Ausfuhr nach dritten Ländern anzuwendenden Qualitätsnormen im Sinne dieser Verordnung werden entsprechend bei dem Verbringen aus den Währungsgebieten und in die Währungsgebiete der Mark der Deutschen Demokratischen Republik angewendet. Dies gilt nur für Vorschriften, für deren Durchführung das Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft zuständig ist oder deren Einhaltung es zu überwachen hat.

§ 6

**Überwachung durch das Bundesamt
für Ernährung und Forstwirtschaft**

Die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Rates und der Kommission der Europäischen Gemeinschaften und dieser Verordnung beim Verbringen von Obst und Gemüse

1. in den Geltungsbereich dieser Verordnung, solange für die Erzeugnisse die außenwirtschaftsrechtliche Einfuhrabfertigung oder, soweit es sich um Erzeugnisse aus den Währungsgebieten der

Mark der Deutschen Demokratischen Republik handelt, die Abfertigung noch nicht stattgefunden hat,

2. aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung, sofern die Erzeugnisse zuvor in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht worden sind,
- wird dem Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft übertragen.

§ 7

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig handelt, wer

1. entgegen Artikel 2 Abs. 2 der EWG-Verordnung Nr. 23 ein in deren Anhang I aufgeführtes Erzeugnis aus dritten Ländern in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt,
2. entgegen Artikel 1 der Verordnung Nr. 158/66/EWG ein in deren Anhang I oder II aufgeführtes Erzeugnis feilhält, anbietet, verkauft, liefert oder sonst in den Verkehr bringt,
3. entgegen Artikel 3, 4 oder 6 Abs. 2 der Verordnung Nr. 158/66/EWG ein in deren Anhang I oder II aufgeführtes Erzeugnis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der richtigen Weise kennzeichnet,
4. entgegen Artikel 1 Abs. 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2638/69 die zuständige Kontrollstelle nicht über eine Sendung vor deren Abgang unterrichtet,
5. entgegen Artikel 2 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 496/70 vor dem Abgang einer Sendung bei der zuständigen Kontrollstelle einen Antrag auf Kontrolle nicht einreicht oder
6. entgegen Artikel 4 Abs. 3 der Verordnung (EWG) Nr. 496/70 eine Sendung ohne vorgeschriebene Kontrollbescheinigung in dritte Länder ausführt.

Die Ordnungswidrigkeit kann nach § 1 Abs. 3 Nr. 2 des Handelsklassengesetzes mit einer Geldbuße bis zu 20 000 Deutsche Mark geahndet werden.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 3 des Handelsklassengesetzes handelt, wer

1. einer Vorschrift
 - a) des § 1 über Preisnotierungen oder Preisfeststellungen,
 - b) des § 2 über die Werbung,
 - c) des § 3 über Rechnungen, Lieferscheine oder sonstige Transportbegleitpapiere oder
 - d) des § 4 über die Meldung der Verlader oder die Anträge der Exporteure
 zuwiderhandelt,
2. entgegen § 5 in Verbindung mit
 - a) Artikel 2 Abs. 2 der EWG-Verordnung Nr. 23 ein in deren Anhang I aufgeführtes Erzeugnis aus Währungsgebieten der Mark der Deutschen Demokratischen Republik in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt,
 - b) Artikel 4 Abs. 3 der Verordnung (EWG) Nr. 496/70 eine Sendung ohne vorgeschriebene

Kontrollbescheinigung in Währungsgebiete der Mark der Deutschen Demokratischen Republik verbringt.

§ 8

Verwaltungsbehörde im Sinne des § 36 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten

Bei Ordnungswidrigkeiten nach § 7 Abs. 1 Nr. 4 des Handelsklassengesetzes und § 7 Abs. 1 Nr. 1 und 6 und Abs. 2 Nr. 2 ist das Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft, soweit es nach § 6 für die Überwachung zuständig ist, Verwaltungsbehörde im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten.

§ 9

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 11 des Handelsklassengesetzes und § 111 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten auch im Land Berlin.

§ 10

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt drei Monate nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 9. Oktober 1971

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

**Verordnung
über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse
Vom 9. Oktober 1971**

Auf Grund des § 1 Abs. 1 und der §§ 2 und 3 des Handelsklassengesetzes vom 5. Dezember 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 1303), geändert durch das Gesetz zur Änderung des Handelsklassengesetzes vom 12. März 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 188), wird vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit den Bundesministern für Jugend, Familie und Gesundheit sowie für Wirtschaft und Finanzen mit Zustimmung des Bundesrates, sowie auf Grund des § 5 Abs. 1 des Handelsklassengesetzes und des § 36 Abs. 3 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten verordnet:

§ 1

Einführung von gesetzlichen Handelsklassen

Für die im Anhang genannten Erzeugnisse werden die in den dort genannten Qualitätsnormen vorgesehenen Güteklassen als gesetzliche Handelsklassen eingeführt.

§ 2

Merkmale

Wird ein im Anhang genanntes Erzeugnis nach einer gesetzlichen Handelsklasse zum Verkauf vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht, so muß es mindestens die im Anhang für diese Handelsklasse vorgesehenen Güteeigenschaften aufweisen und, soweit dort eine Gewichts- und Größensortierung verbindlich vorgeschrieben ist, nach Gewicht und Größe sortiert sein.

§ 3

Verpackung und Aufmachung

Wird ein im Anhang genanntes Erzeugnis nach einer gesetzlichen Handelsklasse in Packungen zum Verkauf vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht, so muß es den dort vorgeschriebenen Anforderungen an die Verpackung und Aufmachung entsprechen.

§ 4

Kennzeichnung

(1) Wird ein im Anhang genanntes Erzeugnis nach einer gesetzlichen Handelsklasse in Packungen zum Verkauf vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht, so müssen die dort zur Kennzeichnung vorgeschriebenen Angaben in deutscher Sprache auf einer Seite der Verpackung deutlich lesbar und unverwischbar entweder in direktem Aufdruck oder mit Hilfe eines haltbar am Packstück befestigten Etiketts angebracht sein, soweit

nicht im Anhang eine andere Art der Kennzeichnung vorgeschrieben ist.

(2) Bei Erzeugnissen, die unverpackt, insbesondere in einem Transportmittel lose verladen, befördert werden, müssen diese Angaben auf dem Transportbegleitschein oder auf einem im Innern des Transportmittels sichtbar angebrachten Zettel vermerkt sein.

§ 5

Kennzeichnung beim Einzelhandel

(1) Wird ein im Anhang genanntes Erzeugnis im Einzelhandel nach einer gesetzlichen Handelsklasse in der Verpackung zum Verkauf vorrätig gehalten, angeboten, feilgehalten, geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht, so müssen die dort zur Kennzeichnung vorgeschriebenen Angaben deutlich sichtbar angebracht sein.

(2) Wird das Erzeugnis ohne Verpackung angeboten oder feilgehalten, so muß es mit einem Schild ausgezeichnet sein, das in deutlicher Schrift die im Anhang vorgeschriebenen Angaben über Art, Ursprung und Güteklasse des Erzeugnisses enthält.

