

Auslegung der Allgemeinen Vermarktungsnorm

Der Arbeitskreis Qualitätskontrolle bei Obst, Gemüse und Speisekartoffeln des Verbands der Landwirtschaftskammern hat folgende Auslegung der allgemeinen Vermarktungsnorm erarbeitet.

**VO (EG) Nr. 1580/2007 in der jeweils geltenden Fassung
zur Anwendung ab 1. Juli 2009**

Anhang I, Teil A: Allgemeine Vermarktungsnorm

Die allgemeine Vermarktungsnorm gilt für alle Erzeugnisse, die in Anhang I Teil IX der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 unter den Sektor Obst und Gemüse fallen – mit Ausnahme der Erzeugnisse, die unter spezielle Vermarktungsnormen fallen gemäß Anhang I Teil B der Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 und der Ausnahmen gemäß Artikel 3 dieser Verordnung.

I. Mindestgüteeigenschaften

Die Erzeugnisse müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen wie folgt beschaffen sein

- **ganz**

Es darf kein Teil fehlen oder das Erzeugnis so geschädigt sein, dass es dadurch unvollständig ist.

Unter der Voraussetzung, dass die Verzehrbarekeit und die Haltbarkeit nicht beeinträchtigt sind, ist Folgendes zulässig:

- eine produktspezifische Aufbereitung des Erzeugnisses (putzen, stutzen etc.)
- leichte Risse und/oder hohle Stiele
- leichte Beschädigungen
- fehlende Stiele/Kelche.

- **gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen**

Das Erzeugnis muss frei von Krankheiten oder ernsthaften Fehlern sein, die die Verzehrbarekeit und Haltbarkeit beeinträchtigen. Darunter fallen pilzliche, bakterielle, viröse Erkrankungen sowie physiologische Störungen.

Unter der Voraussetzung, dass der verzehrbare Teil praktisch frei von größeren Mängeln ist, sind leichte Krankheitsspuren zulässig.

- **sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen**

Darunter fallen Erde, Schmutz und andere sichtbaren Fremdstoffe, wie z.B. Rückstände von Düngemitteln und/oder Behandlungsmitteln. Zulässig sind jedoch produkttypische Spuren von Erde oder Beetmaterial.

- **praktisch frei von Schädlingen**

Zulässig sind vereinzelt auftretende Schädlinge, welche die Verzehrbarekeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

- **praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen**

Zulässig sind leichte Schäden durch Schädlingsbefall am verzehrbaren Teil, sofern die Verzehrbarekeit des Erzeugnisses dadurch nicht beeinträchtigt wird.

- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit**

Durch Regen oder übermäßiges Absprühen nass gewordene Erzeugnisse müssen ausreichend abgetrocknet sein. Taufeuchtigkeit oder Kondenswasserniederschlag als Folge des Temperaturwechsels nach Entnahme aus dem Kühllager oder dem Kühltransport werden nicht als anomale Feuchtigkeit gewertet.

Eine Aufbereitung mit gestoßenem Eis ist zulässig, sofern das Erzeugnis nicht im Tauwasser liegt.

- **frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack**

Die Erzeugnisse dürfen nicht geruchs- und/oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen ausgesetzt sein.

- **Der Zustand der Erzeugnisse muss so sein, dass sie Transport und Hantierung aushalten und in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.**

Ausgeschlossen sind Erzeugnisse, die zum Zeitpunkt der Feststellung nicht mehr zum Verzehr geeignet sind.

II. Mindestreifekriterien

Die Erzeugnisse müssen genügend entwickelt sein und einen genügenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Reifezustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen können und einen zufrieden stellenden Reifegrad erreichen können.

Zur Bestimmung der Reife können unterschiedliche Parameter herangezogen werden, z. B. morphologische Aspekte, Geschmack, Festigkeit und der refraktometrische Index.

III. Toleranzen

In jeder Partie sind höchstens 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erzeugnisse zugelassen, die den Mindestgüteeigenschaften nicht entsprechen. Diese Toleranz gilt jedoch nicht für Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

IV. Angabe des Erzeugnisursprungs

Vollständiger Name des Ursprungslandes. Bei Erzeugnissen mit Ursprung in einem Mitgliedstaat muss diese Angabe in der Sprache des Ursprungslandes oder einer anderen, den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen. Bei anderen Erzeugnissen muss diese Angabe in einer den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen.