

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1978

Ausgegeben am 7. Dezember 1978

202. Stück

**589. Verordnung: Änderung der Qualitätsklassenverordnung**

### **589. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft vom 11. September 1978, mit der die Qualitätsklassenverordnung geändert wird**

Auf Grund des § 2 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes, BGBl. Nr. 161/1967, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit und Umweltschutz und dem Bundesminister für Handel, Gewerbe und Industrie, hinsichtlich der Änderung der Anlage 1 (Z. 19) sowie hinsichtlich der §§ 57, 65, 73 und 81, soweit sie den § 15 betreffen, im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Finanzen, verordnet:

#### **Artikel I**

Die Qualitätsklassenverordnung, BGBl. Nr. 136/1968, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 303/1970, BGBl. Nr. 37/1973, BGBl. Nr. 119/1974 und BGBl. Nr. 545/1975 wird geändert wie folgt:

1. Im Abschnitt A der Verordnung hat jeweils an Stelle der Bezeichnung „Klasse Wirtschaftsobst“ die Bezeichnung „Klasse III“ zu treten.

2. Der Abs. 3 des § 8 hat zu lauten:

„(3) Die Früchte müssen überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

a) Klasse Extra:

Früchte dieser Klasse müssen sortentypisch in Form, Größe und Färbung sein, dürfen weder einen verletzten Stiel noch sonstige Mängel aufweisen und müssen überdies einer Sorte gemäß Z. 1 der Anlage 6 angehören (Früchte hervorragender Qualität); eine leichte strahlige Berostung in der Stieleinsenkung ist jedoch zulässig.

b) Klasse I:

Früchte dieser Klasse müssen sortentypisch in Form, Größe und Färbung sein (Früchte guter Qualität). Zulässig sind jedoch leichte Form-, Entwicklungs- und Färbungsfehler sowie Beschädigung des Stieles, Schalenfehler, soweit sie das allgemeine Aussehen

und die Haltbarkeit der Früchte nicht beeinträchtigen, sind innerhalb nachstehender Grenzen zulässig:

Schmale Schalenfehler, nicht länger als 2 cm;

andere Schalenfehler, wenn ihre gesamte Fläche nicht größer als 1 cm<sup>2</sup> ist, ausgenommen Schorfflecken, deren Fläche insgesamt nicht größer als 0,25 cm<sup>2</sup> sein darf; eine feine netzartige Berostung auf maximal ein Fünftel der Fruchtoberfläche ist zugelassen.

Birnen dürfen nicht steinig sein.

c) Klasse II:

Die Früchte müssen sortenrein sein. Fehler in Form, Wuchs und Färbung sind zulässig, vorausgesetzt, daß die Früchte ihre charakteristischen Merkmale behalten. Das Fleisch muß frei von größeren Mängeln sein. Der Stiel kann fehlen, vorausgesetzt, daß die Schale in der Stielbucht nicht beschädigt ist. Schalenfehler sind innerhalb nachstehender Grenzen zulässig:

Schmale Schalenfehler, die jedoch nicht länger als 4 cm sein dürfen; sonstige Schalenfehler, sofern deren Gesamtfläche auf 2,5 cm<sup>2</sup> begrenzt ist, ausgenommen Schorfflecken, deren Gesamtfläche nicht größer als 1 cm<sup>2</sup> sein darf; eine feine netzartige Berostung auf maximal der Hälfte der Fruchtoberfläche ist zugelassen.

d) Klasse III:

Diese Klasse besteht aus Früchten marktfähiger Qualität, die nicht in eine höhere Klasse eingestuft werden können und überwiegend für die Verwertung im Haushalt bestimmt sind. Diese Früchte brauchen nicht sortenrein zu sein, Fehler in Form und Färbung sind zulässig; der Fruchstiel kann fehlen, das Fruchtfleisch muß aber frei von größeren Fehlern sein;

Schalenfehler sind bis zu einer Größe von 4 cm<sup>2</sup> zulässig, Schorfflecken dürfen jedoch im gesamten nicht größer als 2 cm<sup>2</sup> sein; eine Berostung der Früchte ist zulässig.“