§ 6

Marktnotierungen

Börsen, Verwaltungen öffentlicher Märkte und sonstige Stellen, soweit sie amtliche oder für gesetzlich vorgesehene Zwecke bestimmte Preisnotierungen oder Preisfeststellungen für im Anhang genannte Erzeugnisse vornehmen, sind verpflichtet, ihre Notierungen oder Feststellungen auf die gesetzlichen Handelsklassen zu erstrecken.

§ 7

**Rechnungen, Lieferscheine
und sonstige Transportbegleitpapiere**

In Rechnungen, Lieferscheinen und sonstigen Transportbegleitpapieren über ein im Anhang genanntes Erzeugnis, das nach einer gesetzlichen Handelsklasse geliefert, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht wird, müssen die im Anhang zur Kennzeichnung vorgeschriebenen Angaben über die Art des Erzeugnisses und die Handelsmerkmale enthalten sein. Das gilt nicht für Rechnungen, Lieferscheine und sonstige Transportbegleitpapiere des Einzelhandels.

§ 8

**Verbringen in den und aus dem Geltungsbereich
der Verordnung**

Wird ein im Anhang genanntes Erzeugnis nach einer gesetzlichen Handelsklasse in den oder aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht,

so muß es mindestens die im Anhang für diese Handelsklasse vorgesehene Güteeigenschaften aufweisen und, soweit dort eine Gewichts- und Größensortierung verbindlich vorgeschrieben ist, nach Gewicht und Größe sortiert sein. Ferner muß es den Anforderungen der §§ 3 und 4 entsprechen.

§ 9

Überwachung durch das Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft

Die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung beim Verbringen von Obst und Gemüse

1. in den Geltungsbereich dieser Verordnung, solange für die Erzeugnisse die außenwirtschaftsrechtliche Einfuhrabfertigung oder, soweit es sich um Erzeugnisse aus den Währungsgebieten der Mark der Deutschen Demokratischen Republik handelt, die Abfertigung noch nicht stattgefunden hat,
2. aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung, sofern die Erzeugnisse zuvor in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht worden sind,

wird dem Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft übertragen.

§ 10

Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 3 des Handelsklassengesetzes handelt, wer

1. unter Verstoß gegen eine Vorschrift des § 3 über die Verpackung oder des § 4 oder § 5 über die Kennzeichnung ein im Anhang aufgeführtes Erzeugnis nach einer gesetzlichen Handelsklasse zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt oder
2. einer Vorschrift
 - a) des § 6 über Preisnotierungen oder Preisfeststellungen oder
 - b) des § 7 über Rechnungen, Lieferscheine oder sonstige Transportbegleitpapiere zuwiderhandelt oder
3. ein im Anhang genanntes Erzeugnis entgegen § 8 in den oder aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

§ 11

Verwaltungsbehörde im Sinne des § 36 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten

Bei Ordnungswidrigkeiten nach § 7 Abs. 1 Nr. 4 des Handelsklassengesetzes und § 10 Nr. 3 ist das Bundesamt für Ernährung und Forstwirtschaft, soweit es nach § 9 für die Überwachung zuständig ist, Verwaltungsbehörde im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten.

§ 12

Aufbrauchsfrist

Für die im Anhang dieser Verordnung aufgeführten Erzeugnisse dürfen bis zu sechs Monaten nach Inkrafttreten dieser Verordnung Kennzeichnungsmittel mit den in der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 3. Juli 1955 (Bundesanzeiger Nr. 127 vom 6. Juli 1955) vorgeschriebenen Angaben weiter verwendet werden. Die Erzeugnisse müssen jedoch in diesem Fall mindestens die im Anhang vorgeschriebenen Merkmale der Güteklasse aufweisen, die nach der folgenden Gegenüberstellung der angegebenen Handelsklasse entspricht.

| Handelsklasse | Güteklasse |
|---------------|------------|
| Auslese | Extra |
| A | I |
| B | II |
| C | III |

§ 13

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 11 des Handelsklassengesetzes und § 111 des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten auch im Land Berlin.

§ 14

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt drei Monate nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse vom 3. Juli 1955 außer Kraft.

Bonn, den 9. Oktober 1971

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
J. Ertl

Anhang

Qualitätsnormen für Dicke Bohnen (Puffbohnen)

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Dicke Bohnen der aus der Art *Vicia faba* L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Dicke Bohnen nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Dicke Bohnen müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Dicke Bohnen müssen genügend entwickelt und so beschaffen sein, daß sie Transport und Hantierung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die Hülsen müssen sein:

- grün,
- frisch,
- ohne Fehler (kleine Flecken sind zulässig),
- mit mindestens 3 ausgebildeten Kernen gefüllt.

Die Bohnen müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe,
- gut entwickelt,
- gleichmäßig reif, aber nicht hart,
- saftig,
- grünnabelig (unzulässig — auch innerhalb der Toleranz — mehr als 2 % gelb- oder dunkelnabelige Bohnen).

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- Hülsen mit stärkeren Fehlern,
- Hülsen mit leichter Besandung,
- Bohnen mit leichten Flecken,
- gelb- oder dunkelnabelige Bohnen.

Ausgeschlossen sind Hülsen mit verhärteten Bohnen.

III. Größensortierung

Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben.

IV. Toleranzen

Als Gütetoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

- 1) Klasse „I“
10 % des Gewichts der Dicken Bohnen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“
10 % des Gewichts der Dicken Bohnen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte und Klasse enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpakungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

— Dicke Bohnen (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Feldsalat**I. Begriffsbestimmung**

Diese Norm gilt für Feldsalat der aus der Art *Valerianella locusta* (L.) hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Feldsalat nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muß.

II. Güteeigenschaften**A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse**

- 1) Feldsalat muß sein:
 - ganz,
 - gesund,

- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- nicht geschossen,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Feldsalat muß derart beschaffen sein, daß er Transport und Hantierung aushält.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Der Feldsalat muß sein:

- einheitlich in Form und Farbe,
- geputzt,
- frei von Fehlern.

Die Wurzeln müssen unmittelbar am Wurzelhals abgeschnitten sein.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- Feldsalat mit leichten Fehlern,
- ungeputzter Feldsalat.

III. Größensortierung

Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben.

IV. Toleranzen

Als Gütetoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

1) Klasse „I“

10 % des Gewichts des Feldsalats, der nicht den Anforderungen dieser Klasse genügt, aber denen der Klasse „II“ entsprechen muß.

2) Klasse „II“

10 % des Gewichts des Feldsalats, der nicht den Anforderungen dieser Klasse genügt, aber zum Verzehr geeignet ist.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstückes und jeder anderen Packung muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Klasse und Sorte enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpäckungen sowie im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

- B. Art des Erzeugnisses
— Feldsalat (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).
- C. Ursprung des Erzeugnisses
Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.
- D. Handelsmerkmale
— Klasse,
— Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Gemüsepaprika

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Gemüsepaprikas aus der Art *Cápsicum ánnuum* L., die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Gemüsepaprika nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muß.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Gemüsepaprika muß sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber,
- frisch,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack.

