

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1993

Ausgegeben am 8. Jänner 1993

3. Stück

5. Verordnung: Qualitätsklassen für Erdbeeren

6. Verordnung: Qualitätsklassen für Zwiebeln

5. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Erdbeeren

Auf Grund § 2 Abs. 1, § 3 Abs. 3, § 4 Abs. 1 und 3, § 5, § 6, § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 1 und 2, § 9 Abs. 3 und § 10 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes, BGBl. Nr. 161/1967, in der Fassung der Bundesgesetze BGBl. Nr. 468/1971, 519/1987 und 382/1991 wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz und dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

§ 1. Diese Verordnung gilt für Erdbeeren der aus der Gattung „*Fragaria L.*“ hervorgegangenen Sorten der Unter Nummer 0810 10 des Zolltarifs gemäß Zolltarifgesetz 1988, BGBl. Nr. 155/1987, zuletzt geändert durch BGBl. Nr. 692/1991.

§ 2. (1) Qualitätsklassen für Erdbeeren sind: „Klasse Extra“, „Klasse I“, „Klasse II“ und „Klasse III“.

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

§ 3. (1) Erdbeeren müssen sein:

1. ganz, ohne Beschädigungen,
2. versehen mit ihrem Kelch und einem kurzen, frischen und nicht vertrockneten Stiel, ausgenommen Walderdbeeren und unbeschadet der Bestimmung des Abs. 3 Z 4 lit. d,
3. gesund, nahezu frei von Pflanzenkrankheiten und Transportschäden sowie von Schädlingen,
4. sauber, nahezu frei von sichtbaren Fremdstoffen,
5. frisch, aber nicht gewaschen,
6. frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit und
7. frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(2) Die Erdbeeren müssen sorgfältig gepflückt, genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifezustand aufweisen. Entwicklung und Zustand

der Erdbeeren müssen so sein, daß sie Transport und Hantierung überstehen und den Anforderungen am Bestimmungsort entsprechen.

(3) Erdbeeren müssen überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

1. Klasse Extra:

Erdbeeren dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Färbung und Form aufweisen und in bezug auf den Reifegrad, die Färbung und die Größe besonders gleichmäßig und regelmäßig sein. Sie müssen das sortentypische glänzende Aussehen haben und frei von Erde sein.

2. Klasse I:

Erdbeeren dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen und nahezu frei von Erde sein, dürfen jedoch in der Größe weniger einheitlich sein. Sie dürfen folgende Fehler aufweisen, sofern diese das Aussehen oder die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen:

- a) leichte Formfehler und
- b) eine kleine weiße Stelle.

3. Klasse II:

Zu dieser Klasse gehören Erdbeeren, die nicht in die Klassen „Extra“ und „I“ eingestuft werden können. Die Erdbeeren dürfen folgende Fehler aufweisen:

- a) Form- oder Entwicklungsfehler, sofern die Erdbeeren ihre sortentypischen Eigenschaften behalten,
- b) eine weiße Stelle, deren Ausdehnung ein Fünftel der Oberfläche der Frucht nicht überschreiten darf,
- c) leichte trockene Druckstellen, die sich nicht weiter entwickeln und
- d) leichte Spuren von Erde.

4. Klasse III:

Zu dieser Klasse gehören Erdbeeren, die den Eigenschaften der Klasse „II“ entsprechen, jedoch folgende zusätzliche Fehler aufweisen dürfen:

- a) leichte Druckstellen,
- b) weiße oder grünliche Stellen, deren Gesamtausdehnung ein Drittel der Oberfläche der Frucht nicht überschreiten darf,
- c) Spuren von Erde, soweit dadurch das Aussehen nicht zu sehr beeinträchtigt wird und
- d) Erdbeeren ohne Kelch, sofern ihre Qualität nicht beeinträchtigt ist und sie gesondert angeboten werden.