3. Der Abs. 3 des § 9 hat zu lauten:
- „(3) Die Bestimmungen des Abs. 2 über Mindestgrößen gelten nicht für Sommerbirnen vor dem 1. August des Erntejahres.“
4. Die lit. d im § 10 hat zu lauten:
- „d) Klasse III:  
Es dürfen bis zu 15 v. H. Früchte enthalten sein, die den Mindestanforderungen gemäß § 8 Abs. 2 nicht entsprechen.“
5. § 11 ist durch folgenden Satz zu ergänzen:  
„In der Klasse Extra sind Sonderaufmachungen (Kleinpackstücke bis zu 5 kg) erlaubt, die zwei Sorten, im Verhältnis 1 : 1 gemischt, beinhalten.“
6. Im Abs. 1 des § 12 hat der 1. Satz zu lauten:
- „Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:“
7. Der Abs. 1 des § 17 hat zu lauten:
- „(1) Die Bestimmungen dieses Abschnittes gelten für Hühnereier (im folgenden kurz Eier genannt) in der Schale, die in frischem oder ohne Zusatz von Konservantien haltbar gemachtem Zustand zum unmittelbaren Verbrauch oder zur Verwertung in Verarbeitungsbetrieben bestimmt sind.“
8. Der Abs. 1 des § 18 hat zu lauten:
- „(1) Qualitätsklassen für Eier sind: ‚Klasse Extra‘, ‚Klasse I‘, ‚Klasse II‘, ‚Klasse III‘ und ‚Klasse Industrieier‘.“
9. Der Abs. 4. des § 18 hat zu entfallen.
10. Der Abs. 5 des § 19 hat zu lauten:
- „(5) Industrieier sind Eier, die den Anforderungen von Eiern der Klassen Extra, I, II und III nicht entsprechen und die, sofern es sich nicht um gesundheitsschädliche oder verdorbene Eier handelt, nur zum Zwecke der Verarbeitung in Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gesetzt werden dürfen. Die Eier brauchen nicht gewichtssortiert sein.“
11. Im Abs. 4 des § 21 hat der 1. Satz zu lauten:
- „Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:“
12. Der Abs. 4 des § 21 ist durch folgenden Satz zu ergänzen:  
„Bei Industrieiern genügt die Angabe der Herkunft und der Qualitätsklasse.“
13. Dem § 21 sind folgende Absätze anzufügen:
- „(7) Bei Packungen mit einem Inhalt von über 30 Eiern (Großpackungen) müssen die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm<sup>2</sup> groß sein. Die zur Kennzeichnung vorgesehene Schrift muß eine Mindesthöhe von 4 mm aufweisen.
- (8) Die Abgabe von Eiern im Sinne des § 10 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes ist gestattet. Dies gilt jedoch nicht für Eier der Klasse Extra.“
14. § 23 Z. 2 lit. a hat zu lauten:
- „2. Gewichtstoleranzen:  
a) Bei den einzelnen Gewichtgruppen dürfen, sofern das durchschnittliche Gewicht gemäß lit. b gegeben ist, 10 v. H. der Eier, bei Kleinpackungen bis 10 Stück ein Ei, bei Kleinpackungen bis 20 Stück zwei Eier und bei Kleinpackungen bis 30 Stück drei Eier der nächstniedrigeren oder nächsthöheren Gewichtsguppe angehören;“
15. Im Abs. 1 des § 32 hat der 1. Satz zu lauten:
- „Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:“
16. Im Abs. 1 des § 40 hat der 1. Satz zu lauten:
- „Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:“
17. Der Abs. 4 des § 40 ist durch folgenden Satz zu ergänzen:  
„An Stelle der Angabe des Konservierungsmittels genügt die Angabe ‚Schale chemisch konserviert, Schale zum Genuß nicht geeignet‘.“
18. Im Abs. 1 des § 48 hat der 1. Satz zu lauten:
- „Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:“
19. In Anlage 1 der Verordnung sind für Niederösterreich und Oberösterreich folgende Zollämter (Einfuhrstellen) im Straßenverkehr einzufügen:  
„Bad Vöslau“, „Obernberg/Inn“.
20. In Anlage 2 der Verordnung sind unter B folgende Kontrollstellen einzufügen:

## „Albanien

Albkontrol (Unternehmen für Kontrolle der Export- und Importwaren)

in Durres mit Filialen in Tirana, Durres, Shkodra, Elbasan, Korca, Berat, Vlora, Saranda und Bulquiza

## Deutsche Demokratische Republik

Interkontrol GmbH Warenkontrollgesellschaft  
Berlin, Clara Zetkin-Straße 112/114.“

21. Die Anlage 6 der Verordnung hat zu lauten:

## „Sortenliste

## 1. Klasse Extra

## Ä p f e l

Alkmene  
Bellefleur  
Berlepsch  
Cox Orangen Renette  
Glockenapfel  
Gloster  
Golden Delicious  
Granny Smith  
Goldparmäne  
Gravensteiner  
Idared  
Jamba  
James Grieve  
Jonadel  
Jonagold  
Jonathan  
Klarapfel  
Kronprinz Rudolf  
Lavanttaler Bananenapfel  
Lobo  
London Pepping  
Mantet  
McIntosh  
Melrose  
Mutsu  
Oldenburg  
Roter Delicious  
Schweizer Orangenapfel  
Stayman Winesap  
Summerred  
Stark Earliest

## 1. Klasse Extra

## B i r n e n

\* Abbé Fetel  
Anjou  
Alexander Lukas  
\* Bosc's Flaschenbirne (Alexander)  
Clapps Liebling  
\* Conference  
\* Edelcrassane  
Frühe aus Trevoux  
\* Gellerts Butterbirne  
Gute Luise  
Josefine von Mecheln  
Jules Guyot