2) Gemüsepaprika muß eine normale Entwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muß so sein, daß die Früchte Transport und Hantierung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen sein:

- fest,
- gut geformt, genügend entwickelt und sortentypisch gefärbt,
- frei von Sonnenbrand oder anderen Schäden.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- Form- und Entwicklungsfehler,
- Sonnenbrand oder leichte Frostspuren, Reibstellen, Quetschungen u. ä., sofern dieser Fehler in der Länge 2 cm und als Fläche 1 qcm der Oberfläche nicht überschreiten,
- ein leichter Fehler in der Frische, aber nicht welk,
- leichte oberflächliche, abgetrocknete Verletzungen, die zusammen nicht mehr als 3 cm in der Länge überschreiten dürfen.

III. Größensortierung

Die Größensortierung wird bestimmt durch den Durchmesser (Breite) des oberen Teils des Gemüsepaprika.

Zur Bestimmung der Breite abgeplatteter Gemüsepaprikas (Tomatenpaprika) ist der größte Durchmesser des Querdurchmessers zu nehmen.

Bei nach der Größe sortierten Erzeugnissen darf der Durchmesserunterschied zwischen der kleinsten und größten Paprikaschote innerhalb eines Packstücks 20 mm nicht übersteigen.

Klasse I

Die Größensortierung für diese Klasse ist verbindlich.

Der Durchmesser der Paprikaschote muß mindestens betragen:

- 1,40 mm bei länglichem (spitzem) Paprika,
- 2,60 mm bei eckig abgestumpftem Paprika,
- 3,50 mm bei eckig spitzem (kreiselförmigem) Paprika,
- 4,70 mm bei plattem (Tomaten-) Paprika.

Klasse II

Die Größensortierung für diese Klasse ist wahlfrei unter Beachtung nachstehender Mindestdurchmesser:

- 1,30 mm bei länglichem (spitzem) Paprika,
- 2,50 mm bei eckig abgestumpftem Paprika,
- 3,40 mm bei eckig spitzem Paprika,
- 4,55 mm bei plattem (Tomaten-) Paprika.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“
10 % der Anzahl oder des Gewichts der Paprikas, die nicht den Anforderungen der Klasse „I“ genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“
10 % der Anzahl oder des Gewichts der Paprikas, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen

Klasse „I“

In jeder Verpackungseinheit dürfen höchstens 10 % der Gemüsepaprikas, bezogen auf die Zahl oder das Gewicht, der vorgesehenen Größe nicht entsprechen. Innerhalb dieser Toleranz darf kein Paprika eine größere Differenz als 5 mm gegenüber den anderen nach der Größe sortierten Paprikas aufweisen.

Klasse „II“

- 1) Falls die Paprikas nach der Größe sortiert sind, können höchstens 10 % nach der Anzahl oder dem Gewicht in jeder Verpackungseinheit von der vorgesehenen Größensortierung abweichen. Innerhalb dieser Toleranz dürfen keine Paprikas mehr als 5 mm von der vorgesehenen Größensortierung abweichen. Außerdem dürfen in einer Verpackungseinheit keinesfalls mehr als 5 % der Paprikas kleiner als die Mindestgröße der Klasse „II“ sein.
- 2) Falls die Paprikas nicht nach der Größe sortiert sind, können 5 % der Paprikas nach Anzahl oder Gewicht kleiner als die vorgesehene Mindestgröße für die Klasse „II“ sein, jedoch innerhalb einer Grenze von 5 mm.

C. Gesamttoleranzen

Auf keinen Fall dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen übersteigen:

- 15 % bei der Klasse „I“,
- 20 % bei der Klasse „II“.

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Färbung, Klasse und Größe (falls eine Größensortierung angewendet wurde) sowie des gleichen Reifegrades enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Inneren des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

- Gemüsepaprika (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),
- Sorte.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größensortierung (von/bis) oder „ohne Größensortierung, Mindestgröße ...“,
- Nettogewicht oder Stückzahl.

Qualitätsnormen für Knollensellerie**I. Begriffsbestimmung**

Diese Norm gilt für Knollensellerie mit oder ohne Laub der aus der Art *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* (Mill.) Gaud. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Knollensellerie nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muß.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Knollensellerie muß sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- nicht geschossen,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

- 2) Die Knollen müssen so beschaffen sein, daß sie Transport und Handhabung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Knollen dieser Klasse müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe,
- frei von größeren Rissen und Flecken,
- weißfleischig,
- geputzt, d. h. Hauptwurzeln kurz gestutzt und frei von Nebenwurzeln,
- nicht hohl und nicht pelzig,
- frei von Schorf und Rost.

Zulässig sind Knollen mit einer kleinen wattigen Stelle im Innern.

Aus dem Wintereinschlag stammende Knollen sind mit kurzem gelbem Laub zulässig.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- kleine Putzstellen,
- Risse,
- Druckstellen,
- oberflächliche Krankheitsspuren,
- hohle und pelzige Stellen, jedoch zusammen nicht größer als $\frac{1}{3}$ des Knolldurchmessers.

III. Größensortierung

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser der Sellerieknolle.

Mindestquerdurchmesser für Klassen „I“ und „II“: 6 cm

Mindestquerdurchmesser für Suppensellerie mit Laub: 3 cm

Klasse „I“

Für die Klasse „I“ ist die Größensortierung verbindlich.

Querdurchmesser entweder 6 bis 9 cm
 oder 9 bis 12 cm
 oder über 12 cm

Für die Klasse „II“ ist die Größensortierung wahlfrei oder kann entsprechend der Größenaufteilung für die Klasse „I“ vorgenommen werden.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

1) Klasse „I“

10 % der Anzahl oder des Gewichts Knollen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.

2) Klasse „II“

10 % der Anzahl oder des Gewichts Knollen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen

Klassen „I“ und „II“

Je Packstück 10 % nach Anzahl oder Gewicht der Knollen, die der unmittelbar höheren oder niedrigeren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, außer bei Erzeugnissen ohne Größensortierung.

C. Gesamttoleranzen

Die Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

— 15 % bei der Klasse „I“

— 20 % bei der Klasse „II“

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Klasse und Größe enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

— Knollensellerie (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),

— Suppensellerie.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugbiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

— Klasse,

— Größe oder

„ohne Größensortierung“,

— Nettogewicht oder Stückzahl.

Qualitätsnormen für Kohlrabi**I. Begriffsbestimmung**

Diese Norm gilt für Kohlrabi mit oder ohne Laub, der aus der Art *Brassica oleracea* L. convar. *acéphala* (DC.) Alef. var. *gongylodes* L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Kohlrabi nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muß.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Kohlrabi muß sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber,
- frisch,
- nicht holzig,
- nicht geschossen,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Kohlrabi muß eine normale Entwicklung erreicht haben und so beschaffen sein, daß er Transport und Handtierung aushält.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Der Kohlrabi muß sein:

- gut geformt,
- ohne Risse,
- ohne Schalenfehler.

