

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für Gurken der Unterpositionen 0707 00 11 und 0707 00 19 der Kombinierten Nomenklatur stehen im Anhang dieser Verordnung.

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

Auf den der Versandstufe folgenden Vermarktungsstufen dürfen die Erzeugnisse jedoch von den Normenvorschriften hinsichtlich Frische- und Prallheitsgrad, die geringfügig nachgelassen haben, und hinsichtlich geringfügiger Veränderungen infolge biologischer Entwicklungsvorgänge und ihrer Verderblichkeit abweichen.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 183/64/EWG wird wie folgt geändert:

- in Artikel 1 Absatz 2 wird der zweite Gedankenstrich gestrichen,
- der Anhang I Teil 2 wird gestrichen.

Artikel 3

Die Verordnung (EWG) Nr. 1194/69 wird wie folgt geändert:

- in Artikel 1 werden die Worte „und Gurken“ gestrichen,
- der Anhang VII wird gestrichen.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 1989 in Kraft.

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

Brüssel, den 15. Juni 1988

Für die Kommission
Frans ANDRIESSEN
Vizepräsident

QUALITÄTSNORM FÜR GURKEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Gurken der aus *Cucumis sativus L.* hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gurken für die industrielle Verarbeitung und Einlegegurken (Cornichons) fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Gurken nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Gurken unter Berücksichtigung der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- von frischem Aussehen,
- fest,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- nicht bitter (vorbehaltlich der für die Klasse II im Abschnitt "Toleranzen" zugelassenen Sonderbestimmungen),
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Gurken müssen genügend entwickelt, die Kerne jedoch noch weich sein.

Der Zustand der Gurken muß so sein, daß sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Gurken werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Gurken dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein und müssen alle sortentypischen Merkmale aufweisen.

Sie müssen:

- gut entwickelt sein,

- gut geformt und praktisch gerade sein (maximale Krümmung: 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke),
- eine für die Sorte typische Färbung haben,
- frei von Fehlern sein, einschließlich aller Formfehler, insbesondere solcher, die auf die Samenentwicklung zurückzuführen sind.

ii) Klasse I

Gurken dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen:

- genügend entwickelt sein,
- ziemlich gut geformt und praktisch gerade sein (maximale Krümmung: 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke).

Sie dürfen folgende Fehler aufweisen:

- einen leichten Formfehler, der jedoch nicht auf die Samenentwicklung zurückzuführen sein darf,
- eine geringe Abweichung in der Färbung, insbesondere eine hellere Färbung des Teils der Gurke, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung war,
- leichte Schalenfehler, die auf Reibung, Hantierung oder niedrige Temperaturen zurückzuführen sind, sofern sie vernarbt sind und die Haltbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Gurken, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen. Sie dürfen jedoch folgende Fehler aufweisen:

- Formfehler, die nicht auf eine fortgeschrittene Samenentwicklung zurückzuführen sind,
- Farbfehler auf nicht mehr als einem Drittel der Oberfläche; bei Gurken aus geschütztem Anbau sind starke Farbfehler jedoch nicht zulässig.
- vernarbte Risse,
- leichte Schäden, die durch Reibung oder Hantierung entstanden sind, sofern sie die Haltbarkeit und das Aussehen der Erzeugnisse nicht wesentlich beeinträchtigen.

Gerade und leicht gebogene Gurken dürfen alle vorgenannten Fehler aufweisen.

Krumme Gurken hingegen sind nur zulässig, wenn sie außer leichten Farbfehlern keine anderen Fehler sowie keine andere Verformung als ihre Krümmung aufweisen.

Leicht gebogene Gurken können eine maximale Krümmung von 20 mm auf 10 cm Länge der Gurke aufweisen.

Krumme Gurken können eine größere Krümmung aufweisen, sie müssen getrennt aufgemacht werden.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Stückgewicht:

- i) Das Mindestgewicht für Gurken aus dem Freilandanbau beträgt 180 g; das Mindestgewicht für Gurken aus geschütztem Anbau beträgt 250 g.
- ii) Unter einem Schutzdach angebaute Gurken der Güteklassen Extra und I müssen u.a.
 - mindestens 30 cm lang sein, wenn sie 500 g und mehr wiegen,
 - mindestens 25 cm lang sein, wenn sie 250 bis 500 g wiegen.
- iii) Die Größensortierung ist obligatorisch für Gurken der Klassen Extra und I. Der Gewichtsunterschied zwischen der schwersten und der leichtesten Gurke in einem Packstück darf nicht größer sein als:
 - 100 g, wenn die leichteste Gurke 180 bis 400 g wiegt,
 - 150 g, wenn die leichteste Gurke mindestens 400 g wiegt.
- iv) Die vorstehenden Bestimmungen gelten nicht für "Kurze Gurken".

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse Extra

5 % nach Anzahl Gurken, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I - genügen.

ii) Klasse I

10 % nach Anzahl Gurken, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II - genügen.

iii) Klasse II

10 % nach Anzahl Gurken, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % nach Anzahl Gurken an den Enden einen bitteren Geschmack aufweisen.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen: 10 % nach Anzahl Gurken, die nicht der angegebenen Größensortierung entsprechen. Diese Toleranz gilt jedoch nur für Gurken, deren Größe um nicht mehr als 10 % von den festgesetzten Grenzwerten abweicht.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Gurken gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

B. Verpackung

Die Gurken müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind.

Bei der Verpackung müssen die Gurken so eng geschichtet werden, daß keine Transportschäden entstehen können.

Das im Innern des Packstücks verwendete Material muß neu, 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 werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe 'Packer und/oder Absender' (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

- "Gurken" wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- "aus geschütztem Anbau" oder gegebenenfalls jeder andere gleichwertige Ausdruck,
- "Kurze Gurken" bzw. "Minigurken".

C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse, gegebenenfalls "Krumme Gurken" in der Klasse II,
- Größe, ausgedrückt durch das Mindest- und Höchstgewicht (falls nach Größen sortiert ist),
- Stückzahl (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)