

Erdbeeren

Die Übersetzung ins Deutsche ist eine Dienstleistung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Bonn) und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (Wien) und durch das OECD-Schema zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse anerkannt. Sollten Differenzen zwischen der deutschen Übersetzung und dem französischen/englischen Text festgestellt werden, gilt nur der französische/englische Text als authentisch.



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

[Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung]

ORGANISATION FÜR WIRTSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT UND ENTWICKLUNG

Die OECD ist ein einzigartiges Forum, in dem die Regierungen von 30 demokratischen Ländern zusammenarbeiten, um die ökonomischen, sozialen und umweltpolitischen Herausforderungen der Globalisierung anzusprechen. Die OECD richtet ihre Bemühungen auch gezielt auf das Verständnis und die Unterstützung von Regierungen, die neuartige Entwicklungen und Probleme bewältigen müssen, wie die Unternehmensverwaltung, die Informationswirtschaft und die Herausforderungen, die sich aus einer alternden Bevölkerung ergeben. Die Organisation schafft einen Rahmen, in dem die Regierungen politische Erfahrungen austauschen, Antworten auf allgemeine Probleme finden, bewährte Verfahrensweisen erkennen und an der Koordinierung der Innen- und Außenpolitik arbeiten können.

Die OECD-Mitgliedsländer sind: Australien, Österreich, Belgien, Kanada, Tschechische Republik, Dänemark, Finnland, Frankreich, Deutschland, Griechenland, Ungarn, Island, Irland, Italien, Japan, Korea, Luxemburg, Mexiko, Niederlande, Neuseeland, Norwegen, Polen, Portugal, Slowakische Republik, Spanien, Schweden, Schweiz, Türkei, Vereinigtes Königreich von Großbritannien und USA. Die Kommission der Europäischen Gemeinschaften nimmt an der Arbeit der OECD teil.

Die OECD Publikationsabteilung verbreitet vor allem die Ergebnisse der statistischen Tätigkeit ihrer Organisation, ihrer Forschung zu Wirtschafts-, Gesellschafts- und Umweltthemen sowie der von ihren Mitgliedern vereinbarten Konventionen, Richtlinien und Standards.

Die Veröffentlichung dieser Broschüre erfolgt in Verantwortung des Generalsekretariats der OECD. Die hier dargelegten Meinungen und Argumente spiegeln nicht zwingend die offiziellen Ansichten der Organisation oder der Regierungen ihrer Mitgliedsländer wider.

© OECD 2005

Es ist nicht gestattet, Reproduktionen, Kopien oder Übersetzungen dieser Publikation ohne schriftliche Genehmigung anzufertigen. Anträge sind zu senden an die OECD-Publikationsstelle: rights@oecd.org oder per Fax an: (331) 45 24 13 91.

Anträge, Teile dieses Werkes zu fotokopieren sind zu richten an: Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

VORWORT

Im Rahmen der Tätigkeit des Schemas zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse*, das 1962 bei der OECD geschaffen wurde, werden Erläuterungsbroschüren veröffentlicht, die Kommentare und Illustrationen enthalten um eine einheitliche Interpretation der Normen sowohl durch staatliche Kontrollstellen wie auch Einrichtungen der Wirtschaft, die für die Anwendung der Normen zuständig bzw. am internationalen Handel dieser Produkte interessiert sind, zu erleichtern.

Das Schema zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse steht allen Staaten offen, die Mitgliedsländer der Vereinten Nationen oder ihrer spezialisierten Organisationen oder der Welthandelsorganisation sind und die entsprechend dem im Beschluss C(99)10/FINAL des Rates der OECD vom 8. April 1999 festgelegten Verfahren teilnehmen wollen.

Diese Broschüre ist in Englisch und Französisch in Verantwortung des Generalsekretariats der OECD veröffentlicht, das sie für übereinstimmend mit der Norm „Erdbeeren“** erklärt.

* Für weitere Informationen über das Schema: <http://www.oecd.org/agr/fv>

** Die Norm wird auch durch die Europäische Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen unter der Referenznummer FFV-35 empfohlen.

