

Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für frisches Obst und Gemüse

Datum: 9. Oktober 1971

Fundstelle: BGBl I 1971, 1640 BGBl I 1972, 81

Textnachweis Geltung ab: 1. 5.1986

V aufgeh. durch V 23.2.2006 I 464 mWv 1.1.2007

(+++ Stand: Zuletzt geändert durch Art. 2 V v. 10. 3.2004 I 430 +++)

HdlKIObstV Eingangsformel

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:

HdlKIObstV § 1 Einführung von gesetzlichen Handelsklassen

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

HdlKIObstV § 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.

HdlKIObstV § 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.

HdlKIObstV § 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.

(3) Bei Erzeugnissen in Großpackungen, die

1. auf einer der Abgabe an den Letztverbraucher vorausgehenden Handelsstufe in den Verkehr gebracht werden oder
2. ausschließlich an Letztverbraucher abgegeben werden, die das Erzeugnis in ihrer selbständigen beruflichen oder gewerblichen oder in ihrer behördlichen oder dienstlichen Tätigkeit verwenden,

braucht die Menge nur auf dem Transportbegleitschein angegeben zu sein. Großpackungen

im Sinne dieser Vorschrift sind Packungen, die nach ihrer Füllmenge üblicherweise nicht an andere als die in Satz 1 Nr. 2 genannten Letztverbraucher abgegeben werden.

HdlKIObstV § 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.

HdlKIObstV § 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.

HdlKIObstV § 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.

HdlKIObstV § 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 vorgesehenen 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.

HdlKIObstV § 9 Überwachung durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

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 noch nicht stattgefunden hat,
 2. aus dem Geltungsbereich dieser Verordnung, sofern die Erzeugnisse zuvor in den Geltungsbereich dieser Verordnung verbracht worden sind,
- wird der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung übertragen.

HdlKIObstV § 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 Transportbegleitpapierezuwiderhandelt oder
3. ein im Anhang genanntes Erzeugnis entgegen § 8 in den oder aus dem

Geltungsbereich dieser Verordnung verbringt.

HdlKIObstV § 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 die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, soweit sie nach § 9 für die Überwachung zuständig ist, Verwaltungsbehörde im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten.

HdlKIObstV § 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

HdlKIObstV § 13 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt drei Monate nach der Verkündung in Kraft.

HdlKIObstV Schlußformel

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

HdlKIObstV Anhang

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1971, 1642 - 1674;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

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 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. 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

- 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. 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

- 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 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 Hantierung 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 1/3 des Knollendurchmessers.

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. 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

- Knollensellerie (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),
- Suppensellerie.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbauggebiet 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. *acephala* (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) Kohlganz,

- 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 Hantierung aushält.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse "I"

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Der 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

Anbauggebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe oder "ohne Größensortierung",
- Nettogewicht oder Stückzahl.

(Qualitätsnormen für Kulturchampignons weggefallen)

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 Hantierung 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. Gesamttoleranzen

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
Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.
- D. Handelsmerkmale
 - Klasse,
 - Größensortierung oder "ohne Größensortierung",
 - Nettogewicht.

Qualitätsnormen für Radies

I. Begriffsbestimmung

Die Norm gilt für Radies der aus der Art *Raphanus 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
Anbaugebiet 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 *Raphanus 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. 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
 - 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 *Beta 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 Hantierung 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 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.

Die Schwarzwurzeln müssen folgende Aufmachung aufweisen:

- lose im Packstück,
- in Bündeln oder in Kleinpackungen (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 Kleinpackungen 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 Hantierung 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% 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% 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% madige Früchte zulässig.
 - 3) Klasse "II"
15% 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% 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. 2 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 Hantierung 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 arteigenen 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 Saftaustritt.

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

*) Beeren mit geringfügiger Ablösung der Haut, die die Verzehrbarekeit nicht beeinträchtigt und die Widerstandsfähigkeit bei Hantierung und Transport nicht beeinflußt, gelten nicht als beschädigt.

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. 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

"Waldheidelbeeren") soweit der Inhalt der
"Kulturheidelbeeren") Packung von außen nicht
"Preiselbeeren") erkennbar ist.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbauggebiet 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 Handtierung 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. 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

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

C. Ursprung des Erzeugnisses

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Nettogewicht.