Die Wurzel muß dicht an der Knolle und glatt abgeschnitten sein. Bei Kohlrabi ohne Laub müssen die Blätter dicht an der Knolle abgeschnitten sein.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- leichte Fehler in Form und Farbe,
- leichte Risse und Beschädigungen,
- Schalenfehler.

III. Größensortierung

A. Für Erzeugnisse der Klasse „I“ ist die Sortierung nach Größe verbindlich.

| | |
|--------------------|--------------------------------|
| Kohlrabi mit Laub: | Mindestquerdurchmesser 40 mm |
| | 40 mm bis 55 mm ausschließlich |
| | 55 mm bis 70 mm |
| | über 70 mm |

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Treib-Kohlrabi mit Laub: | Mindestquerdurchmesser 30 mm |
|--------------------------|------------------------------|

| | |
|---------------------|------------------------------|
| Kohlrabi ohne Laub: | Mindestquerdurchmesser 50 mm |
| | 50 mm bis 70 mm |
| | über 70 mm |

B. Für Erzeugnisse der Klasse „II“ ist die Sortierung nach Größe wahlfrei; sie kann entsprechend der Größen für die Klasse „I“ vorgenommen werden.

Mindestquerdurchmesser

- ohne Laub: 40 mm
- mit Laub: 30 mm

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

1) Klasse „I“

10 % der Anzahl oder des Gewichts der Kohlrabi, die nicht den Anforderungen der Klasse „I“ genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.

2) Klasse „II“

10 % der Anzahl oder des Gewichts der Kohlrabi, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind. Innerhalb dieser Toleranz ist geschossener Kohlrabi zulässig.

B. Größentoleranzen

Klassen „I“ und „II“

Je Packstück 10 % nach Anzahl oder Gewicht der Kohlrabi, die der unmittelbar höheren oder niedrigeren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, außer bei Erzeugnissen ohne Größensortierung.

C. Gesamttoleranzen

Die Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

- 15 % für die Klasse „I“,
- 20 % für die Klasse „II“.

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Klasse und Färbung enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material muß neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

— Kohlrabi (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugbiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe oder „ohne Größensortierung“,
- Nettogewicht oder Stückzahl.

Qualitätsnormen für Kulturchampignons

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für die Fruchtkörper aller angebauten Sorten der Art *Agaricus bisporus*, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Champignons nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

Champignons werden in zwei Gruppen unterteilt:

1. Nicht abgeschnittene Champignons: An diesen wird der untere Teil des Stiels nicht abgeschnitten.
2. Abgeschnittene Champignons: An diesen wird der untere Teil des Stiels abgeschnitten. Der Stiel muß sauber abgeschnitten werden, und zwar annähernd im rechten Winkel zu der Längsachse des Stiels.

In beiden Gruppen wird unterschieden zwischen:

- a) geschlossenen Champignons, Champignons mit einem vollständig geschlossenen Hut;
- b) offenen Champignons, Champignons mit einem offenen Hut, der aber etwas nach unten gebogen sein muß.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften

- 1) Die Champignons müssen für alle Klassen vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse sein:
 - ganz (abgeschnittene Champignons gelten als ganz),
 - von frischem Aussehen,
 - gesund,
 - frei von Schädlingen oder Parasiten,
 - frei von Fremdstoffen außer Beetmaterial und frei von sichtbaren Spuren von Behandlungsmitteln,
 - frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit und, falls gewaschen, gut getrocknet,
 - frei von fremdem Geruch und Geschmack.
- 2) Champignons müssen so beschaffen sein, daß sie Transport und Handhabung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1. Klasse Extra

Champignons dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein.

Sie müssen sein:

- gut geformt,
- frei von Fehlern,
- die Beetmaterialmenge, ob sie anhftet oder nicht, darf bei nicht abgeschnittenen Champignons 3 ‰, bei abgeschnittenen Champignons 0,5 ‰ nicht überschreiten.

2. Klasse I

Champignons dieser Klasse müssen von guter Qualität und gut geformt sein.

Zulässig sind:

- leichte Fehler,
- ein leichtes Sich-Abheben von Schuppen,
- die Beetmaterialmenge, ob sie anhftet oder nicht, darf bei nicht abgeschnittenen Champignons 6 ‰ und bei abgeschnittenen 1 ‰ nicht überschreiten.

3. Klasse II

Diese Klasse umfaßt Champignons von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den oben angegebenen Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind Champignons mit leichten Druckstellen oder Flecken.

Die Beetmaterialmenge, ob sie anhaftet oder nicht, darf bei nicht abgeschnittenen Champignons 8 ‰, bei abgeschnittenen 1 ‰ nicht überschreiten.

III. Größensortierung

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser des Hutes und der Länge des Stiels.

1. Geschlossene Champignons

| Durchmesser des Hutes | | maximale Länge des Stiels bei abgeschnittenen Champignons |
|-----------------------|--------------------|---|
| Größe | Größenbegrenzungen | |
| klein: | 15 bis 35 mm | 20 mm |
| mittel: | 30 bis 50 mm | 25 mm |
| groß: | 45 mm und mehr | 30 mm |

2. Offene Champignons

| Durchmesser des Hutes | | maximale Länge des Stiels bei abgeschnittenen Champignons |
|-----------------------|--------------------|---|
| Größe | Größenbegrenzungen | |
| klein: | 20 bis 35 mm | 20 mm |
| mittel: | 30 bis 65 mm | 25 mm |
| groß: | 60 mm und mehr | 30 mm |

3. Nicht abgeschnittene Champignons, deren Stiellänge den Durchmesser des Hutes überschreitet, gehören in Klasse II.

Die Größensortierung ist verbindlich für:

- alle Champignons, abgeschnittene oder nicht abgeschnittene, der Klasse Extra,
- alle abgeschnittenen Champignons der Klasse I,
- alle nicht abgeschnittenen Champignons der Klasse I, die in Packstücken von 1 kg oder weniger aufgemacht sind,
- alle Champignons, abgeschnittene oder nicht abgeschnittene der Klasse II, die in Packstücken von 1 kg oder weniger aufgemacht sind.

Die Größensortierung ist wahlfrei für nicht abgeschnittene Champignons der Klasse I und für alle abgeschnittenen oder nicht abgeschnittenen Champignons der Klasse II, die in Packstücken von mehr als 1 kg aufgemacht sind. Alle derartigen Champignons müssen jedoch den angegebenen Mindestgrößenanforderungen entsprechen, nämlich 15 mm für geschlossene und 20 mm für offene.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

1. Klasse Extra

5 ‰ des Gewichts oder der Anzahl der Champignons, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse I entsprechen. In Packungen mit geschlossenen Champignons ist zusätzlich ein Anteil von höchstens 10 ‰ des Gewichts leicht geöffneter Champignons (gerissene Hüte) zulässig.

2. Klasse I

10 % des Gewichts oder der Anzahl der Champignons, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse II entsprechen. In Packungen mit geschlossenen Champignons ist zusätzlich ein Anteil von höchstens 25 % des Gewichts leicht geöffneter Champignons (gerissene Hüte) zulässig.