Inhaltsverzeichnis

VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM	5
I. BEGRIFFSBESTIMMUNG	10
II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN	11
A. Mindesteigenschaften	11
B. Klasseneinteilung	14
i) Klasse Extra	14
ii) Klasse I	15
iii) Klasse II	16
III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG	17
IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN	18
A. Gütetoleranzen	18
i) Klasse Extra	18
ii) Klasse I	18
iii) Klasse II	19
B. Größentoleranzen	19
V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG	20
A. Gleichmäßigkeit	20
B. Verpackung	21
VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG	22
A. Identifizierung	22
B. Art des Erzeugnisses	23
C. Ursprung des Erzeugnisses	23
D. Handelsmerkmale	23
E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)	23
VII. LISTE DER BILDUNTERSCHRIFTEN	24

VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
I. Begriffsbestimmung (alle Klassen)	alle Anbausorten aus <i>Fragaria</i> L.		
II. Mindesteigenschaften (alle Klassen)	<ul style="list-style-type: none"> - ganz, unbeschädigt - gesund - sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen - von frischem Aussehen, aber nicht gewaschen - praktisch frei von: <ul style="list-style-type: none"> • Schädlingen • Schäden durch Schädlinge - versehen mit ihrem Kelch (mit Ausnahme der Walderdbeeren) - der Kelch und der Stiel, falls vorhanden, müssen frisch und grün sein - frei von: <ul style="list-style-type: none"> • anomaler äußerer Feuchtigkeit • fremdem Geruch und/oder Geschmack - sorgfältig gepflückt - genügend entwickelt und ausreichend reif - der Zustand muss so sein, dass sie <ul style="list-style-type: none"> • Transport und Hantierung aushalten und • in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungs-ort ankommen 		

VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
III. Güteeigenschaften			
- Aussehen	sortentypisch, glänzend	sortentypisch in Form und Färbung	in Übereinstimmung mit den Mindesteigenschaften
- Form	sortentypisch	leichte Fehler zulässig	Fehler zulässig
- Färbung	sortentypisch	eine kleine weiße Stelle zulässig, nicht über ein Zehntel der Fruchtoberfläche hinausgehend	eine weiße Stelle zulässig, nicht über ein Fünftel der Fruchtoberfläche hinausgehend
- Mängel	sehr leichte oberflächliche Mängel zulässig	leichte oberflächliche Druckstellen zulässig	leichte trockene Quetschungen zulässig, die sich nicht weiterentwickeln
- Sauberkeit	frei von Erde	praktisch frei von Erde	leichte Spuren von Erde zulässig
IV. Größen sortierung	Die Größe wird bestimmt durch den höchsten Querdurchmesser.		
Mindestgröße:	25 mm	18 mm	18 mm
• Walderdbeeren	–	–	–

VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
V. Toleranzen <i>(nach Anzahl oder Gewicht)</i>			
- Güte	5 %	10 %	10 %
• davon verdorbene Früchte	2 %	2 %	2 %
- Größe	10 %	10 %	10 %
VI. Aufmachung			
- Gleichmäßigkeit	<ul style="list-style-type: none"> - Ursprungsland - Sorte - Güte - Reife* - Färbung* - Größe* 	<ul style="list-style-type: none"> - Ursprungsland - Sorte - Güte - weniger gleichmäßig in der Größe 	<ul style="list-style-type: none"> - Ursprungsland - Sorte - Güte
	<ul style="list-style-type: none"> - sichtbarer Teil des Inhalts muss für den Gesamthalt des Packstücks repräsentativ sein * ausgenommen Walderdbeeren 		
- Verpackung	<ul style="list-style-type: none"> - Produkt angemessen geschützt - im Inneren des Packstücks verwendetes Material neu, sauber und so beschaffen, dass es keine äußeren oder inneren Schäden hervorruft - zur Beschriftung und Etikettierung Verwendung von ungiftiger Farbe bzw. ungiftigem Klebstoff - frei von jeglichen Fremdstoffen 		
- Aufmachung	<ul style="list-style-type: none"> - besonders sorgfältige Aufmachung 	--	--

VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
VII. Kennzeichnung <i>(alle Klassen)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifizierung von Packer und/oder Absender - „Erdbeeren“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist - Sorte (wahlfrei) - Ursprungsland (Anbaugebiet wahlfrei) - Klasse - amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei) 		

**Im folgenden Text erscheint der Normtext fett
und der Erläuterungstext normal/kursiv gesetzt.**

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Erdbeeren der aus der Gattung *Fragaria* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Erdbeeren für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

