

# Amtsblatt der Europäischen Union

# L 384



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Rechtsvorschriften

64. Jahrgang  
29. Oktober 2021

### Inhalt

#### II Rechtsakte ohne Gesetzescharakter

#### VERORDNUNGEN

- ★ **Verordnung (EU) 2021/1888 des Rates vom 27. Oktober 2021 zur Festsetzung der Fangmöglichkeiten für bestimmte Fischbestände und Bestandsgruppen in der Ostsee für 2022 und zur Änderung der Verordnung (EU) 2021/92 betreffend bestimmte Fangmöglichkeiten in anderen Gewässern** ..... 1
- ★ **Delegierte Verordnung (EU) 2021/1889 der Kommission vom 23. Juli 2021 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 des Rates hinsichtlich der Verlängerung der Maßnahmen zur vorübergehenden Entlastung von den Vorschriften für die Nutzung von Zeitnischen aufgrund der COVID-19-Krise** ..... 20
- ★ **Delegierte Verordnung (EU) 2021/1890 der Kommission vom 2. August 2021 zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 hinsichtlich der Vermarktungsnormen im Sektor Obst und Gemüse** ..... 23
- ★ **Verordnung (EU) 2021/1891 der Kommission vom 26. Oktober 2021 zur Änderung der Anhänge XIV und XV der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 hinsichtlich der Einfuhr in und der Durchfuhr durch die Union von tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten <sup>(1)</sup>** ..... 84
- ★ **Durchführungsverordnung (EU) 2021/1892 der Kommission vom 27. Oktober 2021 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1484/95 in Bezug auf die Festsetzung der repräsentativen Preise in den Sektoren Geflügelfleisch und Eier sowie für Eieralbumin** ..... 105

#### BESCHLÜSSE

- ★ **Beschluss (GASP) 2021/1893 des Rates vom 28. Oktober 2021 zur Änderung des Beschlusses 2010/573/GASP betreffend restriktive Maßnahmen gegen die Führung der transnistrischen Region der Republik Moldau** ..... 108

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

# DE

Bei Rechtsakten, deren Titel in magerer Schrift gedruckt sind, handelt es sich um Rechtsakte der laufenden Verwaltung im Bereich der Agrarpolitik, die normalerweise nur eine begrenzte Geltungsdauer haben.

Rechtsakte, deren Titel in fetter Schrift gedruckt sind und denen ein Sternchen vorangestellt ist, sind sonstige Rechtsakte.

- ★ Durchführungsbeschluss (EU) 2021/1894 der Kommission vom 28. Oktober 2021 zur Feststellung der Gleichwertigkeit der von der Republik Armenien ausgestellten COVID-19-Zertifikate mit den nach der Verordnung (EU) 2021/953 des Europäischen Parlaments und des Rates ausgestellten Zertifikaten zwecks Erleichterung der Ausübung des Rechts auf Freizügigkeit innerhalb der Union <sup>(1)</sup> ..... 109
  
- ★ Durchführungsbeschluss (EU) 2021/1895 der Kommission vom 28. Oktober 2021 zur Feststellung der Gleichwertigkeit der vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland ausgestellten COVID-19-Zertifikate mit den nach der Verordnung (EU) 2021/953 des Europäischen Parlaments und des Rates ausgestellten Zertifikaten zwecks Erleichterung der Ausübung des Rechts auf Freizügigkeit innerhalb der Union <sup>(1)</sup> ..... 112

---

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

## VERORDNUNGEN

## VERORDNUNG (EU) 2021/1888 DES RATES

vom 27. Oktober 2021

**zur Festsetzung der Fangmöglichkeiten für bestimmte Fischbestände und Bestandsgruppen in der Ostsee für 2022 und zur Änderung der Verordnung (EU) 2021/92 betreffend bestimmte Fangmöglichkeiten in anderen Gewässern**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 43 Absatz 3,

