



**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 4: VERMARKTUNGSNORM FÜR
SALATE, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL**

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).

TEIL 4: VERMARKTUNGSNORM FÜR SALATE, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für:

- Salate der aus
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (Kopfsalat einschließlich Eissalat),
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (Römischer Salat),
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (Blattsalat) hervorgegangenen Anbausorten,
- Kreuzungen dieser Sorten und
- krause Endivie der aus *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam. hervorgegangenen Anbausorten und
- Eskariol der aus *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam. hervorgegangenen Anbausorten,

die zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher bestimmt sind.

Diese Norm gilt weder für Erzeugnisse, die für die industrielle Verarbeitung bestimmt sind, noch für Erzeugnisse die in Form von einzelnen Blättern, Salaten mit Wurzelballen oder Salaten in Töpfen angeboten werden.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

A. Mindesteigenschaften

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

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber und geputzt, d. h. praktisch frei von Erde oder anderen Substraten und praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- prall,
- nicht geschossen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Salat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, sofern das Aussehen des Salats dadurch nicht wesentlich beeinträchtigt wird.

Die Wurzeln müssen unmittelbar unter dem Blattansatz glatt abgeschnitten sein.

Die Erzeugnisse müssen eine normale Entwicklung aufweisen. Entwicklung und Zustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie

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

B. Klasseneinteilung

Die Erzeugnisse werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

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

Sie müssen folgendermaßen beschaffen sein:

- gut geformt,
- fest, unter Berücksichtigung der Anbaumethode und der Art der Erzeugnisse,
- frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbareit beeinträchtigen,
- frei von Frostschäden.

Kopfsalat muss einen einzigen, gut ausgebildeten Kopf aufweisen. Bei Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig.

Römischer Salat muss einen Kopf aufweisen, der jedoch weniger gut ausgebildet sein kann.

Das Herz der krausen Endivie und des Eskariols muss gelb sein.

ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Erzeugnisse, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Sie müssen folgendermaßen beschaffen sein:

- ziemlich gut geformt,
- frei von Mängeln und Beschädigungen, die ihre Verzehrbareit ernstlich beeinträchtigen können.

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

- leichte Verfärbung,
- leichte Schäden durch Schädlinge.

Kopfsalat muss einen Kopf aufweisen, der aber weniger gut ausgebildet sein kann. Für Kopfsalat aus geschütztem Anbau ist jedoch die Kopfbildung nicht vorgeschrieben.

Bei Römischen Salat ist eine Kopfbildung nicht erforderlich.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Stückgewicht bestimmt.

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

- a) Salate
 - 40 g, wenn das leichteste Stück weniger als 150 g wiegt,
 - 100 g, wenn das leichteste Stück mindestens 150 g und weniger als 300 g wiegt,
 - 150 g, wenn das leichteste Stück mindestens 300 g und weniger als 450 g wiegt,
 - 300 g, wenn das leichteste Stück mindestens 450 g wiegt.
- b) Krause Endivie und Eskariol
 - 300 g.

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 I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Erzeugnisse, 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.

ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Erzeugnisse, 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 Erzeugnisse, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Erzeugnisse gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe umfassen.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Salaten und/oder Endivien deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben enthalten, sofern sie gleicher Güte und je Sorte, Handelstyp und/oder Farbe gleichen Ursprungs sind.

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

B. Verpackung

Die Erzeugnisse müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind. Sie müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume oder übermäßigen Druck angemessen verpackt sein.

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.

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

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.

B. Art des Erzeugnisses

- „Kopfsalat“, „Bataviasalat“, „Eissalat“, „Römischer Salat“, „Schnittsalat“ (oder gegebenenfalls beispielsweise „Eichblattsalat“, „Lollo bionda“ oder „Lollo rossa“), „krause Endivie“, „Eskariol“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- gegebenenfalls „Little Gem“ oder eine gleichwertige Bezeichnung;
- gegebenenfalls „aus geschütztem Anbau“ oder eine gleichwertige Bezeichnung;
- Name der Sorte (wahlfrei);
- „Mischung aus Salaten/Endivien“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn es sich um eine Mischung aus Salaten und/oder Endivien deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben handelt. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Sorten, Handelstypen und/oder Farben mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland ⁽¹⁾ und — wahlfrei — Anbaugesbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Bei Mischungen von Salaten und/oder Endivien deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe der jeweiligen Sorte, des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe anzugeben.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt als Mindestgewicht je Stück oder als Stückzahl.

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.

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