*Die Norm gilt für die Kultursorten der Erdbeeren sowie für Walderdbeeren.
⇒ Fotos 1 bis 3*

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Erdbeeren nach Aufbereitung und Verpackung bei der Ausfuhr aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

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

– **ganz, unbeschädigt.**

Erdbeeren müssen ohne jegliche Beschädigung oder Verletzung sein, die sie unvollständig machen. Solche Schäden, die gewöhnlich während des Pflückens, Sortierens und Verpackens entstehen, sind nicht mit den Regeln der Sorgfalt zu vereinbaren. ⇨ Foto 4

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

Erdbeeren müssen frei von Krankheiten oder ernsthaften Fehlern sein, die deutlich das Aussehen, die Verzehrbarkeit oder den Marktwert beeinträchtigen. Insbesondere Erdbeeren mit Fäulnis sind auszuschließen, auch wenn nur sehr leichte Anzeichen vorhanden sind, die jedoch die Erdbeeren bei Ankunft am Bestimmungsort für den Verzehr ungeeignet machen.

Erdbeeren, welche die folgenden Schäden aufweisen, sind daher ausgeschlossen:

a) *starke Druckstellen. ⇨ Foto 5*

b) *unverheilte oder sehr große Risse. ⇨ Fotos 6, 7*

c) *Sonnenbrand. ⇨ Foto 8*

d) *Spuren von Krankheitsschäden. ⇨ Fotos 9 bis 11*

– **sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen.**

Erdbeeren müssen praktisch frei von sichtbarer Erde, Staub, Behandlungsmitteln oder anderen sichtbaren Fremdstoffen sein. ⇨ Foto 12

– **von frischem Aussehen, aber nicht gewaschen.**

Erdbeeren, die alt, trocken oder stumpf aussehen, sind nicht zulässig. ⇨ Foto 13

– **praktisch frei von Schädlingen.**

Erdbeeren müssen praktisch frei von Insekten oder anderen Schädlingen sein. Schädlingsbefall kann die Aufmachung und Akzeptanz der Erdbeeren beeinträchtigen.

– **praktisch frei von Schäden durch Schädlinge.**

Schäden durch Schädlinge können das Erscheinungsbild, die Haltbarkeit und die Verzehrbarkeit der Erdbeeren beeinträchtigen. ⇨ Foto 14

– **versehen mit ihrem Kelch (mit Ausnahme der Walderdbeeren); der Kelch und der Stiel, falls vorhanden, müssen frisch und grün sein.**

⇨ Fotos 15 bis 18

– **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.**

Diese Bestimmung bezieht sich auf übermäßige Feuchtigkeit, wie z. B. überständiges Wasser in einem Packstück, jedoch nicht auf Kondenswasser auf dem Erzeugnis nach Verlassen des Kühllagers oder des Kühlfahrzeugs.

– **frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.**

Diese Bestimmung bezieht sich besonders auf Erdbeeren, die unter ungünstigen Bedingungen gelagert oder transportiert wurden und deshalb einen anomalen Geruch angenommen haben, insbesondere durch die Nähe zu anderen Erzeugnissen, die Gerüche abgeben. In jedem Fall sollte daher darauf geachtet werden, dass nur geruchlose Materialien für die Verpackung verwendet werden.

Die Erdbeeren müssen sorgfältig gepflückt worden sein.

Die Erntemaßnahmen müssen die Empfindlichkeit der Früchte und die Tatsache, dass auch die kleinste Beschädigung zu Verderb führen kann, berücksichtigen. Besondere Aufmerksamkeit ist darauf zu richten, zu starken Fingerdruck oder Quetschungen der Früchte bei der Verpackung zu vermeiden. Die für die Ernte gültigen Vorsichtsmaßnahmen gelten auch für die Stufen des Aufbereitungsprozesses, d.h. für den Transport zur Packstation, die Sortierung, Aufbereitung und Verpackung.

Sie müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen. Entwicklung und Zustand der Erdbeeren müssen so sein, dass sie:

- **Transport und Hantierung aushalten und**
- **in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.**
 - a) *Entwicklung: Die Entwicklung der Erdbeeren kann durch Frost, ungenügende Befruchtung oder andere Faktoren beeinträchtigt werden. Erdbeeren, die ausgeprägte Formfehler aufweisen, sind nicht zulässig. ⇨ Fotos 19, 20*
 - b) *Reifegrad: Erdbeeren müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen. Sie reifen nach der Ernte nicht mehr nach. ⇨ Foto 21*

Überreife Früchte verderben rasch. ⇨ Foto 22

B. Klasseneinteilung

Erdbeeren werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Erdbeeren dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Erdbeeren dieser Klasse müssen sehr sorgfältig aufbereitet sein. ⇨ Foto 23

Sie müssen das sortentypische glänzende Aussehen haben.