auf Vorschlag der Europäischen Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> sind Bestandserhaltungsmaßnahmen unter Berücksichtigung der verfügbaren wissenschaftlichen, technischen und wirtschaftlichen Gutachten, einschließlich gegebenenfalls der Berichte des Wissenschafts-, Technik- und Wirtschaftsausschusses für die Fischerei und anderer Beratungsgremien sowie aller von Beiräten für die jeweiligen geografischen Zuständigkeitsbereiche erhaltenen Gutachten und aller gemeinsamen Empfehlungen von Mitgliedstaaten, zu erlassen.
- (2) Der Rat muss Maßnahmen zur Festsetzung und Aufteilung der Fangmöglichkeiten, gegebenenfalls einschließlich bestimmter operativ mit diesen Fangmöglichkeiten verbundener Bedingungen, erlassen. Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 sollten die Fangmöglichkeiten den Mitgliedstaaten so zugewiesen werden, dass eine relative Stabilität der Fangtätigkeiten eines jeden Mitgliedstaats für jeden Fischbestand oder jede Fischerei gewährleistet ist.
- (3) Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 zielt die Gemeinsame Fischereipolitik darauf ab, den Grad der Befischung, der den höchstmöglichen Dauerertrag (maximum sustainable yield — „MSY“) ermöglicht, soweit möglich bis 2015, und unter allen Umständen schrittweise für alle Bestände bis spätestens 2020 zu erreichen. Ziel des Übergangszeitraums bis 2020 war es, das Erreichen des MSY für alle Bestände und die möglichen sozioökonomischen Auswirkungen eventueller Anpassungen der entsprechenden Fangmöglichkeiten miteinander in Einklang zu bringen.
- (4) Die zulässigen Gesamtfangmengen (total allowable catches — „TACs“) sollten daher gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 auf der Grundlage verfügbarer wissenschaftlicher Gutachten unter Berücksichtigung biologischer und sozioökonomischer Auswirkungen bei gleichzeitig fairer Behandlung aller Fischereisektoren und unter Berücksichtigung der Meinungen der konsultierten Interessenträger festgesetzt werden.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die Gemeinsame Fischereipolitik und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1954/2003 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates sowie zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 2371/2002 und (EG) Nr. 639/2004 des Rates und des Beschlusses 2004/585/EG des Rates (ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 22).

