



**Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission  
vom 7. Juni 2011  
mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG)  
Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und  
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse**

(Amtsblatt der Europäischen Union Nr. L 157 vom 15. Juni 2011)

**Anhang I Teil B / TEIL 2: VERMARKTUNGSNORM FÜR  
ZITRUSFRÜCHTE**

Dieses Dokument enthält die vom BMLFUW erstellte inoffizielle, konsolidierte Fassung der nachstehend genannten Norm. Nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Verordnungstexte sind rechtsgültig ([www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)).

**geändert durch:**

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 594/2013 der Kommission vom 21. Juni 2013  
(ABl. L Nr. 170 vom 22.6.2013)

## TEIL 2: VERMARKTUNGSNORM FÜR ZITRUSFRÜCHTE

### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Anbausorten der folgenden als „Zitrusfrüchte“ bezeichneten Früchte zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, ausgenommen Zitrusfrüchte für die industrielle Verarbeitung:

- Zitronen der Art *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- Mandarinen (*Citrus reticulata* Blanco), einschließlich Satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), Clementinen (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka.), gewöhnlicher Mandarinen (*Citrus deliciosa* Ten.) und Tangerinen (*Citrus tangerina* Tan.) der genannten Arten und ihrer Hybriden,
- Orangen der Art *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die die Zitrusfrüchte nach Aufbereitung und Verpackung einhalten müssen.

#### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Zitrusfrüchte vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

- ganz,
- frei von größeren vernarbten Verletzungen und/oder Quetschungen,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von beginnender Welke und innerer Austrocknung,
- frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Zitrusfrüchte müssen so sein, dass sie

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

## **B. Reifeanforderungen**

Die Zitrusfrüchte müssen einen entsprechend den sortentypischen Eigenschaften, der Erntezeit und dem Anbaugebiet angemessenen Entwicklungs- und Reifegrad erreicht haben.

Die physiologische Reife der Zitrusfrüchte wird anhand der nachstehend für die einzelnen Arten aufgeführten Kriterien bestimmt:

- Mindestsaftgehalt,
- Mindest-Zucker-Säureverhältnis <sup>(1)</sup>,
- Färbung.

Der Grad der Färbung muss so sein, dass die Früchte am Bestimmungsort am Ende ihrer normalen Entwicklung die sortentypische Färbung erreichen können.

---

(1) Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben.

	Mindestsaft- gehalt (Prozent)	Mindestzucker- Säure-Verhältnis	Färbung
<b>Zitronen</b>	20		Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grüne (allerdings keine dunkelgrüne) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.
<b>Satsumas, Clementinen, andere Mandarinensorten und ihre Hybriden</b>			
Satsumas	33	6,5:1	Die Färbung muss auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.
Clementinen	40	7,0:1	
Andere Mandarinensorten und ihre Hybriden	33	7,5:1 <sup>(2)</sup>	
<b>Orangen</b>			
Blutorangen	30	6,5:1	Die Färbung muss sortentypisch sein. Eine hellgrüne Färbung der Früchte ist jedoch zulässig, sofern sie ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche nicht überschreitet und sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten. Bei Orangen, die in Gebieten erzeugt werden, in denen während der Entwicklungszeit hohe Lufttemperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit herrschen, darf jedoch mehr als ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche grün gefärbt sein, sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten.
Gruppe der Navelorangen	33	6,5:1	
Andere Sorten	35	6,5:1	
Mosambi, Sathgudi und Pacitan mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung	33		
Andere Sorten mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung	45		

(2) Bei den Sorten Mandora und Minneola entspricht bis zum Ende des am 1. Jänner 2023 beginnenden Wirtschaftsjahres das Mindestzucker-Säure-Verhältnis 6,0 : 1.

Die Zitrusfrüchte, die diesen Reifeanforderungen entsprechen, dürfen „entgrünt“ werden. Diese Behandlung ist nur zulässig, wenn die sonstigen natürlichen organoleptischen Eigenschaften nicht verändert werden.

### **C. Klasseneinteilung**

Zitrusfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

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

ii) Klasse I

Zitrusfrüchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler, einschließlich leichter Sonnenbrand,
- leichte, sich weiter entwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,
- leichte, während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung oder Schäden durch Schädlinge,
- leichte vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,
- leichte teilweise Loslösung der Schale bei allen Früchten der Mandarinengruppe.

iii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler, einschließlich Sonnenbrand,
- sich weiter entwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,

- während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung oder Schäden durch Schädlinge,
- vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,
- vernarbte oberflächliche Veränderungen der Schale,
- raue Schale,
- eine leichte teilweise Loslösung der Schale bei Orangen und eine teilweise Loslösung der Schale bei allen Früchten der Mandarinengruppe.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser der Frucht oder nach der Stückzahl bestimmt.