Sie müssen frei sein von Erde.

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.

Sehr leichte oberflächliche Fehler können während des Wachstums, der Ernte, Lagerung, Verpackung oder beim Transport entstehen.

ii) Klasse I

Erdbeeren dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Färbung und Form aufweisen.

Obwohl die Anforderungen der Klasse I weniger streng als die für die Klasse Extra sind, müssen Erdbeeren der Klasse I sorgfältig ausgewählt und aufbereitet sein.

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

- **leichte Formfehler.** ⇨ Foto 24

Unterschiedliche – bei einigen Sorten durch Polymorphismus bedingte – Formen werden nicht als Fehler bewertet.

- **eine kleine weiße Stelle, sofern sie ein Zehntel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet.**

Eine kleine weiße Stelle, ohne eine Spur der Grünfärbung und nicht über 10 % der Oberfläche hinausgehend, ist zulässig. ⇨ Fotos 25, 26

- **leichte oberflächliche Druckstellen.** ⇨ Foto 27

Sie müssen praktisch frei von Erde sein. ⇨ Foto 28

iii) Klasse II

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

Erdbeeren dieser Klasse müssen von vermarktbarer Qualität, angemessen aufbereitet und zum menschlichen Verzehr geeignet sein.

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

- **Formfehler.** ⇨ Foto 29

Unterschiedliche – bei einigen Sorten durch Polymorphismus bedingte – Formen werden nicht als Fehler bewertet. Formfehler sind erlaubt, jedoch keine Missbildungen.

- **eine weiße Stelle, sofern sie ein Fünftel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet.**

Eine weiße Stelle, ohne eine Spur der Grünfärbung und nicht über 20 % der Fruchtoberfläche hinausgehend, ist erlaubt. ⇨ Fotos 30, 31

- **leichte trockene Quetschungen, die sich nicht weiter entwickeln werden.**

Leichte trockene Quetschungen oder leichte trockene Beschädigungen ohne Tendenz einer Weiterentwicklung sind unter normalen Vermarktungsbedingungen zulässig. ⇨ Fotos 32, 33

- **leichte Spuren von Erde.** ⇨ Foto 34

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

Die Mindestgrößen werden wie folgt festgesetzt:

- Klasse Extra: 25 mm**
- Klasse I und II: 18 mm.**

Für Walderdbeeren ist keine Mindestgröße vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

Toleranzen werden eingeräumt, um menschlichen Fehlern bei Sortierung und Verpackung Rechnung zu tragen. Bei Sortierung und Verpackung ist es allerdings nicht zulässig, absichtlich Erzeugnisse einzubeziehen, die nicht die erforderliche Güte aufweisen, d. h. die Toleranzen absichtlich auszunutzen.

Die Toleranzen werden bestimmt, indem jedes als Probe entnommene Packstück geprüft und der Durchschnitt aller geprüften Packstücke zugrunde gelegt wird. Die Toleranzen werden als Prozentsatz nach Anzahl oder Gewicht der Erzeugnisse ausgedrückt, die, bezogen auf die Gesamtprobe, nicht der angegebenen Güte oder Größe entsprechen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse Extra

5 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I – genügen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

Verdorbene Früchte sind solche, die sichtbar fermentiert, faul, krank, beschädigt oder stark gequetscht sind.

ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II – genügen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein.

Verdorbene Früchte sind solche, die sichtbar fermentiert, faul, krank, beschädigt oder stark gequetscht sind.

iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, ausgeprägten Quetschungen oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 2 % verdorbene Früchte sein

Verdorbene Früchte sind solche, die sichtbar fermentiert, faul, krank, beschädigt oder stark gequetscht sind.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht der geforderten Mindestgröße entsprechen.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Erdbeeren gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Güte umfassen.