§ 4. Erdbeeren, ausgenommen Walderdbeeren, müssen folgende Mindestgröße, gemessen nach dem größten Querdurchmesser, aufweisen:

- 1. Klasse Extra 25 mm,
- 2. Klassen I und II (außer den Sorten Primella und Gariguette) 22 mm,
- 3. Klassen I und II der Sorten Primella und Gariguette 18 mm,
- 4. Klasse III 15 mm.

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

- 1. Qualitätstoleranzen:
 - a) Klasse Extra:

5% Erdbeeren, die nicht den Anforderungen dieser Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2% verdorbene Früchte sein.
 - b) Klasse I:

10% Erdbeeren, die nicht den Anforderungen dieser Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2% verdorbene Früchte sein.
 - c) Klasse II:

10% Erdbeeren, die weder den Anforderungen dieser Klasse noch den Mindesteigenschaften gemäß § 3 Abs. 1 und 2 entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erdbeeren mit erkennbarem Fäulnisbefall, ausgeprägten Druckstellen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2% verdorbene Früchte sein.
 - d) Klasse III:

15% Erdbeeren, die weder den Eigenschaften dieser Klasse noch den Mindesteigenschaften gemäß § 3 Abs. 1 und 2 entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erdbeeren mit erkennbarem Fäulnisbefall. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 4% verdorbene Früchte sein.

- 2. Größentoleranzen:

In allen Klassen 10% Erdbeeren, die nicht der für die jeweilige Klasse geforderten Mindestgröße gemäß § 4 entsprechen.

§ 6. (1) Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und muß Erdbeeren gleicher Herkunft, gleicher Sorte und gleicher Klasse umfassen. Der sichtbare Teil des Inhaltes des Packstückes muß für den Gesamteinhalt repräsentativ sein. Bei Erdbeeren der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit auf die Herkunft beschränken.

(2) Erdbeeren müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind. Im Inneren des Packstückes verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erdbeeren keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern die zur Beschriftung verwendete Farbe oder der zur Etikettierung verwendete Klebstoff den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

§ 7. (1) Jedes Packstück muß auf der Außenseite deutlich les- und sichtbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:

- 1. Identifizierung:

Packer oder Absender: Name und Anschrift oder Geschäftssymbol;
- 2. Art des Erzeugnisses:
 - a) „Erdbeeren“, wenn der Inhalt der Packung von außen nicht erkennbar ist und
 - b) Name der Sorte bei den Sorten „Primella“ und „Gariguette“;
- 3. Herkunft des Erzeugnisses:

Ursprungsland und gegebenenfalls Anbaugesbiet oder regionale oder sonstige örtliche Bezeichnung und
- 4. Beschaffenheitsmerkmale:

Qualitätsklasse.

(2) Bei Packstücken über 3 kg müssen die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm² groß sein, soweit nicht die Angaben an der Verpackung selbst gut sichtbar angebracht sind.

(3) Bei der Darbietung im Detailhandel kann auf die Angaben gemäß Abs. 1 Z 1 verzichtet werden, wenn die Erdbeeren aus einem gemäß Abs. 1 ordnungsgemäß gekennzeichneten Packstück entnommen wurden.

(4) Erdbeeren, die im Detailhandel lose geschützt angeboten werden, dürfen nicht als Klasse Extra oder Klasse I gekennzeichnet werden.

§ 8. Diese Verordnung tritt mit 1. Februar 1993 in Kraft.

Fischler

6. Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Zwiebeln

Auf Grund § 2 Abs. 1, § 3 Abs. 3, § 4 Abs. 1 und 3, § 5, § 6, § 7 Abs. 3, § 8 Abs. 1 und 2, § 9 Abs. 3 und § 10 Abs. 1 des Qualitätsklassengesetzes, BGBl. Nr. 161/1967, in der Fassung der Bundesgesetze BGBl. Nr. 468/1971, 519/1987 und 382/1991 wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz und dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

§ 1. Diese Verordnung gilt für Zwiebeln der Art „*Allium cepa* L.“, ausgenommen grüne Zwiebeln mit Blättern (Lauchzwiebeln) und Schalotten aus der Unternummer 0703 10 des Zolltarifs gemäß Zolltarifgesetz 1988, BGBl. Nr. 155/1987, zuletzt geändert durch BGBl. Nr. 692/1991.