- (5) Mit der Verordnung (EU) 2016/1139 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(?)</sup> wurde ein Mehrjahresplan für die Bestände von Dorsch, Hering und Sprotte in der Ostsee und für die Fischereien, die diese Bestände befischen, festgelegt (im Folgenden „Plan“). Der Plan zielt darauf ab zu gewährleisten, dass bei der Nutzung der lebenden biologischen Meeresschätze die Populationen fischereilich genutzter Arten auf einem Niveau wiederhergestellt und erhalten werden, das oberhalb des Niveaus liegt, das den MSY ermöglicht. Die Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 legt die Fangmöglichkeiten für Bestände, für die spezifische Mehrjahrespläne gelten, im Einklang mit den Bestimmungen dieser Mehrjahrespläne fest.
- (6) Gemäß Artikel 4 Absatz 1 des Plans waren die Fangmöglichkeiten für die in Artikel 1 des Plans aufgelisteten Bestände so festzusetzen, dass so rasch wie möglich und schrittweise spätestens 2020 die fischereiliche Sterblichkeit im Einklang mit den Spannen von MSY erreicht wird. Die Fangbeschränkungen, die spätestens im Jahr 2022 für die betreffenden Bestände in der Ostsee gelten, sollten daher im Einklang mit den Zielen des Plans festgelegt werden.
- (7) Der Internationale Rat für Meeresforschung (im Folgenden „ICES“) veröffentlichte am 28. Mai 2021 sein jährliches Gutachten für die Bestände in der Ostsee. Er hat festgestellt, dass die Biomasse von Hering in der westlichen Ostsee in den ICES-Unterddivisionen 20 bis 24 lediglich 54 % des Grenzreferenzpunkts für die Erhaltung der Biomasse des Laicherbestands („ $B_{lim}$ “) beträgt, bei dessen Unterschreiten die Reproduktionskapazität möglicherweise verringert sein könnte. Darüber hinaus liegt die Rekrutierung nach wie vor auf einem historischen Tiefstand. Der ICES veröffentlichte daher im vierten Jahr in Folge eine Nullfang-Empfehlung von Hering in der westlichen Ostsee. Gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1139 sind alle geeigneten Abhilfemaßnahmen zu ergreifen, um sicherzustellen, dass der betreffende Bestand schnell wieder Werte oberhalb des Niveaus erreicht, das den MSY ermöglicht. Außerdem müssen gemäß diesem Artikel weitere Abhilfemaßnahmen ergriffen werden. Sollten die Fangmöglichkeiten für Hering in der westlichen Ostsee gemäß des ICES-Gutachtens festgesetzt werden, würde die Pflicht zur Anlandung aller Fänge in gemischten Fischereien mit Beifängen von Hering in der westlichen Ostsee zu dem Phänomen der limitierenden Arten („choke species“) führen. Um das richtige Gleichgewicht zu finden zwischen der aufgrund der möglichen schweren sozioökonomischen Auswirkungen erforderlichen Erlaubnis der Fortsetzung der Fischerei auf andere Bestände einerseits und andererseits der Notwendigkeit, einen guten biologischen Zustand für den Bestand zu erreichen, ist es unter Berücksichtigung der Schwierigkeit, alle Bestände in einer gemischten Fischerei gleichzeitig auf MSY-Niveau zu befischen, angebracht, eine spezifische Beifang-TAC für Hering in der westlichen Ostsee festzusetzen. Bei Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen und unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen des Artikels 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(?)</sup> durchgeführt werden, sowie bei kleinen Küstenfischern mit bestimmtem passivem Fanggerät sollte jedoch gezielt Hering in der westlichen Ostsee befischt werden dürfen. Die Höhe der TAC sollte darauf abzielen, die fischereiliche Sterblichkeit nicht zu erhöhen und Anreize für Verbesserungen bei Selektivität und Vermeidung zu schaffen.
- (8) Zum Dorschbestand in der östlichen Ostsee konnte der ICES seit 2019 seine im Rahmen des Vorsorgeansatzes abgegebenen Empfehlungen auf eine Bewertung mit besserer Datenlage stützen. Nach den Schätzungen des ICES liegt die Biomasse für den Dorschbestand in der östlichen Ostsee weiterhin unter  $B_{lim}$  und ist seit 2020 weiter zurückgegangen. Der ICES veröffentlichte daher im dritten Jahr in Folge eine Nullfang-Empfehlung für Dorsch in der östlichen Ostsee. Seit 2019 wurden in der Union strenge Bestandserhaltungsmaßnahmen erlassen. Gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1139 wurde die gezielte Fischerei auf Dorsch in der östlichen Ostsee geschlossen und die TAC für unvermeidbare Beifänge von Dorsch in der östlichen Ostsee sehr niedrig festgesetzt, um das Phänomen der limitierenden Arten („choke species“) in anderen Fischereien zu vermeiden. Darüber hinaus wurden weitere, operativ mit den Fangmöglichkeiten verbundene Abhilfemaßnahmen ergriffen, und zwar in Form einer Sperrzeit während der Laichsaison sowie eines Verbots der Freizeitfischerei im Hauptverbreitungsgebiet des Bestands. Angesichts des ICES-Gutachtens und der unveränderten Bestandslage empfiehlt es sich, die Fangmöglichkeiten und die damit operativ verbundenen Abhilfemaßnahmen unverändert beizubehalten.
- (9) Für Dorsch in der westlichen Ostsee zeigten wissenschaftliche Schätzungen seit mehreren Jahren, dass die Biomasse des Laicherbestands unter dem Referenzwert lag, bei dessen Unterschreiten spezifische und angemessene Bewirtschaftungsmaßnahmen ergriffen werden müssen ( $B_{trigger}$ ). Daher wurden in den letzten Jahren immer strengere Bewirtschaftungsmaßnahmen ergriffen. Im Jahr 2021 beschloss der ICES, eine eingehendere Abschätzung der Lage des Bestands vorzunehmen, und verschob daher sein Gutachten bis zum 10. September 2021. Diese Abschätzung ergab, dass die Biomasse für Dorsch in der westlichen Ostsee weniger als die Hälfte der vorherigen Schätzung ausmacht und seit mehr als 10 Jahren überwiegend unter  $B_{lim}$  gelegen hat. Die derzeitige Biomasse beläuft sich schätzungsweise auf die Hälfte von  $B_{lim}$ . Die Rekrutierung ist seit 2018 historisch niedrig. Der ICES

(?) Verordnung (EU) 2016/1139 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. Juli 2016 zur Festlegung eines Mehrjahresplans für die Bestände von Dorsch, Hering und Sprotte in der Ostsee und für die Fischereien, die diese Bestände befischen, zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2187/2005 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1098/2007 des Rates (ABl. L 191 vom 15.7.2016, S. 1).