3. Klasse II

10 % des Gewichts oder der Anzahl der Champignons, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, aber zum Verzehr geeignet sind. In Packungen mit geschlossenen Champignons ist zusätzlich ein Anteil von höchstens 25 % des Gewichts leicht geöffneter Champignons (gerissene Hüte) zulässig.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen: 10 % des Gewichts oder der Anzahl der Champignons, die der angegebenen Größensortierung nicht entsprechen.

C. Gesamt toleranzen

In keinem Fall dürfen Güte- und Größentoleranzen zusammen überschreiten:

- 10 % für die Klasse Extra
- 15 % für die Klasse I
- 20 % für die Klasse II.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse derselben Herkunft, Klasse, gegebenenfalls Größe, der gleichen Farbgruppe, des gleichen Entwicklungsstandes und derselben Behandlung (abgeschnitten oder nicht abgeschnitten) enthalten. Spiegelpackung ist unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein, Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten. Die Verpackung muß sauber sein.

Champignons der Klasse „Extra“ müssen eine besonders sorgfältige Aufmachung haben.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück oder jede Umschließung, die Kleinpackungen enthält, muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> — Kulturchampignons — abgeschnitten oder nicht abgeschnitten — Farbgruppe (weiß, cremefarben, braun) — geschlossen oder offen | } | falls der Inhalt von außen nicht erkennbar ist. |
|--|---|---|

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, die durch die Mindest- und Höchstquerdurchmesser der Hüte oder durch die Größenbezeichnung „klein“, „mittel“ oder „groß“ anzugeben sind,
- Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Meerrettich**I. Begriffsbestimmung**

Diese Norm gilt für Meerrettich der aus der Art *Armoracia rusticana* Ph. Gaertn., B. Mey et Scherb hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Meerrettich nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muß.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Der Meerrettich muß sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- ohne Vergabelung der Wurzel,
- weiß im Fleisch, nicht graustreifig,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Die Blätter müssen kurz oberhalb des Wurzelhalses abgeschnitten sein. Meerrettich muß so beschaffen sein, daß er Transport und Handhabung aushält.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Der Meerrettich muß sein:

- glatt, d. h. ohne Nebenwurzeln,
- jede Meerrettichstange mit nicht mehr als 2 Köpfen.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- beschädigte Stangen,
- Stangen mit Vergabelungen und Nebenwurzeln.

III. Größensortierung

Die Größensortierung von Meerrettich wird nach dem Gewicht der Stangen durchgeführt.

- 1) Für Klasse „I“ ist die Gewichtssortierung verbindlich.
Das Mindestgewicht jeder Stange muß 180 g betragen:
- | | | | |
|-------------|-------------------------------|-------------|-----------|
| entweder | 220 bis 280 Stangen zu 50 kg, | 180—230 g | je Stange |
| oder | 160 bis 220 Stangen zu 50 kg, | 230—320 g | je Stange |
| oder | 120 bis 160 Stangen zu 50 kg, | 320—420 g | je Stange |
| oder bis zu | 120 Stangen zu 50 kg, | 420 g mind. | je Stange |
- 2) Klasse „II“ wahlweise auch ohne Gewichtssortierung, Mindestgewicht in dieser Klasse 160 g je Stange.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Gewichtstoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“
10 % der Anzahl oder des Gewichts der Meerrettichstangen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“
10 % der Anzahl oder des Gewichts der Meerrettichstangen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen

Klassen „I“ und „II“:

- 10 % nach Gewicht der Stangen, die nicht der angegebenen Sortierung nach Gewicht genügen, aber der nächst höheren oder niedrigeren Gewichtssortierung entsprechen.

C. Gesamt toleranzen

Die Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

- 15 % für die Klasse „I“ und
- 20 % für die Klasse „II“

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Klasse und im Falle einer Größensortierung der gleichen Sortierung enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

- B. Art des Erzeugnisses
— Meerrettich (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).
- C. Ursprung des Erzeugnisses
Anbauggebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.
- D. Handelsmerkmale
— Klasse,
— Größensortierung oder „ohne Größensortierung“,
— Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Porree (Lauch)

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Porree aus der Art *Allium pórrum* L., der zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben wird, und bestimmt die Anforderungen, denen Porree nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muß.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Porree muß sein:

- ganz, bezogen auf den weißen Schaft (Stange),
- gesund,
- frisch,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

Der Blattanteil darf nicht mehr als $\frac{2}{3}$ der Gesamtlänge des Erzeugnisses betragen.

2) Porree muß so beschaffen sein, daß er Transport und Hantierung aushält.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Der Porree muß sein:

- einheitlich in Form und Farbe,
- nicht geschossen,
- Schaft von weißer Farbe, gerade gewachsen,
- Wurzeln und Blätter gleichmäßig gekürzt,
- frei von Flecken und welken Blättern,
- Mindestlänge des weißen Schafts 15 cm.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig ist:

- Porree mit leichten Beschädigungen,
- Porree mit Flecken,
- geschossener Porree

III. Größensortierung

Für Erzeugnisse der Klasse „I“ ist die Sortierung nach Größe verbindlich. Die Größensortierung erfolgt nach dem in der Mitte des Schaftes gemessenen Querdurchmesser.

- 1) Klasse „I“: Mindestquerdurchmesser 20 mm
Bei Sortierung nach Größe darf der Unterschied im Querdurchmesser 10 mm in einem Packstück nicht überschreiten.
- 2) Klasse „II“: Mindestquerdurchmesser 10 mm
Bei Sortierung nach Größe darf der Unterschied im Querdurchmesser 20 mm in einem Packstück nicht überschreiten.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“: 10 % der Anzahl oder des Gewichts des Porrees, der nicht den Anforderungen dieser Klasse genügt, aber denen der Klasse „II“ entsprechen muß.
- 2) Klasse „II“: 10 % der Anzahl oder des Gewichts des Porrees, der nicht den Anforderungen dieser Klasse genügt, aber zum Verzehr geeignet ist.

B. Größentoleranzen

10 % der Anzahl oder des Gewichts des Porrees im Packstück, der nicht den Größenmerkmalen der Klasse „I“, aber denen der Klasse „II“ entspricht. Begrenzt wird die Toleranz durch den jeweiligen Mindestquerdurchmesser.

C. Gesamttoleranzen

Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

- 15 % bei der Klasse „I“,
- 20 % bei der Klasse „II“.

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Klasse und Größe enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

— Porree (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (von/bis) oder ohne Größensortierung,
- Nettogewicht oder Stückzahl.

Qualitätsnormen für Radies

I. Begriffsbestimmung

Die Norm gilt für Radies der Art *Ráphanus sativus* L. var. *sativus* hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Radies nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Die Radies müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- nicht hohl,
- nicht pelzig,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Radies müssen so beschaffen sein, daß sie Transport und Hantierung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die Radies müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe,
- mit frischem vollem Laub,
- gewaschen,
- nicht geplatzt,
- frei von Fehlern.