#### A. Mindestgröße

Die folgenden Mindestgrößen sind festgelegt:

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	45
Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden	45
Clementinen	35
Orangen	53

#### B. Gleichmäßigkeit

Zitrusfrüchte können nach einer der folgenden Optionen nach Größe sortiert werden:

- a) Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:
  - 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) < 60 mm beträgt;
  - 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück)  $\geq$  60 mm, aber < 80 mm beträgt;
  - 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück)  $\geq$  80 mm, aber < 110 mm beträgt;
  - Es gibt keine Begrenzung im Unterschied des Durchmessers für Früchte  $\geq$  110 mm.

- b) Werden Größencodes verwendet, so gelten die Codes und Spannen gemäß nachstehender Tabelle:

	Größencode	Durchmesser (mm)
<b>Zitronen</b>		
	0	79 - 90
	1	72 - 83
	2	68 - 78
	3	63 - 72
	4	58 - 67
	5	53 - 62
	6	48 - 57
	7	45 - 52
<b>Satsumas, Clementinen und andere Mandarinensorten und Hybriden</b>		
	1 - XXX	78 und mehr
	1 - XX	67 - 78
	1 oder 1-X	63 - 74
	2	58 - 69
	3	54 - 64
	4	50 - 60
	5	46 - 56
	6 <sup>(3)</sup>	43 - 52
	7	41 - 48
	8	39 - 46
	9	37 - 44
	10	35 - 42

(3) Größen unter 45 mm betreffen nur Clementinen.

	Größencode	Durchmesser (mm)
<b>Orangen</b>		
	0	92 – 110
	1	87 – 100
	2	84 – 96
	3	81 – 92
	4	77 – 88
	5	73 – 84
	6	70 – 80
	7	67 – 76
	8	64 – 73
	9	62 – 70
	10	60 – 68
	11	58 – 66
	12	56 – 63
	13	53 – 60

Die Gleichmäßigkeit in der Größensortierung entspricht den oben aufgeführten Größenskalen, ausgenommen in folgendem Fall:

Bei Früchten, die lose in Großkisten gepackt sind, und bei Früchten in Verkaufspackungen bis zu einem Nettogewicht von 5 kg darf der maximale Unterschied die Spanne nicht überschreiten, die sich bei der Zusammenfassung von drei aufeinander folgenden Größen der Größenskala ergibt.

- c) Früchte, die nach Stückzahl sortiert wurden, müssen hinsichtlich der Größenunterschiede Buchstabe a entsprechen.

#### **IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

##### **A. Gütetoleranzen**

- i) Klasse Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I



entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

## B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die der nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren als der (oder bei Zusammenfassung von drei Größen als den) auf der Verpackung angegebenen Größe(n) entsprechen.

Auf jeden Fall gilt die Toleranz von 10 % nur für Früchte, deren Größe folgende Mindestwerte nicht unterschreitet:

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	43
Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden	43
Clementinen	34
Orangen	50

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Zitrusfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades umfassen.

Außerdem ist für die Klasse Extra eine einheitliche Färbung vorgeschrieben.

In Verkaufspackungen ist jedoch die Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten zulässig, sofern diese gleicher Güte und für jede Art gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps und gleichen Ursprungs sind.

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

## **B. Verpackung**

Die Zitrusfrüchte müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

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

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses <sup>(4)</sup> Papier zu verwenden.

Die Verwendung irgendwelcher Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs oder Geschmacks <sup>(5)</sup>, ist untersagt.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Eine Aufmachung mit einem kurzen (nicht verholzten) und der Frucht anhaftenden Zweig mit einigen grünen Blättern ist jedoch zulässig.

## **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**

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung,
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

---

(4) Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen EU-Vorschriften eingehalten werden.

(5) Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen EU-Vorschriften eingehalten werden.

## **B. Art des Erzeugnisses**

- Gebräuchlicher Name der Art, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- Name der Sorte bei Orangen;
- Für die Mandarinengruppe:
  - Satsumas: „Satsumas“, der durch den Sortennamen ergänzt werden kann,
  - Clementinen: „Clementinen“, der durch den Sortennamen ergänzt werden kann, und gegebenenfalls die Angabe „kernlos“ für kernlose Clementinen (keine Kerne) und Clementinen (1 bis 10 Kerne) oder „Clementinen mit Kernen“ für Clementinen mit mehr als 10 Kernen,
  - andere Mandarinen und ihre Hybriden: Name der Sorte,
- „Mischung von Zitrusfrüchten“ oder eine entsprechende Bezeichnung und die gebräuchlichen Namen der verschiedenen Arten im Falle einer Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten,
- „kernlos“ (fakultativ) <sup>(6)</sup>.

## **C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland <sup>(7)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Bei Mischungen von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarere Arten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der jeweiligen Art anzugeben.

## **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe ausgedrückt als:
  - Mindest- und Höchstgröße (in mm) oder
  - Größencode(s), wahlfrei gefolgt von der Mindest- und Höchstgröße oder der Stückzahl,
- gegebenenfalls Angabe der zur Behandlung nach der Ernte verwendeten Konservierungsmittel oder sonstigen chemischen Stoffe.

## **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

---

(6) Kernlose Zitrusfrüchte können gelegentlich Kerne enthalten.

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