(?) Verordnung (EU) 2019/1241 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Juni 2019 mit technischen Maßnahmen für die Erhaltung der Fischereiresourcen und den Schutz von Meeresökosystemen, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1967/2006, (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und (EU) Nr. 1380/2013, (EU) 2016/1139, (EU) 2018/973, (EU) 2019/472 und (EU) 2019/1022 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 894/97, (EG) Nr. 850/98, (EG) Nr. 2549/2000, (EG) Nr. 254/2002, (EG) Nr. 812/2004 und (EG) Nr. 2187/2005 des Rates (ABl. L 198 vom 25.7.2019, S. 105).

schätzt, dass die Biomasse des Bestands mit einer Wahrscheinlichkeit von 53 % im Jahr 2023 selbst bei einigen Fängen  $B_{lim}$  leicht überschreiten könnte. In diesem Fall sollten gemäß Artikel 5 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2016/1139 Abhilfemaßnahmen ergriffen und die Fangmöglichkeiten so festgesetzt werden, dass der betreffende Bestand schnell wieder einen Wert oberhalb des Niveaus erreicht, das den MSY ermöglicht. Die empfohlenen Fangmengen sind so gering, dass sie nicht zugleich eine gezielte Fischerei und die unvermeidbaren Beifänge in anderen Fischereien, insbesondere beim Grundfischfang auf Plattfisch, ermöglichen können. Daher ist es angezeigt, eine TAC festzusetzen, die auf unvermeidbare Beifänge in anderen Fischereien beschränkt ist, um das Phänomen der limitierenden Arten („choke species“) zu vermeiden, mit Ausnahme von Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen und unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen des Artikels 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden. Darüber hinaus wurden in der Vergangenheit weitere operativ mit den Fangmöglichkeiten verbundene Abhilfemaßnahmen in Form von Sperrzeiten während der Laichsaison und Beschränkungen der Freizeitfischerei ergriffen. Angesichts der weiteren erheblichen Verschlechterung des Bestands ist es angebracht, die Sperrzeit während der Laichsaison vom 15. Januar bis zum 31. März zu verlängern, um den Zeitraum abzudecken, während dessen der Dorsch sich vor dem Laichen versammelt. Eine weitere Ausnahme von der Sperrzeit während der Laichsaison sollte für Fischereifahrzeuge eingeführt werden, die in der ICES-Unterddivision 22 in Gebieten mit einer Wassertiefe von weniger als 20 m mit Dredgen Muscheln fangen, da diese Fangtätigkeit außerhalb der Laichgründe des Dorschs erfolgt und sehr geringe Beifänge von Dorsch aufweist. Hinsichtlich der Freizeitfischerei war der ICES anders als in den Vorjahren wegen des geringen Umfangs der empfohlenen Gesamtfangmenge nicht in der Lage, zwischen kommerziellen Fängen und Freizeitfängen zu unterscheiden. Angesichts des Zustands des Bestands ist es notwendig, die Fangbegrenzung auf die Mindestmenge zu senken, um die vom ICES empfohlenen Fangmengen einzuhalten. Zudem ist es angebracht, die Freizeitfischerei nicht länger von der Sperrzeit während der Laichsaison auszunehmen.