Radies in Kleinpackungen können auch ohne Laub — wahlweise mit oder ohne Wurzeln — in den Verkehr gebracht werden.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind Radies:

- mit beschädigtem Laub,
- mit Rissen,
- mit kleinen Schalenfehlern.

Radies in Kleinpackungen können auch ohne Laub — wahlweise mit oder ohne Wurzeln — in den Verkehr gebracht werden.

III. Größensortierung

Mindestquerdurchmesser:

- Klasse „I“ 15 mm
- Klasse „II“ 10 mm

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“
10 % nach Anzahl oder Gewicht der Radies, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“
10 % nach Anzahl oder Gewicht der Radies, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind. Innerhalb dieser Toleranz sind pelzige Radies zulässig.

B. Größentoleranzen

- 1) Klasse „I“
10 % nach Anzahl oder Gewicht der Radies, die nicht den Größenmerkmalen der Klasse „I“ genügen.
- 2) Klasse „II“
10 % nach Anzahl oder Gewicht der Radies, die nicht der Mindestgröße entsprechen, jedoch 8 mm nicht unterschreiten dürfen.

C. Gesamttoleranzen

Die Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

- 15 % für die Klasse „I“
- 20 % für die Klasse „II“

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte und Klasse enthalten. Bei gebündelter Ware muß das einzelne Bündel mindestens 10 Radies enthalten.

Kleinpackungen müssen ein Mindestgewicht von 100 g haben.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

Radies (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbauggebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Anzahl der Bündel, mit je . . Stück oder
- Anzahl der Kleinpackungen mit je . . Gramm.

Qualitätsnormen für Rettiche

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Rettiche der aus der Art *Ráphanus sativus* L. var. *niger* (Mill) S. Kerner hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen die Rettiche nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Die Rettiche müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- nicht hohl,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Rettiche müssen so beschaffen sein, daß sie Transport und Hantierung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die Rettiche müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe,
- gewaschen,
- frei von Fehlern,
- nicht geplatzt und nicht pelzig.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- leichte Pelzigkeit,
- leichte Risse und Beschädigungen,
- leichte Fehler,
- geschossene Rettiche, jedoch nicht hohl und nicht holzig.

III. Größensortierung

Für Rettiche der Klasse „I“ ist die Größensortierung verbindlich. Sie erfolgt nach dem größten Querdurchmesser. Der Mindestquerdurchmesser für Rettiche beträgt 3 cm, für Klasse „II“ ist die Größensortierung wahlfrei.

Sortierung nach Größe:

Querdurchmesser entweder 3 bis 5 cm
 oder 5 bis 7 cm
 oder 7 bis 10 cm
 oder 10 cm und darüber

Bündel-Rettich:

Querdurchmesser für die Klasse „II“ 1,5 bis 3 cm.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

1) Klasse „I“

10 % der Anzahl oder des Gewichts der Rettiche, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.

2) Klasse „II“

10 % der Anzahl oder des Gewichts der Rettiche, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen

Klassen „I“ und „II“

10 % der Anzahl oder des Gewichts der Rettiche, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, aber der unmittelbar darüber bzw. darunter liegenden Größensortierung.

C. Gesamttoleranzen

Die Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

- 15 % für die Klasse „I“
- 20 % für die Klasse „II“

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte und Klasse und, im Falle einer Größensortierung, der gleichen Größe enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpäckungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

- B. Art des Erzeugnisses
— Rettiche (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).
- C. Ursprung des Erzeugnisses
Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.
- D. Handelsmerkmale
— Klasse,
— Größensortierung (von/bis) oder ohne Größensortierung,
— Stückzahl oder Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Rote Bete (Rote Rüben)

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Rote Bete (Rote Rüben) der aus der Art *Béta vulgaris* L. var. *conditiva* Alef. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen die Roten Bete nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Rote Bete müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Rote Bete müssen so beschaffen sein, daß sie Transport und Hantierung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe,
- gleichmäßig dunkelrot im Fleisch und ohne weiße Ringe,
- frei von Flecken und sonstigen Fehlern,
- frei von Blättern, die sauber abgedreht oder abgeschnitten sein müssen.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- Fehler in Form und Farbe,
- weiße Ringe,
- leichte Fehler und Beschädigungen.

III. Größensortierung

- 1) Für Klasse „I“ ist die Größensortierung verbindlich. Der Mindestquerdurchmesser beträgt für Erzeugnisse der Klassen „I“ und „II“ 4 cm.

Sortierung nach Größe:

Querdurchmesser entweder 4 bis 8 cm
 oder 8 bis 12 cm
 oder über 12 cm

- 2) Klasse „II“
 wahlweise auch ohne Größensortierung

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“
 10 % des Gewichts der Roten Bete, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“
 10 % des Gewichts der Roten Bete, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen

Klasse „I“ und „II“

10 % des Gewichts der Roten Bete, die nicht der angegebenen Größe entsprechen. Die Toleranz ist begrenzt auf einen Mindestquerdurchmesser von 3 cm.

C. Gesamttoleranzen

Die Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

- 15 % für die Klasse „I“
- 20 % für die Klasse „II“

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt des Packstückes, bei loser Verladung jeder Partie, muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte und Klasse, im Falle einer Größensortierung der gleichen Größe enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Inneren des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

- Rote Bete (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe oder „ohne Größensortierung“,
- Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Schwarzwurzeln

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Schwarzwurzeln der aus der Art *Scorzonera Hispanica* L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen die Schwarzwurzeln nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Schwarzwurzeln müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber (das Gewicht der anhaftenden Erde darf 10 % nicht überschreiten),
- glatt, ohne Nebenwurzeln und Vergabelungen,
- von weißem Fleisch, nicht faserig,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Die Blätter dürfen höchstens 2 cm vom Wurzelhals entfernt abgeschnitten sein. Die Schwarzwurzeln müssen so beschaffen sein, daß sie Transport und Handlung aushalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen sein:

- gut geformt, d. h. praktisch gerade.

Leichte Fehler sind zulässig, sofern dadurch das allgemeine Aussehen und die Haltbarkeit nicht beeinträchtigt werden, z. B. leichte mechanische Schäden an der Wurzelspitze.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- Fehler und Beschädigungen,
- gebrochene Wurzeln bis zu 20 % der Stangen des Gebindes, sofern das Bruchstück mindestens 10 cm lang ist,
- Vergabelungen.

III. Größensortierung

Die Größensortierung erfolgt:

- nach der Länge,
 - nach dem größten Querdurchmesser.
- 1) Klasse „I“
 - Mindestlänge der Wurzel 22 cm,
 - Mindestquerdurchmesser 15 mm.
 - 2) Klasse „II“
 - Mindestlänge der Wurzel 15 cm,
 - Mindestquerdurchmesser 12 mm.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“

10 % der Anzahl oder des Gewichts der Schwarzwurzeln, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“

10 % der Anzahl oder des Gewichts der Schwarzwurzeln, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen

- 10 % der Anzahl oder des Gewichts der Schwarzwurzeln, die nicht den Größenanforderungen der Klasse „I“ genügen.
- Bei der Klasse „II“ ist die Toleranz begrenzt auf 12 cm Länge und 10 mm Querdurchmesser.