⇒ Fotos 35 bis 37

Erdbeeren der Klasse Extra - mit Ausnahme von Walderdbeeren – müssen hinsichtlich des Reifegrades, der Farbe und der Größe besonders gleichmäßig und regelmäßig sein. Erdbeeren der Klasse I dürfen hinsichtlich der Größe weniger gleichmäßig sein.

Erdbeeren der Klasse Extra müssen sehr gut geformt sein. Auch unter Berücksichtigung des bei einigen Sorten vorkommenden Polymorphismus, müssen alle Erdbeeren eines einzelnen Packstückes von einheitlicher Form sein. ⇒ Foto 35

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

Besondere Sorgfalt muss aufgewendet werden, um Spiegelpackung zu vermeiden, d.h. in den unteren Lagen des Packstücks dürfen keine Erzeugnisse geringerer Güte und Größe „versteckt“ werden als in der obersten Lage dargelegt und in der Kennzeichnung angegeben. ⇒ Fotos 38, 39

Dementsprechend ist jede Packweise oder Praktik, die in der obersten Lage eines Packstücks ein besseres Erscheinungsbild vortäuscht, untersagt.

Es ist jedoch nicht untersagt, die sichtbaren Früchte im Packstück sorgfältig zu arrangieren, wenn die oben angeführten Forderungen für die Gleichmäßigkeit eingehalten werden.

B. Verpackung

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

Die Verpackung soll die Erzeugnisse während Transport und Handlung schützen und muss hierfür die erforderliche Güte und Festigkeit sowie alle sonstigen erforderlichen Merkmale aufweisen.

Insbesondere für die Abgabe an den Verbraucher bestimmte Verkaufsverpackungen müssen in Ausführung und Größe so beschaffen sein, dass sie die Früchte vor Druckstellen schützen.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muss neu, 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.

Mit dieser Bestimmung soll ein angemessener Schutz des Erzeugnisses durch im Inneren des Packstücks verwendete neue und saubere Materialien sichergestellt und vermieden werden, dass Fremdkörper wie Blätter, Sand oder Erde die gute Aufmachung beeinträchtigen.

Die Früchte der Klasse Extra müssen besonders sorgfältig aufgemacht sein.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Ein bei mehreren Packstücken festgestellter deutlicher Mangel an Sauberkeit kann zur Zurückweisung der Ware führen. ⇨ Foto 40

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück¹ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen.

Im Falle von verpackten Früchten, müssen alle Angaben auf derselben Seite des Packstücks erscheinen und mit wasserunlöslicher Tinte entweder auf ein am Packstück befestigtes Etikett oder auf das Packstück direkt aufgedruckt sein. ⇨ Fotos 41, 42

Von wiederverwendeten Verpackungen sind alle vorherigen Etiketten sorgfältig zu entfernen und vorherige Angaben zu tilgen.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender	}	Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung²
---	---	---

Unter „Packer“ ist die Person oder Firma zu verstehen, die hinsichtlich der Kontrolle für die Verpackung des Erzeugnisses verantwortlich ist (gemeint ist nicht das Personal, das die Arbeiten tatsächlich ausführt und nur dem Arbeitgeber verantwortlich ist). Die kodierte Bezeichnung ist kein Markenzeichen, sondern ein von amtlicher Stelle kontrolliertes System, mit dessen Hilfe die verantwortliche Person oder Firma zweifelsfrei identifiziert werden kann. Der Versender kann jedoch, freiwillig oder pflichtgemäß, die für Kontrollzwecke alleinige Verantwortung übernehmen, in diesem Fall ist die Identifizierung des „Packers“ im obigen Sinne nicht mehr erforderlich.

Um bei Verwendung einer kodierten Bezeichnung Unklarheiten zu vermeiden, ist die Angabe „Packer“, „Absender“ und/oder „Ausführer“ (bzw. entsprechende Abkürzungen, d.h. „Pack.“, „Ausf.“) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung zu nennen.

¹ Fertigpackungen, die für die Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, unterliegen diesen Kennzeichnungsbestimmungen nicht, müssen jedoch die nationalen Anforderungen erfüllen. Die genannte Kennzeichnung muss jedoch auf jeden Fall auf der Transportverpackung, die solche Fertigpackungen enthält, angebracht sein.