- (10) 2020 schätzte der ICES, dass die Biomasse von Hering in der mittleren Ostsee unter den Referenzwert für die Biomasse des Laicherbestands zurückgegangen war, bei dessen Unterschreiten spezifische und angemessene Bewirtschaftungsmaßnahmen ergriffen werden müssen („B<sub>trigger</sub>“). 2021 war die Biomasse nach Schätzungen des ICES noch weiter zurückgegangen und liegt nun nahe bei  $B_{lim}$ . Es empfiehlt sich daher, die Fangmöglichkeiten im Einklang mit Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2016/1139 festzulegen.
- (11) Dem ICES-Gutachten zufolge ist Dorsch Beifang in der Schollenfischerei. Sprotte wird in einer gemischten Fischerei mit Hering gefangen und ist für Dorsch eine Beuteart. Es empfiehlt sich, bei der Festsetzung der Fangmöglichkeiten für Scholle und Sprotte diese Wechselwirkungen zwischen den Arten zu berücksichtigen.
- (12) In Bezug auf Lachs in den ICES-Unterddivisionen 22-31 hatte der ICES bereits seit mehreren Jahren angegeben, dass der Zustand der Flussbestände sehr heterogen war. Um den Sachverständigen mehr Zeit zu geben, diesen Unterschieden besser Rechnung zu tragen, beschloss der ICES, sein Gutachten bis zum 15. September 2021 zu verschieben. Gemäß der Empfehlung des ICES, sollten alle kommerziellen Fänge und Freizeitfänge im Hauptbecken, bei denen es sich naturgemäß um gemischte Fischereien handelt, wo Lachs aus gesunden und schwachen Flussbeständen gefangen wird, zum Schutz der schwachen Flussbestände eingestellt werden. Der ICES ist jedoch der Auffassung, dass die bestehende gezielte Fischerei in den Küstengebieten des Bottnischen Meerbusens und der Ålandsee während der Lachswanderung im Sommer fortgesetzt werden könnte. Um das richtige Gleichgewicht zu finden zwischen der aufgrund der ansonsten möglichen schweren sozioökonomischen Auswirkungen erforderlichen Erlaubnis der Fortsetzung der Fischerei einerseits und andererseits der Notwendigkeit, einen guten biologischen Zustand für den Bestand zu erreichen, ist es unter Berücksichtigung der Schwierigkeit, alle Bestände in einer gemischten Fischerei gleichzeitig auf MSY-Niveau zu befischen, angebracht, eine spezifische Beifang-TAC für Lachs in den genannten Gebieten festzusetzen; dies gilt mit Ausnahme von Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen und unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen des Artikels 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden, und von Küstenfischereien nördlich von 59°30'N im Zeitraum vom 1. Mai bis zum 31. August. Angesichts des ICES-Gutachtens ist es angezeigt, weitere, operativ mit den Fangmöglichkeiten verbundene Abhilfemaßnahmen zu ergreifen. Die Verwendung von Langleinen jenseits von vier Seemeilen sollte verboten werden, da es sich in der Regel um ein Fanggerät für Lachs handelt. Darüber hinaus sollte in Gebieten, in denen gewerbliche Fischerei nicht erlaubt ist, pro Fischer und Tag nur ein gekennzeichnete Lachs in der Freizeitfischerei an Bord behalten werden dürfen. Schließlich sollten zur Vermeidung von Falschmeldungen aller an Bord behaltenen Fischarten ganz angelandet werden, um sie eindeutig identifizieren zu können.
- (13) Damit die Fangmöglichkeiten in der Küstenfischerei vollständig ausgeschöpft werden können, wurde 2019 eine begrenzte gebietsübergreifende Flexibilität für Lachs von den ICES-Unterddivisionen 22–31 auf die ICES-Unterddivision 32 eingeführt. Angesichts der geänderten Fangmöglichkeiten für diese beiden Bestände sollte diese Flexibilität verringert werden.
- (14) Die Einführung eines Fangverbots für Meerforelle jenseits der Vier-Seemeilen-Zone und einer Begrenzung der Beifänge von Meerforelle auf 3 % der kombinierten Fangmenge von Meerforelle und Lachs hat wesentlich zu einem deutlichen Rückgang der Falschmeldungen von Fängen beigetragen, wobei insbesondere Lachsfänge als Meerforellenfänge gemeldet wurden. Deswegen sollte diese Bestimmung aufrechterhalten werden, um das Niveau der Falschmeldungen weiterhin gering zu halten.