C. Gesamttoleranzen

- Die Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:
- 15 % für die Klasse „I“,
 - 20 % für die Klasse „II“.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstückes, jedes Bündels und jeder Kleinpackung muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Klasse und Größe enthalten.

Größenabweichungen dürfen bei allen Klassen nicht überschreiten:

- bei loser Verpackung im Packstück:
 - 10 cm in der Länge und
 - 15 mm im Querdurchmesser,
- in Bündeln und Kleinpackungen:
 - 5 cm in der Länge und
 - 15 mm im Querdurchmesser.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

Die Schwarzwurzeln müssen folgende Aufmachung aufweisen:

- lose im Packstück,
- in Bündeln oder in Kleinpäckungen (Verbraucherpackungen) zu 250, 500 oder 1 000 g Gewicht,
- die Bündel eines Packstückes müssen gleich schwer und lang sein.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück sowie jede andere Packung muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

— Schwarzwurzeln (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Nettogewicht bzw. Anzahl der Bündel oder Kleinpäckungen je Packstück.

Qualitätsnormen für Himbeeren und Brombeeren

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Himbeeren und Brombeeren der aus der Art *Rubus idaeus* L. und *Rubus laciniatus* (Weston) Willd. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Himbeeren und Brombeeren nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Die Früchte müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber,
- frisch,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit (Feuchtigkeitsspuren, hervorgerufen durch den Saft der Beeren, sind zulässig).

Himbeeren müssen ohne Kelch und Fruchtboden und dürfen nicht ausgetrocknet sein.

In Verpackungsgefäßen bis zu 1 kg auch mit Kelch zulässig.

2) Die Früchte müssen schonend geerntet worden sein und eine normale Entwicklung erreicht haben.

Der Reifezustand muß so sein, daß er den Früchten gestattet, Transport und Handlung auszuhalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „Extra“

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein.

Sie müssen sein:

- einheitlich in der Reife, Größe, Form und Farbe,
- frei von Fehlern.

2) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie dürfen sein:

- gegenüber den Früchten der Klasse „Extra“ weniger einheitlich in Reife, Größe, Form und Farbe.

Sie müssen sein:

- frei von ernstlichen Fehlern, die das allgemeine Aussehen des Inhalts der Verpackungen beeinträchtigen.

3) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse, die nicht in eine der höheren Klassen eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- hochreife Früchte,
- Früchte mit Kelch und Fruchtboden,
- fehlerhafte Früchte.

III. Größensortierung

Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben.

IV. Toleranzen

Als Gütetoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

1) Klasse „Extra“

5 0/0 der Anzahl oder des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „I“ entsprechen müssen.

2) Klasse „I“

10 0/0 der Anzahl oder des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen. Innerhalb dieser Toleranz sind bis zu 5 0/0 madige Früchte zulässig.

3) Klasse „II“

15 0/0 der Anzahl oder des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind. Innerhalb dieser Toleranz sind bis zu 10 0/0 madige Früchte zulässig.

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Klasse und des gleichen Reifegrades enthalten. Erzeugnisse der Klasse „II“ können auch einen ungleichmäßigen Reifegrad aufweisen. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper, auch keine Pflanzenteile, enthalten. Erzeugnisse der Klasse „Extra“ müssen eine besonders sorgfältige Aufmachung aufweisen.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

- Himbeeren oder Brombeeren (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),
- Waldfrüchte sind als solche zu kennzeichnen.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Heidelbeeren und Preiselbeeren**I. Begriffsbestimmung**

Diese Norm gilt für Heidelbeeren der aus der Art *Vaccinium myrtillus* L. bzw. Preiselbeeren der aus der Art *Vaccinium vitisidaea* L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen die Beeren nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften**A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.****1) Die Beeren müssen sein:**

- ganz,
- gesund,
- sauber, aber nicht gewaschen,
- frisch,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von Bittergeschmack.

2) Die Früchte müssen schonend geerntet worden sein und eine normale Entwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muß so sein, daß er den Früchten gestattet, Transport und Handtierung auszuhalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität, gut entwickelt und von Hand verlesen sein. Sie müssen gut gefärbt und Heidelbeeren praktisch überall mit dem arteilgen Duftfilm bedeckt sein. Die Ware muß frei sein von klumpig verklebten Beeren.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- Abweichungen in der Färbung, Entwicklung und im Turgor,
- leichter Saffaustritt.

III. Größensortierung

Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben.

IV. Toleranzen

Als Gütetoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

1) Klasse „I“

10 % des Gewichts der Beeren, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.

Zulässig innerhalb der Toleranz:

- unreife Beeren,
- hochreife Beeren,
- beschädigte Beeren*)
- bis 1 % des Gewichts Blätter und Stiele

2) Klasse „II“

15 % des Gewichts der Beeren, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen.

Zulässig innerhalb der Toleranz:

- unreife Beeren,
- hochreife Beeren,
- beschädigte Beeren*)
- bis 2 % des Gewichts Blätter und Stiele

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft und Klasse enthalten. Erzeugnisse der Klasse „I“ müssen in jedem Packstück gleichmäßig in der Größe der Beeren und praktisch einheitlich im Reifegrad sein. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Das Erzeugnis soll in kleinen offenen Körben, Flachsteigen oder anderen geeigneten Gebinden verpackt sein. Kleinpäckungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein.

Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

*) Beeren mit geringfügiger Ablösung der Haut, die die Verzehrbareit nicht beeinträchtigt und die Widerstandsfähigkeit bei Handlung und Transport nicht beeinflusst, gelten nicht als beschädigt.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

| | |
|----------------------|---|
| „Waldheidelbeeren“ | } soweit der Inhalt der Packung von außen nicht erkennbar ist. |
| „Kulturheidelbeeren“ | |
| „Preiselbeeren“ | |

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Johannisbeeren**I. Begriffsbestimmung**

Diese Norm gilt für Johannisbeeren der aus der Gattung Ribes L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Johannisbeeren nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften**A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.**

1) Die Johannisbeeren müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Die Johannisbeeren müssen schonend geerntet worden sein und eine normale Entwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muß so sein, daß er den Früchten gestattet, Transport und Hantierung auszuhalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen sein:

- sortentypisch in Form, Größe und Farbe.

Bei roten, gelben und weißen Sorten müssen die Trauben voll besetzt und annähernd gleichmäßig ausgereift sein. Bei schwarzen Sorten sind nicht voll besetzte und ungleichmäßig gereifte Trauben sowie lose Beeren zulässig.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- hochreife und lose Beeren,
- ungleichmäßig besetzte Trauben,
- ungleichmäßig gereifte Trauben.

III. Größensortierung

Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben.

IV. Toleranzen

Als Gütetoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

1) Klasse „I“

10 % des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse „I“ genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.