\*) Früchte mit sortentypischer Berostung

## 2. Großfrüchtige Sorten

## Ä p f e l

Brünnerling  
Bellefleur  
Berlepsch  
Glockenapfel  
Gloster  
Golden Delicious  
Granny Smith  
Gravensteiner  
Idared  
James Grieve  
Jonadel  
Jonagold  
Jamba  
\* Kanada Renette  
Landsberger Renette  
Lavanttaler Bananenapfel  
Lobo  
London Pepping  
McIntosh  
Melrose  
Mutsu  
Oldenburg  
Ontario  
Rheinischer Krummstiel  
Rheinischer Winterrambour  
Roter Delicious  
\* Schöner aus Boskoop (Roter Boskoop)  
Schweizer Orangenapfel  
Stayman Winesap  
Summerred

## 2. Großfrüchtige Sorten

## B i r n e n

\* Abbé Fetel  
Alexander Lukas  
\* Bosc's Flaschenbirne (Alexander)  
Clapps Liebling  
\* Conference  
Diels Butterbirne  
\* Edelcrassane  
\* Gellerts Butterbirne  
\* Gräfin von Paris  
\* Herzogin Elsa  
Jules Guyot

Köstliche aus Charneu  
 Packham's Triumph  
 Präsident Drouard  
 \* Triumph de Vienne  
 Williams Christbirne

Packham's Triumph  
 Pastorenbirne  
 Präsident Drouard  
 \* Triumph de Vienne  
 Williams Christbirne

\*) Früchte mit sortentypischer Berostung“

22. Nach Abschnitt E sind folgende Abschnitte anzufügen:

### „ABSCHNITT F

#### Qualitätsklassen und Qualitätsnormen für Gurken

§ 50. Die nachfolgenden Bestimmungen gelten für Gurken der Art „*Cucumis sativus* L.“, jedoch nicht für Einlegegurken.

§ 51. (1) Qualitätsbezeichnungen für Gurken sind: „Klasse Extra“, „Klasse I“ und „Klasse II“.

(2) Gurken, die in keine der im Abs. 1 angeführten Klassen eingestuft werden können, dürfen nur zum Zwecke der Verwertung in Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gebracht werden.

§ 52. (1) Gurken müssen sein:

- ganz,
- gesund,
- von frischem Aussehen,
- fest,
- sauber, insbesondere frei von sichtbaren Rückständen von Behandlungsmitteln,
- nicht bitter (vorbehaltlich der für Klasse II vorgesehenen Toleranzen),
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(2) Die Gurken müssen genügend entwickelt, die Kerne jedoch noch weich sein. Der Zustand der Gurken muß so sein, daß sie Transport und Hantierung überstehen und den Anforderungen am Bestimmungsort entsprechen.

(3) Gurken müssen überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

a) Klasse Extra:

Gurken dieser Klasse müssen sortentypisch gut entwickelt, gut geformt und fast gerade sein (maximale Krümmung 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke), eine gute, für die Sorte typische Färbung aufweisen, frei von Fehlern sein, einschließlich aller Verformungen, insbesondere solcher, die auf die Samenentwicklung zurückzuführen sind (Gurken höchster Qualität).

b) Klasse I:

Gurken dieser Klasse müssen genügend entwickelt, ziemlich gut geformt und fast gerade sein (maximale Krümmung 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke).

Sie dürfen jedoch folgende Fehler aufweisen: eine leichte Verformung, die jedoch nicht auf die Samenentwicklung zurückzuführen sein darf, eine geringe Abweichung in der Färbung, insbesondere eine hellere Färbung jenes Teiles 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 nicht beeinträchtigen (Gurken guter Qualität).

c) Klasse II:

Gurken dieser Klasse müssen von marktfähiger Qualität sein. Sie müssen den Mindestanforderungen entsprechen.

Gerade und leicht gebogene Gurken (maximale Krümmung von 20 mm auf 10 cm Länge der Gurke) dürfen folgende Fehler aufweisen:

Verformungen, die nicht auf eine fortgeschrittene Samenbildung zurückzuführen sind, Farbfehler auf nicht mehr als einem Drittel der Oberfläche (bei aus geschützten Kulturen gezogenen Gurken sind starke Farbfehler nicht zulässig), vernarbte Risse, leichte Schäden, die durch Reibung oder Hantierung entstanden sind, sofern sie die Haltbarkeit und das allgemeine Aussehen nicht wesentlich beeinträchtigen.

Krumme Gurken (Krümmung von über 20 mm auf 10 cm Länge der Gurke) dürfen jedoch nur leichte Farbfehler und keine andere Verformung als ihre Krümmung aufweisen. Sie dürfen nur getrennt von geraden oder leicht gebogenen Gurken angeboten werden.

§ 53. (1) Das Mindestgewicht für Freilandgurken hat 180 g, für Gurken aus geschützten Kulturen 250 g zu betragen. Gurken aus geschützten Kulturen haben außerdem in der Zeit vom 1. Juni bis 30. September eine Mindestlänge von 30 cm und einen Durchmesser (in der Mitte der Gurke gemessen) von 4 bis 7 cm aufzuweisen.

(2) Die Größensortierung ist obligatorisch für Gurken der Klassen Extra und I. Der Gewichtsunterschied zwischen der schwersten und leichtesten Gurke in einem Packstück darf höchstens 150 g betragen.