² Nach den Rechtsvorschriften einiger Staaten ist die explizite Angabe von Name und Anschrift vorgeschrieben. Im Falle der Verwendung einer kodierten Bezeichnung muss die Angabe „Packer und/oder Absender (oder entsprechende Abkürzungen)“ in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. Art des Erzeugnisses

- **„Erdbeeren“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.**

Die Bezeichnung „Erdbeeren“ oder „Walderdbeeren“ muss nur auf geschlossenen Packstücken angegeben werden, deren Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

- **Name der Sorte (wahlfrei).**

C. Ursprung des Erzeugnisses

- **Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.**

Die Kennzeichnung muss das Ursprungsland beinhalten, d. h. das Land, in dem die Erdbeeren angebaut wurden (z. B. Frankreich oder Spanien). Wahlweise darf auch das Anbaugebiet in regionaler oder örtlicher Bezeichnung genannt werden (z. B. Erdbeeren aus dem Périgord, Erdbeeren aus Huelva).

D. Handelsmerkmale

- **Klasse.**

Die Angabe der Klasse ist verpflichtend.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

VII. LISTE DER BILDUNTERSCHRIFTEN

Foto 1	Sorte Gariguette
Foto 2	Sorte Camarosa
Foto 3	Walderdbeeren
Foto 4	Beschädigte Frucht Nicht zulässig
Foto 5	Ausgeprägte Druckstelle Nicht zulässig
Foto 6	Nicht vernarbter Riss Nicht zulässig
Foto 7	Beschädigung durch Regen Nicht zulässig
Foto 8	Sonnenbrand Nicht zulässig
Foto 9	Mehltau Nicht zulässig
Foto 10	Spuren von Anthracnose Nicht zulässig
Foto 11	Botrytis auf einer unreifen Frucht Nicht zulässig
Foto 12	Frucht mit Erdbesatz Nicht zulässig
Foto 13	Alte, glanzlose Frucht Nicht zulässig
Foto 14	Spuren von Thripsschäden Nicht zulässig
Foto 15	Herausgerissener Stiel Nicht zulässig
Foto 16	Verwelkter Stiel und Kelch Nicht zulässig
Foto 17	Fehlender Stiel Zulässig
Foto 18	Walderdbeeren ohne Kelch Zulässig
Foto 19	Frucht mit Missbildung Nicht zulässig
Foto 20	Offene, hohle Frucht Nicht zulässig
Foto 21	Unreife Frucht innere/äußere Ansicht Nicht zulässig
Foto 22	Überreife Frucht Nicht zulässig

Foto 23	Sorte Ventana vollkommene Frucht Klasse Extra
Foto 24	Sorte Camarosa links: leichter Formfehler – zulässiges Ausmaß für Klasse I rechts: typische Form
Foto 25	Weißer Schulter nicht über ein Zehntel der Fruchtoberfläche hinausgehend Zulässiges Ausmaß für Klasse I
Foto 26	Weißer Spitze nicht über ein Zehntel der Fruchtoberfläche hinausgehend Zulässiges Ausmaß für Klasse I
Foto 27	Leichte Druckstelle Zulässiges Ausmaß für Klasse I
Foto 28	Praktisch frei von Erde Zulässiges Ausmaß für Klasse I
Foto 29	Sorte Camarosa links: Formfehler – zulässiges Ausmaß für Klasse II rechts: typische Form
Foto 30	Weißer Schulter nicht über ein Fünftel der Fruchtoberfläche hinausgehend Zulässiges Ausmaß für Klasse I
Foto 31	Weißer Spitze nicht über ein Fünftel der Fruchtoberfläche hinausgehend Zulässiges Ausmaß für Klasse II
Foto 32	Leichte trockene Druckstelle Zulässiges Ausmaß für Klasse II
Foto 33	Leichte trockene Beschädigung Zulässiges Ausmaß für Klasse II
Foto 34	Leichte Spuren von Erde Zulässiges Ausmaß für Klasse II
Foto 35	Sehr sorgfältige Aufmachung Klasse Extra
Foto 36	Sorgfältige Aufmachung Klasse I
Foto 37	Angemessene Aufmachung Klasse II
Foto 38	Spiegelpackung hinsichtlich der Fruchtform Nicht zulässig
Foto 39	Spiegelpackung hinsichtlich der Reife Nicht zulässig
Foto 40	Mangelhafte Sauberkeit Nicht zulässig
Foto 41	Kennzeichnungsbeispiel auf einem Etikett
Foto 42	Kennzeichnungsbeispiel als Aufdruck auf dem Packstück