- (15) Für die Nutzung der in der vorliegenden Verordnung festgesetzten Fangmöglichkeiten gilt die Verordnung (EG) Nr. 1224/2009<sup>(4)</sup>, insbesondere Artikel 33 betreffend die Aufzeichnung von Fangmengen und Fischereiaufwand und Artikel 34 betreffend die Übermittlung von Daten über ausgeschöpfte Fangmöglichkeiten an die Kommission. Deshalb sollten in der vorliegenden Verordnung die Codes für Anlandungen von unter diese Verordnung fallenden Beständen festgelegt werden, die die Mitgliedstaaten bei der Übermittlung von Daten an die Kommission zu verwenden haben.
- (16) Mit der Verordnung (EG) Nr. 847/96 des Rates<sup>(5)</sup> wurden zusätzliche Bestimmungen für die jahresübergreifende Verwaltung der TACs eingeführt, u. a. die Flexibilitätsbestimmungen der Artikel 3 und 4 für vorsorgliche bzw. analytische TACs. Gemäß Artikel 2 der genannten Verordnung muss der Rat bei der Festsetzung der TACs festlegen, für welche Bestände in Anbetracht der biologischen Lage der Bestände die Artikel 3 oder 4 nicht gelten. In jüngerer Zeit wurde mit Artikel 15 Absatz 9 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 der Mechanismus der jahresübergreifenden Flexibilität für alle Bestände eingeführt, für die die Pflicht zur Anlandung gilt. Um daher zu vermeiden, dass durch übermäßige Flexibilität der Grundsatz der rationellen und verantwortungsbewussten Nutzung der biologischen Meeresschätze beeinträchtigt, die Verwirklichung der Ziele der Gemeinsamen Fischereipolitik behindert und die biologische Lage der Bestände verschlechtert wird, sollte klargestellt werden, dass die Artikel 3 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 für analytische TAC nur dann Anwendung finden, wenn die jahresübergreifende Flexibilität nach Artikel 15 Absatz 9 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 nicht angewandt wird.
- (17) Angesichts der Tatsache, dass die Biomasse des Bestands an Dorsch in der östlichen Ostsee, Hering in der westlichen Ostsee und Dorsch in der westlichen Ostsee unter  $B_{lim}$  liegt und 2022 lediglich Beifang, wissenschaftliche Fischerei und, im Fall von Hering in der westlichen Ostsee, bestimmte kleine Küstenfischer zulässig sind, haben sich die Mitgliedstaaten, die einen Quotenanteil an den betreffenden TAC haben, außerdem verpflichtet, 2022 für diese Bestände die jahresübergreifende Flexibilität gemäß Artikel 15 Absatz 9 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 nicht anzuwenden, damit im Jahr 2022 die Fänge die festgesetzten TACs für Dorsch in der östlichen Ostsee, Hering in der westlichen Ostsee und Dorsch in der westlichen Ostsee nicht überschreiten. Angesichts der Tatsache, dass die Biomasse von nahezu allen Beständen in Lachsflüssen südlich von  $59^{\circ}30'N$  unter den Grenzreferenzpunkt für die Erzeugung von Smolt („ $R_{lim}$ “) liegen und 2022 in jenem Gebiet lediglich Beifang und wissenschaftliche Fischerei zulässig sind, sind die betreffenden Mitgliedstaaten darüber hinaus eine ähnliche Verpflichtung hinsichtlich jahresübergreifender Flexibilität in Bezug auf Lachsfänge im Hauptbecken im Jahr 2022 eingegangen.
- (18) Das Fischwirtschaftsjahr für Stintdorsch in der ICES-Division 3a und in den Unionsgewässern der ICES-Division 2a und des ICES-Untergebiets 4 läuft vom 1. November bis zum 31. Oktober. Damit die Fangtätigkeiten am 1. November 2021 beginnen können, muss auf der Grundlage neuer wissenschaftlicher Gutachten und nach Konsultationen mit dem Vereinigten Königreich für den Zeitraum vom 1. November 2021 bis zum 31. Dezember 2021 für Stintdorsch in der ICES-Division 3a und den Unionsgewässern der ICES-Division 2a und des ICES-Untergebiets 4 eine vorläufige TAC festgesetzt werden. Diese vorläufige TAC sollte im Einklang mit dem am 8. Oktober 2021 veröffentlichten ICES-Gutachten festgesetzt werden.
- (19) In der Verordnung (EU) 2021/92 des Rates<sup>(6)</sup> bezieht sich die Tabelle mit den Fangmöglichkeiten für Makrele in der Nordsee auf die Gewässer der Gebiete 3a und 4; die Gewässer des Vereinigten Königreichs des Gebiets 2a; die Unionsgewässer der Gebiete 3b und 3c sowie der Unterddivisionen 22-32 im Einklang mit dem Abkommen über Handel und Zusammenarbeit zwischen der Europäischen Union und der Europäischen Atomgemeinschaft einerseits und dem Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland andererseits<sup>(7)</sup>. Im Jahr 2021 haben die Konsultationen unter den Küstenstaaten über Makrele jedoch nicht zu einer Einigung über Zugangsregelungen zwischen der Union, dem Vereinigten Königreich und Norwegen geführt. Daher hat die Union keinen Zugang zur Fischerei im Rahmen ihrer Fangquote für Makrele in norwegischen Gewässern der Nordsee.

<sup>(4)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 des Rates vom 20. November 2009 zur Einführung einer Kontrollregelung der Union zur Sicherstellung der Einhaltung der Vorschriften der Gemeinsamen Fischereipolitik und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 847/96, (EG) Nr. 2371/2002, (EG) Nr. 811/2004, (EG) Nr. 768/2005, (EG) Nr. 2115/2005, (EG) Nr. 2166/2005, (EG) Nr. 388/2006, (EG) Nr. 509/2007, (EG) Nr. 676/2007, (EG) Nr. 1098/2007, (EG) Nr. 1300/2008, (EG) Nr. 1342/2008 sowie zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2847/93, (EG) Nr. 1627/94 und (EG) Nr. 1966/2006 (ABl. L 343 vom 22.12.2009, S. 1).