§ 54. Toleranzen sind, jeweils gemessen nach Anzahl oder Gewicht, nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen zugelassen:

A. Gütetoleranzen:

- a) Klasse Extra:  
5 v. H. Gurken, die den Anforderungen dieser Klasse nicht, aber denen der Klasse I entsprechen.
- b) Klasse I:  
10 v. H. Gurken, die den Anforderungen dieser Klasse nicht, aber denen der Klasse II entsprechen.
- c) Klasse II:  
10 v. H. Gurken, die den Anforderungen dieser Klasse nicht entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind. Höchstens 2 v. H. Gurken dürfen an den Enden einen bitteren Geschmack aufweisen.

B. Größentoleranzen:

Für alle Klassen: 10 v. H. Gurken, die nicht der angegebenen Größensortierung entsprechen. Diese Toleranz gilt jedoch nur für Gurken, deren Größe und Gewicht nicht mehr als 10 v. H. unter oder über den festgesetzten Grenzen liegen.

C. Gesamttoleranzen:

Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen folgende Werte nicht überschreiten:

- 10 v. H. bei der Klasse Extra,
- 15 v. H. bei den Klassen I, II.

§ 55. A. Gleichmäßigkeit des Verpackungsinhaltes:

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein, jedes Packstück darf — unbeschadet der Toleranzen — nur Gurken der gleichen Klasse, der gleichen Sorte und, im Falle einer Sortierung nach Größen, der gleichen Größen enthalten. Innerhalb der Verpackungseinheiten muß die obere Schicht der Packung hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung entsprechen.

B. Art der Verpackung und Verpackungsmaterial:

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

Papier oder anderes innerhalb des Packstückes verwendetes Material muß ungebraucht und sauber sein. Aufdrucke dürfen mit den Gurken nicht in Berührung kommen. Bei der Verpackung

müssen die Gurken frei von fremden Gegenständen sein.

Für Gurken der Klasse II ist eine lose Verpackung auch innerhalb eines Transportmittels zugelassen.

§ 56. (1) Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich sichtbar und lesbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:

A. der Identifizierung:

Packer } Name und Anschrift oder  
Absender } Geschäftssymbol;

B. der Art des Erzeugnisses:

„Gurken“, wenn der Inhalt des Packstückes von außen nicht erkennbar ist;

C. der Herkunft des Erzeugnisses:

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder sonstige örtliche Bezeichnung;

D. der Handelsmerkmale:

Klasse,  
Größe; im Falle einer Größensortierung muß das Mindestgewicht und das Höchstgewicht der Gurken angegeben werden.

(2) Soweit nicht die Angaben an der Verpackung selbst gut sichtbar angebracht sind, müssen bei Packstücken über 5 kg die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm<sup>2</sup> groß sein.

(3) Beim Feilbieten der Ware im Kleinhandel kann, sofern die Ware aus gemäß Abs. 1 ordnungsgemäß gekennzeichneten Verpackungen entnommen wurde, auf die Angabe der Identifizierung (Abs. 1 lit. A) und der Größe (Abs. 1 lit. D) verzichtet werden.

§ 57. Die Bestimmungen der §§ 13 bis 15 finden für Gurken sinngemäß Anwendung.

## ABSCHNITT G

### Qualitätsklassen und Qualitätsnormen für Paradeiser (Tomaten)

§ 58. Die nachfolgenden Bestimmungen gelten für Paradeiser (Tomaten) der Art „*Lycopersicon esculentum* Mill.“.

§ 59. (1) Qualitätsbezeichnungen für Paradeiser sind: „Klasse Extra“, „Klasse I“ und „Klasse II“.

(2) Innerhalb der Klassen gemäß Abs. 1 sind nach der Fruchtform zu unterscheiden: „runde“, „längliche“ und „gerippte“ Paradeiser.

(3) Paradeiser, die in keine der im Abs. 1 angeführten Klassen eingestuft werden können, dürfen nur zum Zwecke der Verwertung in Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gebracht werden.

§ 60. (1) Paradeiser müssen sein:

ganz,  
gesund,  
sauber, insbesondere ohne sichtbare Rückstände von Behandlungsmitteln,  
frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,  
frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(2) Die Paradeiser müssen sorgfältig gepflückt und bei der Ernte genügend entwickelt sein. Der Reifezustand muß derart sein, daß er es den Paradeisern erlaubt, Transport und Handtierung zu überstehen, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Verbrauch zu halten und den Anforderungen am Bestimmungsort zu entsprechen.

(3) Paradeiser müssen überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

a) Klasse Extra:

Paradeiser dieser Klasse müssen frei von Fehlern sein, sie müssen fest sein und alle typischen Eigenschaften der Sorte aufweisen (Paradeiser höchster Qualität); Grünkragen sind ausgeschlossen. Gerippte Paradeiser müssen regelmäßig geformt sein, die Rippen dürfen sich jedoch nicht über mehr als ein Drittel der äußeren Entfernung zwischen Stielansatz und Kelch erstrecken.

b) Klasse I:

Paradeiser dieser Klasse müssen ausreichend fest und frei von ernstlichen Fehlern sein sowie alle typischen Eigenschaften ihrer Sorte aufweisen (Paradeiser guter Qualität); sie können leichte Druckstellen aufweisen. Ausgeschlossen sind jedoch frische oder vernarbte Risse und sichtbare Grünkragen. Gerippte Paradeiser müssen regelmäßig geformt sein.

c) Klasse II:

Paradeiser dieser Klasse müssen von marktfähiger Qualität sein. Sie können eine unregelmäßige Form aufweisen, müssen jedoch ausreichend fest sein und dürfen keine frischen Risse aufweisen. Vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge sind zugelassen.