§ 2. (1) Qualitätsklassen für Zwiebeln sind: „Klasse I“, „Klasse II“ und „Klasse III“.

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

§ 3. (1) Zwiebeln müssen sein:

1. ganz,
2. gesund, nahezu frei von Pflanzenkrankheiten und Transportschäden sowie von Schädlingen,
3. sauber, nahezu frei von sichtbaren Fremdstoffen,
4. frei von Frostschäden,
5. ausreichend trocken für den vorgesehenen Verwendungszweck, bei Zwiebeln zur Lagerung müssen mindestens die beiden ersten Außenhäute sowie der Stengel vollkommen ausgetrocknet sein,
6. frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit und
7. frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(2) Überdies muß der Stengel (Schaft) abgedreht oder sauber abgeschnitten sein und darf in den Klassen I und II, ausgenommen Zwiebeln in Zöpfen, nicht länger als 4 cm sein. Entwicklung und Zustand der Zwiebeln müssen so sein, daß sie Transport und Hantierung überstehen und den Anforderungen am Bestimmungsort entsprechen.

(3) Zwiebeln müssen überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

1. Klasse I:

- Zwiebeln dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form und Färbung aufweisen. Sie müssen sein:
- a) fest,
 - b) nicht gekeimt,
 - c) ohne hohle oder verhärtete Stengel,

- d) frei von Schwellungen, verursacht durch anomale vegetative Entwicklung und
- e) nahezu frei von Wurzelresten, ausgenommen Zwiebeln, die vor der vollständigen Reife geerntet wurden.

Zulässig sind leichte Flecken, welche die letzte das Fleisch schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen, soweit sie nicht mehr als ein Fünftel der Oberfläche der Zwiebel insgesamt bedecken, sowie kleine Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, soweit das Fleisch geschützt ist.

2. Klasse II:

Zu dieser Klasse gehören Zwiebeln, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können. Die Zwiebeln müssen ausreichend fest sein und dürfen, sofern sie ihre wesentlichen Qualitätseigenschaften behalten und das allgemeine Aussehen oder die Haltbarkeit nicht beeinträchtigt sind, folgende Fehler aufweisen:

- a) sortenuntypische Form und Färbung,
- b) beginnende Keimung bei höchstens 10% nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln einer Verpackungseinheit,
- c) Reibungsspuren,
- d) leichte Zeichen von Schädlings- oder Krankheitsbefall,
- e) kleine vernarbte Risse,
- f) leichte verheilte Quetschungen, die die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen,
- g) Wurzelreste,
- h) Flecken, sofern sie die letzte schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen, soweit sie nicht mehr als die Hälfte der Oberfläche der Zwiebel insgesamt bedecken und
- i) Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, wobei das Fleisch bis zu einem Drittel der Oberfläche freiliegen kann, vorausgesetzt, daß es unbeschädigt ist.

3. Klasse III:

Zu dieser Klasse gehören Zwiebeln, die den Eigenschaften der Klasse II entsprechen, jedoch folgende zusätzliche Fehler aufweisen dürfen:

- a) leichte Spuren von Erde,
- b) beginnende Keimung bei höchstens 20% nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln einer Verpackungseinheit,
- c) Quetschungen, die die Haltbarkeit nicht beeinträchtigen,
- d) Flecken, sofern sie die letzte das Fleisch schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen und
- e) Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, wobei das Fleisch bis zur Hälfte der Oberfläche freiliegen kann, vorausgesetzt, daß es unbeschädigt ist.