<sup>(5)</sup> Verordnung (EG) Nr. 847/96 des Rates vom 6. Mai 1996 zur Festlegung zusätzlicher Bestimmungen für die jahresübergreifende Verwaltung der TACs und Quoten (ABl. L 115 vom 9.5.1996, S. 3).

<sup>(6)</sup> Verordnung (EU) 2021/92 des Rates vom 28. Januar 2021 zur Festlegung der Fangmöglichkeiten für 2021 für bestimmte Fischbestände und Bestandsgruppen in den Unionsgewässern sowie für Fischereifahrzeuge der Union in bestimmten Nicht-Unionsgewässern (ABl. L 31 vom 29.1.2021, S. 31).

<sup>(7)</sup> ABl. L 149 vom 30.4.2021, S. 10.

- (20) Im Jahr 2021 hat die Union die Verhandlungen mit dem Vereinigten Königreich über Fangmöglichkeiten und Bewirtschaftungsmaßnahmen für bestimmte TACs für 2021, einschließlich für Makrele, abgeschlossen, was es der Union ermöglicht, ihre Fangquote für Makrele in den Gewässern des Vereinigten Königreichs zu befischen. Folglich sollten die einschlägigen Tabellen mit den Fangmöglichkeiten entsprechend geändert werden, um den Abgrenzungen der Fanggebiete in den Gewässern der Nordsee gegenüber den Gewässern des Vereinigten Königreichs und den Gewässern der Union Rechnung zu tragen.
- (21) Im Jahr 2021 hat die Union keinen Zugang zur Fischerei im Rahmen ihrer Fangquote für Makrele in norwegischen Gewässern der Nordsee. Die in der Verordnung (EU) 2021/92 vorgesehenen Fangmöglichkeiten für Makrele in den norwegischen Gewässern der Gebiete 2a und 4a und die Dänemark zugeteilte Quote von 13 359 Tonnen sollten in den Gewässern der Union und den Gewässern des Vereinigten Königreichs in der Nordsee gefischt werden können. In der Tabelle mit den entsprechenden Fangmöglichkeiten sollte eine Fußnote eingefügt werden, damit Dänemark im Rahmen dieser Quote in den Unionsgewässern und den Gewässern des Vereinigten Königreichs in der Nordsee fischen kann. Das Vereinigte Königreich wurde in Bezug auf diese Möglichkeit konsultiert und hat keine Einwände gegen diese Vorgehensweise vorgebracht, wonach jene Quote ab dem 12. Oktober 2021 in jenen Gewässern des Vereinigten Königreichs befischt werden kann.
- (22) Gemäß dem partnerschaftlichen Abkommen über nachhaltige Fischerei zwischen der Europäischen Union einerseits und der Regierung Grönlands und der Regierung Dänemarks andererseits sowie dem zugehörigen Durchführungsprotokoll<sup>(8)</sup> erhält die Union 7,7 % der TAC für Lodde, die in den grönländischen Gewässern der ICES-Untergebiete 5 und 14 gefischt wird. Am 5. Oktober 2021 wurde die Union von den grönländischen Behörden darüber informiert, dass der ICES in einem Gutachten für die Saison 2021/2022 für Lodde eine Menge von 904 200 Tonnen als TAC angegeben hat. Gestützt auf wissenschaftliche Gutachten und die Vereinbarung zwischen Grönland, Island und Norwegen in Bezug auf Lodde hat die Regierung Grönlands eine Quote von 135 630 Tonnen festgesetzt. Grönland möchte der Union im Einklang mit dem Durchführungsprotokoll 69 623 Tonnen Lodde anbieten, was 7,7 % der gesamten TAC entspricht. Diese TAC sollte nun auf dieser Grundlage festgesetzt werden. Außerdem haben Grönland, Island und Norwegen in ihrer Rahmenvereinbarung über die Erhaltung und Bewirtschaftung von Lodde eine neue Regelung für die Fangsaison vereinbart. Die Änderung der Fangsaison, die sich nun auf den Zeitraum vom 15. Oktober 2021 bis zum 15. April 2022 erstreckt, muss also auch berücksichtigt werden.
- (23) Die Kommission erteilt Fischereifahrzeugen unter venezolanischer Flagge Fanggenehmigungen, damit sie in den Gewässern der Union vor der Küste von Französisch-Guayana Schnapper fischen können. Mit der vorgeschlagenen Änderung soll während des Genehmigungsverfahrens zwischen zwei Jahren die Kontinuität der Fangtätigkeiten unter bestimmten Bedingungen sichergestellt werden.
- (24) Die Verordnung (EU) 2021/92 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (25) Um eine Unterbrechung der Fangtätigkeiten zu vermeiden und den Lebensunterhalt der Fischer in der Union zu sichern, sollten die Bestimmungen der vorliegenden Verordnung für die Ostsee ab dem 1. Januar 2022 gelten. Die in der Verordnung (EU) 2021/92 vorgesehenen Fangbeschränkungen gelten ab dem 1. Januar 2021. Die durch die vorliegende Verordnung eingeführten Bestimmungen für jene Fangbeschränkungen sollten daher auch ab dem 1. Januar 2021 gelten. Für Stintdorsch in der ICES-Division 3a, in den Gewässern des Vereinigten Königreichs und den Gewässern der Union des ICES-Untergebiets 4 und in den Gewässern des Vereinigten Königreichs in der ICES-Division 2a sollte diese Verordnung jedoch vom 1. November 2021 bis zum 31. Oktober 2022 gelten. Angesichts der Notwendigkeit, nachhaltige Fangtätigkeiten fortzuführen und die entsprechende Fischerei rechtzeitig für den Start der Fangsaison zu beginnen, sollten die durch die vorliegende Verordnung eingeführten Bestimmungen für Fangbeschränkungen für Makrele in norwegischen Gewässern der Nordsee und für Lodde in grönländischen Gewässern der ICES-Untergebiete 5 und 14 ab dem 12. Oktober 2021 bzw. dem 15. Oktober 2021 gelten. Da die betreffenden Fangmöglichkeiten entweder noch nicht ausgeschöpft worden sind oder durch die vorliegende Verordnung erhöht werden, werden der Grundsatz der Rechtssicherheit und der Grundsatz des Schutzes legitimer Erwartungen nicht durch die rückwirkende Geltung dieser Verordnung berührt. Aus Gründen der Dringlichkeit sollte diese Verordnung unmittelbar nach ihrer Veröffentlichung in Kraft treten —