§ 61. (1) Die Größensortierung ist nach dem größten Querdurchmesser vorzunehmen und für die Klassen Extra und I obligatorisch.

(2) Die Mindestgröße für Paradeiser darf folgende Durchmesser nicht unterschreiten:

längliche Paradeiser: 30 mm,

runde und gerippte Paradeiser: 35 mm.

(3) Die Paradeiser der Klassen Extra und I sind nach folgender Größenskala einzuteilen:

| längliche Paradeiser<br>Skala der Durchmesser in mm | runde und gerippte Paradeiser<br>Skala der Durchmesser in mm |
|---|--|
| 57 und darüber                                      | 77 einschließlich bis 87 ausschließlich                      |
| 47 einschließlich bis 57 ausschließlich             | 67 einschließlich bis 77 ausschließlich                      |
| 40 einschließlich bis 47 ausschließlich             | 57 einschließlich bis 67 ausschließlich                      |
| 30 einschließlich bis 40 ausschließlich             | 47 einschließlich bis 57 ausschließlich                      |
|   | 40 einschließlich bis 47 ausschließlich                      |
|   | 35 einschließlich bis 40 ausschließlich                      |

Gerippte Paradeiser der höchsten Größensortierung dürfen nicht in die Klasse Extra eingereiht werden.

§ 62. Toleranzen sind, jeweils gemessen nach Anzahl oder Gewicht, nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen zugelassen:

A. Gütetoleranzen:

a) Klasse Extra:

5 v. H. Paradeiser, die den Anforderungen dieser Klasse nicht, aber denen der Klasse I entsprechen, jedoch höchstens 2 v. H. Paradeiser mit Rissen.

b) Klasse I:

10 v. H. Paradeiser, die den Anforderungen dieser Klasse nicht, aber denen der Klasse II

entsprechen, jedoch höchstens 5 v. H. Paradeiser mit Rissen.

c) Klasse II:

10 v. H. Paradeiser, die den Anforderungen dieser Klasse nicht entsprechen, aber für den Verzehr geeignet sind.

B. Größentoleranzen:

Klassen Extra, I und II:

10 v. H. Paradeiser, die der unmittelbar niedrigeren oder höheren Größensortierung als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen. Bei Paradeisern der niedrigsten Größensortierung sowie bei nicht nach Größe sortierten Paradeisern der Klasse II kann diese Toleranz jedoch nur für Erzeugnisse gelten, deren Größe nicht mehr als 2 mm unter der zulässigen Mindestgröße liegt.

## C. Gesamttoleranzen:

Auf keinen Fall dürfen Güte- und Größentoleranzen zusammen überschreiten:

- 10 v. H. bei Klasse Extra,
- 15 v. H. bei Klassen I und II.

## § 63. A. Gleichmäßigkeit des Verpackungsinhaltes:

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein, jedes Packstück darf — unbeschadet der Toleranzen — nur Paradeiser gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und Qualität enthalten. Außerdem müssen die Paradeiser der Klassen Extra und I von einheitlicher Färbung und Reife sein. Innerhalb der Verpackungseinheit muß die obere Schicht der Packung hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung entsprechen.

Soweit Paradeiser nach der Größe sortiert sind, darf jedes Packstück nur Paradeiser gleicher Größe enthalten.

## B. Art der Verpackung und Verpackungsmaterial:

Die Verpackung muß derart sein, daß die Paradeiser in angemessener Weise geschützt sind.

Papier oder anderes innerhalb des Packstückes verwendetes Material muß ungebraucht und sauber sein. Aufdrucke dürfen mit den Paradeisern nicht in Berührung kommen. Bei der Verpackung müssen die Paradeiser frei von fremden Gegenständen sein. Paradeiser der Klasse Extra müssen in sauberen Behältnissen verpackt sein. Bei den Klassen Extra und I müssen die Paradeiser, sofern sie in rauhen Holzsteigen verpackt sind, vom Boden, von den Seiten und gegebenenfalls vom Deckel des Behältnisses durch ein Schutzmittel getrennt sein.

Für Paradeiser der Klassen I und II ist eine lose Verpackung zugelassen.

§ 64. (1) Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich sichtbar und lesbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:

## A. der Identifizierung:

Packer } Name und Anschrift oder  
Absender } Geschäftssymbol;

## B. der Art des Erzeugnisses:

„Paradeiser“ oder „Tomaten“, wenn der Inhalt des Packstückes von außen nicht erkennbar ist;

## C. der Herkunft des Erzeugnisses:

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder sonstige örtliche Bezeichnung;

## D. der Handelsmerkmale:

Klasse,

Größe (soweit eine Größensortierung vorgeschrieben ist).