2) Klasse „II“

10 % des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Klasse, Färbung und des gleichen Reifegrades enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpackungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

— Johannisbeeren (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Stachelbeeren

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Stachelbeeren der aus der Art *Ribes uvacrispa* L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden, und bestimmt die Anforderungen, denen Stachelbeeren nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

1) Die Stachelbeeren müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- sauber, d. h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen,
- frisch,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.

2) Die Früchte müssen schonend geerntet worden sein und je nach Verwendungszweck die erforderliche Entwicklung erreicht haben. Der Reifezustand muß so sein, daß er es den Früchten gestattet, Transport und Hantierung auszuhalten.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen sein:

- einheitlich in der Reife,
- frei von Fehlern,
- nicht geplatzt,
- nicht überreif.

Stachelbeeren können unreif, hartreif oder reif sein.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfaßt Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- uneinheitlich reife Früchte,
- hochreife Früchte,
- Früchte mit leichten Fehlern.

III. Größensortierung

Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben.

IV. Toleranzen

Als Gütetoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

1) Klasse „I“

- 10 % des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.

2) Klasse „II“

- 10 % des Gewichts der Früchte, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind. Innerhalb dieser Toleranz sind geplatzte Früchte zulässig.

V. Verpackung und Aufmachung**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Klasse und des gleichen Reifegrades enthalten. Spiegelpackungen sind unzulässig.

B. Verpackung

Die Verpackung muß derart sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpäckungen sowie im Innern des Packstückes verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

Name (Firmenzeichen) und Anschrift oder Identifizierungssymbol des Betriebes, der die Ware gepackt oder abgesendet hat.

B. Art des Erzeugnisses

- Stachelbeeren (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),
- unreif, hartreif oder reif, sofern zutreffend.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugesamt oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
 - Nettogewicht.
-

Verkündungen im Bundesanzeiger

Gemäß § 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Verkündung von Rechtsverordnungen vom 30. Januar 1950 (Bundesgesetzbl. S. 23) wird auf folgende im Bundesanzeiger verkündete Rechtsverordnungen nachrichtlich hingewiesen:

| Datum und Bezeichnung der Verordnung | Verkündet im Bundesanzeiger Nr. | vom | Tag des Inkraft- tretens |
|---|---------------------------------------|------------|--------------------------------|
| 4. 10. 71 Verordnung zur Änderung der Neunzehnten Verordnung über Umlagen und Meldebeiträge zur Deckung der Kosten der Bundesanstalt für den Güterfernverkehr <small>9290-6-19</small> | 189 | 9. 10. 71 | 10. 10. 71 |
| 6. 10. 71 Verordnung TSF Nr. 8/71 über Tarife für den Güterfernverkehr mit Kraftfahrzeugen | 189 | 9. 10. 71 | 1. 11. 71 |
| 30. 9. 71 Siebente Verordnung der Bundesanstalt für Flugsicherung zur Änderung der Neunten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Instrumentenflugregeln zum und vom Flughafen Frankfurt a. M.) <small>96-1-2-9</small> | 192 | 14. 10. 71 | 15. 10. 71 |
| 30. 9. 71 Siebenundzwanzigste Verordnung der Bundesanstalt für Flugsicherung zur Änderung der Ersten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung der Funkfrequenzen) <small>96-1-2-1</small> | 192 | 14. 10. 71 | 11. 11. 71 |

Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

die mit ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften unmittelbare Rechtswirksamkeit in der Bundesrepublik Deutschland erlangt haben

| Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift | Veröffentlicht im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften — Ausgabe in deutscher Sprache — | |
|---|--|-----------|
| | vom | Nr./Seite |
| Vorschriften für die Agrarwirtschaft | | |
| 4. 10. 71 Verordnung (EWG) Nr. 2123/71 der Kommission zur Festsetzung der auf Getreide, Mehle, Grobgrieß und Feingrieß von Weizen oder Roggen anwendbaren Abschöpfungen | 5. 10. 71 | L 224/1 |
| 4. 10. 71 Verordnung (EWG) Nr. 2124/71 der Kommission über die Festsetzung der Prämien, die den Abschöpfungen für Getreide und Malz hinzugefügt werden | 5. 10. 71 | L 224/3 |
| 4. 10. 71 Verordnung (EWG) Nr. 2125/71 der Kommission zur Änderung der bei der Erstattung für Getreide anzuwendenden Berichtigung | 5. 10. 71 | L 224/5 |
| 4. 10. 71 Verordnung (EWG) Nr. 2126/71 der Kommission über die Festsetzung der Abschöpfungen bei der Einfuhr von Weißzucker und Rohzucker | 5. 10. 71 | L 224/6 |
| 4. 10. 71 Verordnung (EWG) Nr. 2127/71 der Kommission zur Festsetzung der Erstattungen für Milch und Milcherzeugnisse, die in unverändertem Zustand ausgeführt werden | 5. 10. 71 | L 224/7 |
| 4. 10. 71 Verordnung (EWG) Nr. 2128/71 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2637/70, insbesondere hinsichtlich der Gültigkeitsdauer der Ausfuhrlicenzen für Milchpulver | 5. 10. 71 | L 224/16 |

Einbanddecken 1970

Teil I: 6,— DM (2 Einbanddecken) einschl. Porto und Verpackung
Teil II: 6,— DM (2 Einbanddecken) einschl. Porto und Verpackung
In diesem Betrag sind 5,5% Mehrwertsteuer enthalten.

Die Titelblätter und die zeitliche Übersicht für Teil I lagen der Nr. 10/71 und für Teil II der Nr. 2/71 bei.

Ausführung: Halbleinen, Rücken mit Goldschrift, wie in den vergangenen Jahren.

Lieferung erfolgt gegen Voreinsendung des erforderlichen Betrages auf Postscheckkonto „Bundesgesetzblatt“ Köln 3 99 oder nach Bezahlung auf Grund einer Vorausrechnung.

Bundesanzeiger Verlagsges. m. b. H. Vertriebsabteilung Bundesgesetzblatt · 53 Bonn 1 · Postfach 624

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz — Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges. m. b. H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn.
Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie für Bestellungen bereits erschienener Ausgaben:
Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 624, Telefon 22 40 86 — 88.

Das Bundesgesetzblatt erscheint in drei Teilen. In Teil I und II werden die Gesetze und Verordnungen in zeitlicher Reihenfolge nach ihrer Ausfertigung verkündet. Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. beim Verlag vorliegen. Im Teil III wird das als fortgeltend festgestellte Bundesrecht auf Grund des Gesetzes über Sammlung des Bundesrechts vom 10. Juli 1958 (BGBl. I S. 437) nach Sachgebieten geordnet veröffentlicht. Der Teil III kann nur als Verlagsabonnement bezogen werden.

Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 25,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,65 DM. Dieser Preis gilt auch für die Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1970 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt, Köln 3 99, oder gegen Vorausrechnung bzw. gegen Nachnahme.

Preis dieser Ausgabe 1,95 DM zuzüglich Versandgebühr 0,20 DM, bei Lieferung gegen Vorausrechnung zuzüglich Portokosten für die Vorausrechnung.
Im Bezugspreis ist Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.