§ 4. (1) Zwiebeln müssen nach der Größe, gemessen nach dem größten Querdurchmesser, sortiert werden. Die Mindestgröße beträgt 10 mm.

(2) Der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Zwiebel in ein und demselben Packstück darf folgende Werte nicht übersteigen:

1. 5 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel mindestens 10 mm, aber weniger als 20 mm beträgt,
2. 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel mindestens 15 mm, aber weniger als 25 mm beträgt,
3. 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel mindestens 20 mm, aber weniger als 40 mm beträgt,
4. 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel mindestens 40 mm, aber weniger als 70 mm beträgt und
5. 30 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 70 mm oder mehr beträgt.

(3) In der Klasse II darf der Unterschied zwischen der kleinsten und größten Zwiebel in ein und demselben Packstück 30 mm betragen. Zwiebeln der Klasse III müssen nicht größensortiert sein.

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

1. Qualitätstoleranzen:

a) Klasse I:

10% Zwiebeln, die nicht den Anforderungen dieser Klasse, aber denen der Klasse II einschließlich der Toleranzen für Klasse II entsprechen.

b) Klassen II und III:

10% Zwiebeln, die weder den Eigenschaften der jeweiligen Klasse noch den Mindesteigenschaften gemäß § 3 Abs. 1 und 2 entsprechen; ausgenommen sind jedoch Zwiebeln mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

2. Größentoleranzen:

In allen Klassen 10% Zwiebeln, die nicht der angegebenen Größe entsprechen.

§ 6. (1) Der Inhalt jedes Packstückes muß gleichmäßig sein und muß Zwiebeln gleicher Herkunft, gleicher Sorte (ausgenommen Sonderaufmachungen gemäß Abs. 2), gleicher Klasse und gleicher Größe umfassen. Der sichtbare Teil des Inhaltes des Packstückes muß für den Gesamteinhalt repräsentativ sein. Bei Zwiebeln der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit auf die Herkunft und auf den Handelstyp beschränken.

(2) Sonderaufmachungen (Sorten- oder Farbmischungen) sind nur in der Klasse I in Kleinpackstücken bis 2 kg zulässig.

(3) Zwiebeln sind anzubieten

1. in Lagen oder Schichten,
2. lose im Gebinde oder
3. in Zöpfen, die aus mindestens 16 Zwiebeln mit vollkommen ausgetrockneten Stengeln bestehen müssen.

(4) Zwiebeln müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind. Im Inneren des Packstückes verwendetes Material muß neuwertig, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Zwiebeln keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern die zur Beschriftung verwendete Farbe oder der zur Etikettierung verwendete Klebstoff den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

§ 7. (1) Jedes Packstück muß von außen deutlich sicht- und lesbar sowie unverwischbar folgende Angaben enthalten hinsichtlich:

1. Identifizierung:

Packer oder Absender: Name und Anschrift oder Geschäftssymbol;

2. Art des Erzeugnisses:

„Zwiebeln“, wenn der Inhalt der Packung von außen nicht erkennbar ist;

3. Herkunft des Erzeugnisses:

Ursprungsland und gegebenenfalls Anbaubereich oder regionale oder sonstige örtliche Bezeichnung und

4. Beschaffenheitsmerkmale:

a) Qualitätsklasse und

b) Mischungsverhältnis bei Sonderaufmachungen gemäß § 6 Abs. 2.

(2) Bei Packstücken über 5 kg müssen die zur Kennzeichnung verwendeten Zettel mindestens 60 cm² groß sein, soweit nicht die Angaben an der Verpackung selbst gut sichtbar angebracht sind.

(3) Bei der Darbietung im Detailhandel kann auf die Angaben gemäß Abs. 1 Z 1 und Z 4 lit. b verzichtet werden, wenn die Zwiebeln aus einem gemäß Abs. 1 ordnungsgemäß gekennzeichneten Packstück entnommen wurden.

§ 8. Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 1993 in Kraft.

Fischler