(2) Soweit nicht die Angaben an der Verpackung selbst gut sichtbar angebracht sind, müssen bei Packstücken über 5 kg die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm<sup>2</sup> groß sein.

(3) Beim Feilbieten der Ware im Kleinhandel kann, sofern die Ware aus gemäß Abs. 1 ordnungsgemäß gekennzeichneten Verpackungen entnommen wurde, auf die Angabe der Identifizierung (Abs. 1 lit. A) und der Größe (Abs. 1 lit. D) verzichtet werden.

§ 65. Die Bestimmungen der §§ 13 bis 15 finden für Paradeiser sinngemäß Anwendung.

## ABSCHNITT H

## Qualitätsklassen und Qualitätsnormen für Salat

§ 66. Die nachfolgenden Bestimmungen gelten für Salate der Arten „Lactuca sativa L.“ (Kopfsalat und Kochsalat mit Ausnahme von Schnittsalat) und „Cichorium endivia L.“ (Endivie oder Eskariol), im folgenden kurz Salat genannt.

§ 67. (1) Qualitätsbezeichnungen für Salat sind „Klasse I“, „Klasse II“ und „Klasse III“.

(2) Salat, der in keine der nachfolgend angeführten Qualitätsklassen eingestuft werden kann, darf nur zum Zwecke der Verwertung in Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gebracht werden.

## § 68. (1) Salat muß sein:

ganz,

gesund, insbesondere frei von Pflanzenkrankheiten, von Lager- und Transportschäden sowie von Schädlingen,

von frischem Aussehen,

sauber, d. h. nahezu frei von allen mit Erde, Kompost oder Sand beschmutzten Blättern, sowie frei von sichtbaren Rückständen von Behandlungsmitteln,

nicht geschossen,

frei von übermäßiger äußerer Feuchtigkeit,

frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(2) Salat muß eine für die Saison und die Zeit der Anlieferung normale Entwicklung aufweisen. Bei Kopfsalat ist eine rötliche, durch niedrige Temperaturen während des Wachstums hervorgerufene Verfärbung zulässig, sofern dadurch sein Aussehen nicht ernstlich beeinträchtigt wird. Der Strunk muß unmittelbar unter den äußeren gesunden Blättern abgeschnitten, die Schnittfläche glatt und sauber sein.

(3) Salat muß überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

a) Klasse I:

Salat dieser Klasse muß wohlgeformt, fest — ausgenommen Salat aus geschützten Kulturen (unter Glas oder Folie gezogener Salat) —, geschlossen, frei von Schäden durch tierische Schädlinge, von Krankheiten und Fehlern, die seine Eßbarkeit beeinträchtigen, und nahezu frei von physischen Schäden und Frostspuren sowie sortentypisch gefärbt sein.

Kopfsalat muß einen einzigen gut ausgebildeten Kopf aufweisen; bei aus geschützten Kulturen gezogenem Kopfsalat ist jedoch ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig.

Bei Endivien muß das gelbe Herz mindestens ein Drittel der Pflanze ausmachen.

b) Klasse II:

Salat dieser Klasse muß ziemlich wohlgeformt, frei von Schäden durch tierische Schädlinge oder Krankheiten, die seine Eßbarkeit wesentlich beeinträchtigen könnten, sowie frei von schweren physischen Schäden sein.

Leichte Farbfehler sind zugelassen.

Bei Kopfsalat ist ein weniger gut ausgebildeter Kopf zulässig; bei Kopfsalat aus geschützten Kulturen ist eine feste Kopfbildung nicht erforderlich.

c) Klasse III:

Salat dieser Klasse muß den Qualitätsnormen der Klasse II entsprechen, die Blätter des Salates dürfen jedoch leicht mit Erde, Kompost oder Sand beschmutzt sein, soweit das allgemeine Aussehen dadurch nicht zu sehr beeinträchtigt wird.

§ 69. (1) Salat aller Klassen muß folgendes Mindestgewicht aufweisen:

a) Kopfsalat und Kochsalat:

Freilandsalat muß mindestens 150 g, Salat aus geschützten Kulturen mindestens 80 g je Stück wiegen.

b) Endivie (Eskariol):

Freilandendivie muß mindestens 200 g, Endivie aus geschützten Kulturen muß mindestens 150 g je Stück wiegen.

(2) In einem Packstück darf der Unterschied zwischen den leichtesten und schwersten Stücken nicht übersteigen:

a) Kopfsalat und Kochsalat je Stück:

20 g bei einem Gewicht von unter 110 g  
40 g bei einem Gewicht zwischen 110 g und 200 g,

100 g bei einem Gewicht von über 200 g;

b) Endivie (Eskariol):

150 g bei Freilandendivie,

100 g bei Endivie aus geschützten Kulturen.

§ 70. Toleranzen sind nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen zugelassen:

A. Gütetoleranzen:

a) Klassen I und II:

10 v. H. Stück, die den Anforderungen dieser Klassen nicht, aber denen der nächstniedrigeren Klasse entsprechen.

b) Klasse III:

15 v. H. Stück, die den Anforderungen dieser Klasse nicht entsprechen, aber keine Fehler aufweisen, die sie für den Verbrauch ungeeignet machen.

B. Gewichtstoleranzen:

10 v. H. Stück, die nicht der vorgeschriebenen Gewichtssortierung (§ 69 Abs. 2) entsprechen, aber nicht mehr als 10 v. H. von dieser nach oben oder unten abweichen.

§ 71. A. Gleichmäßigkeit des Verpackungsinhaltes:

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und darf — unbeschadet der Toleranzen — nur Erzeugnisse gleicher Sorte und Qualität sowie gleichen Gewichtes enthalten.

Innerhalb der Verpackungseinheiten muß die obere Schicht der Packung hinsichtlich Gewicht, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung entsprechen.

B. Art der Verpackung und Verpackungsmaterial:

Die Erzeugnisse müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume sowie ohne übermäßigen Druck angemessen verpackt sein. Die Verpackung muß einen ausreichenden Schutz der Erzeugnisse gewährleisten.

Salat kann in einer oder mehreren Lagen verpackt werden, wobei jede Lage die gleiche Stückzahl aufweisen muß. Salat, ausgenommen Kochsalat, muß Herz gegen Herz gelegt werden, wenn er in zwei Lagen verpackt wird und nicht durch geeignetes Schutzmaterial getrennt ist. Endivie, ausgenommen Krause Endivie, darf auch seitlich liegend gepackt sein.

Papier oder anderes innerhalb des Packstückes verwendetes Material muß ungebraucht und sauber sein. Aufdrucke dürfen nicht mit dem Salat in Berührung kommen. Bei der Verpackung muß Salat frei von fremden Gegenständen, von losen Blättern und Strunkstücken sein.

§ 72. (1) Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich sichtbar und lesbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:



## A. der Identifizierung:

Packer } Name und Anschrift oder  
Absender } Geschäftssymbol;

## B. der Art des Erzeugnisses:

„Kopfsalat“, „Kochsalat“, „Endivie“ oder „Eskariol“, wenn der Inhalt des Packstückes von außen nicht erkennbar ist;

## C. der Herkunft des Erzeugnisses:

Anbauggebiet oder nationale, gebietliche oder sonstige örtliche Bezeichnung;

## D. der Handelsmerkmale:

Klasse,

bei Kopfsalat und Endivie überdies Größe (angegeben durch das Mindestgewicht je Stück) oder Stückzahl.

(2) Soweit nicht die Angaben an der Verpackung selbst gut sichtbar angebracht sind, müssen bei Packstücken über 5 kg die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm<sup>2</sup> groß sein.

(3) Beim Feilbieten der Ware im Kleinhandel kann, sofern die Ware aus gemäß Abs. 1 ordnungsgemäß gekennzeichneten Verpackungen entnommen wurde, auf die Angabe der Identifizierung (Abs. 1 lit. A) und der Größe (Abs. 1 lit. D) verzichtet werden.

§ 73. Die §§ 13 bis 15 finden für Salat sinngemäß Anwendung.

## ABSCHNITT I

## Qualitätsklassen und Qualitätsnormen für Karfiol (Blumenkohl)

§ 74. Die nachfolgenden Bestimmungen gelten für Karfiol (Blumenkohl) der Art „*Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L.“.

§ 75. (1) Qualitätsbezeichnungen für Karfiol sind: „Klasse Extra“, „Klasse I“ und „Klasse II“.

(2) Karfiol, der in keine der im Abs. 1 angeführten Klassen eingestuft werden kann, darf nur zum Zwecke der Verwertung in Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gebracht werden.

§ 76. (1) Karfiol muß sein:

ganz,

gesund,

von frischem Aussehen,

sauber, insbesondere frei von allen sichtbaren Rückständen von Behandlungsmitteln,

frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(2) Karfiol muß überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

## a) Klasse Extra:

Karfiol dieser Klasse muß eine sortentypische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Er muß wohlgeformt, fest, sehr dicht sowie gleichmäßig weiß oder leicht hellgelb sowie frei von jeglichem Fehler sein (Karfiol höchster Qualität). Wird der Karfiol mit Blättern oder gestutzt (§ 79 lit. A) in Verkehr gebracht, müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben.

## b) Klasse I:

Karfiol dieser Klasse muß sortentypisch, fest, dicht, weiß bis hellgelb und frei von Fehlern, wie Flecke, Blattauswüchse zwischen den Blumen, Schäden durch tierische Schädlinge oder Krankheiten, Frostspuren oder Druckstellen, sein (Karfiol guter Qualität). Ein leichter Form-, Entwicklungs- oder Färbungsfehler sowie sehr leichter Flaum (Wolligkeit) ist jedoch zugelassen.

Wird der Karfiol mit Blättern oder gestutzt in Verkehr gebracht, müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben.

## c) Klasse II:

Karfiol dieser Klasse muß von marktfähiger Qualität sein. Er muß den Mindestanforderungen entsprechen, darf jedoch folgende Fehler aufweisen: die Blumen können leicht verformt, etwas lose stehend und von gelblicher Farbe sein, sie können leichte Spuren von Sonnenbrand, Blattauswuchs zwischen den Blumen jedoch höchstens 5 kleine Blätter, sowie leichten Flaum — ausgenommen Flaum, der sich feucht oder fett anfühlt — aufweisen. Leichte Spuren von Schädlings- oder Krankheitsbefall, leichte oberflächliche Frostschäden und leichte Quetschungen sind zugelassen, sofern diese Fehler die Haltbarkeit und das Aussehen der Ware nicht wesentlich beeinträchtigen.

§ 77. (1) Die Größensortierung ist für alle Klassen obligatorisch und nach dem größten Querdurchmesser des Kopfes vorzunehmen.

(2) Der Mindestquerdurchmesser hat 11 cm zu betragen. Der Unterschied zwischen dem kleinsten und dem größten Kopf in dem gleichen Packstück darf 4 cm nicht übersteigen.

§ 78. Toleranzen sind nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen zugelassen:

## A. Gütetoleranzen:

## a) Klasse Extra:

5 v. H. Köpfe, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen.

- b) Klasse I:  
10 v. H. Köpfe, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen.
- c) Klasse II:  
10 v. H. Köpfe, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse entsprechen, aber zum Verzehr geeignet sind.

#### B. Größentoleranzen:

Für alle Klassen: Je Packstück 10 v. H. Köpfe, die der unmittelbar höheren oder niedrigeren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, mit einer Mindestgröße von 10 cm Querdurchmesser in der kleinsten Größenklasse.

#### C. Gesamttoleranzen:

Güte- und Größentoleranzen dürfen zusammen nicht übersteigen:

- 10 v. H. bei Klasse Extra,  
15 v. H. bei den Klassen I und II.

#### § 79. A. Gleichmäßigkeit und Darbietung des Verpackungsinhaltes:

##### Gleichmäßigkeit:

Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein, jedes Packstück darf — unbeschadet der Toleranzen — nur Köpfe gleicher Qualität, Größe, Art und Form enthalten. Außerdem müssen die Köpfe der Klasse Extra innerhalb eines Packstückes einheitlich in der Farbe sein.

Innerhalb der Verpackungseinheit muß die obere Schicht der Packung hinsichtlich Größe, Güte und Form der durchschnittlichen Zusammensetzung entsprechen.

##### Darbietung:

Karfiol kann auf folgende Arten dargeboten werden:

- a) mit Blättern:  
mit gesunden und grünen Blättern, die in Zahl und Länge ausreichen, um den Kopf vollständig zu bedecken und zu schützen. Der Strunk muß kurz unterhalb der Schutzblätter abgeschnitten sein;
- b) ohne Blätter:  
frei von allen Blättern und dem nicht eßbaren Teil des Strunks. Zulässig sind höchstens 5 kleine, zarte Blätter, die dem Kopf dicht anliegen;
- c) gestutzt:  
von einer Anzahl von Blättern umgeben, die genügen, den Kopf zu schützen. Die Blätter müssen grün und gesund und auf höchstens 3 cm vom Grund des Kopfes

gestutzt sein. Der Strunk muß kurz unterhalb der Schutzblätter abgeschnitten sein.

#### B. Art der Verpackung und Verpackungsmaterial:

Der Karfiol muß fest gepackt sein, jedoch dürfen die Köpfe nicht durch übermäßigen Druck beschädigt werden.

Papier oder anderes innerhalb des Packstückes verwendetes Material muß ungebraucht und sauber sein. Aufdrucke dürfen nicht mit dem Karfiol in Berührung kommen. Bei der Verpackung muß der Karfiol frei von fremden Gegenständen sein.

Karfiol der Klasse Extra muß mit besonderer Sorgfalt in sauberen Behältnissen verpackt sein.

§ 80. (1) Jede Packung muß auf der Außenseite deutlich sichtbar und lesbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:

##### A. der Identifizierung:

Packer } Name und Anschrift oder  
Absender } Geschäftssymbol;

##### B. der Art des Erzeugnisses:

„Karfiol“ oder „Blumenkohl“, wenn der Inhalt des Packstückes von außen nicht erkennbar ist;

##### C. der Herkunft des Erzeugnisses:

Anbaugbiet oder nationale, gebietliche oder sonstige örtliche Bezeichnung;

##### D. der Handelsmerkmale:

Klasse,  
Größe oder Stückzahl.

(2) Soweit nicht die Angaben an der Verpackung selbst gut sichtbar angebracht sind, müssen bei Packstücken über 5 kg die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm<sup>2</sup> groß sein.

(3) Beim Feilbieten der Ware im Kleinhandel kann, sofern die Ware aus gemäß Abs. 1 ordnungsgemäß gekennzeichneten Verpackungen entnommen wurde, auf die Angabe der Identifizierung (Abs. 1 lit. A) und der Größe (Abs. 1 lit. D) verzichtet werden.

§ 81. Die Bestimmungen der §§ 13 bis 15 finden für Karfiol sinngemäß Anwendung.“

#### Artikel II

Die Bestimmungen der Abschnitte H und I (§§ 66 bis 81) dieser Verordnung treten mit 1. Juli 1979, die übrigen Bestimmungen mit 1. Jänner 1979, in Kraft.

Haiden