<sup>(8)</sup> ABl. L 175 vom 18.5.2021, S. 3.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

## KAPITEL I

### ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

#### Artikel 1

##### **Gegenstand**

Mit dieser Verordnung werden die Fangmöglichkeiten für bestimmte Fischbestände und Bestandsgruppen in der Ostsee für 2022 festgesetzt und bestimmte gemäß der Verordnung (EU) 2021/92 festgesetzte Fangmöglichkeiten in anderen Gewässern geändert.

#### Artikel 2

##### **Geltungsbereich**

- (1) Diese Verordnung gilt für Fischereifahrzeuge der Union, die in der Ostsee fischen.
- (2) Diese Verordnung gilt auch für die Freizeitfischerei, wenn sie in den einschlägigen Bestimmungen ausdrücklich genannt ist.

#### Artikel 3

##### **Begriffsbestimmungen**

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen in Artikel 4 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013.

Darüber hinaus bezeichnet der Ausdruck

1. „Unterdivision“ eine Unterdivision des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES) in der Ostsee entsprechend den in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 218/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(9)</sup> festgelegten Untergebieten;
2. „zulässige Gesamtfangmenge“ (total allowable catch — TAC) die Menge eines Bestands, die im Laufe eines Jahres gefangen werden darf;
3. „Quote“ einen der EU, einem Mitgliedstaat oder einem Drittland zugeteilten festen Anteil an der TAC;
4. „Freizeitfischerei“ nichtgewerbliche Fischerei, bei der biologische Meeresressourcen beispielsweise im Rahmen der Freizeitgestaltung, des Fremdenverkehrs oder des Sports gefangen werden.

## KAPITEL II

### FANGMÖGLICHKEITEN

#### Artikel 4

##### **TACs und Aufteilung**

Die TACs, die Quoten und die gegebenenfalls operativ damit verbundenen Bedingungen sind im Anhang festgelegt.

<sup>(9)</sup> Verordnung (EG) Nr. 218/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. März 2009 über die Vorlage von Fangstatistiken durch die Mitgliedstaaten, die im Nordostatlantik Fischfang betreiben (ABl. L 87 vom 31.3.2009, S. 70).

*Artikel 5***Besondere Vorschriften zur Aufteilung von Fangmöglichkeiten**

Die Aufteilung der Fangmöglichkeiten auf die Mitgliedstaaten nach der vorliegenden Verordnung lässt Folgendes unberührt:

- a) Tausch von Fangmöglichkeiten gemäß Artikel 16 Absatz 8 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013;
- b) Abzüge und Neuaufteilungen gemäß Artikel 37 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009;
- c) zusätzliche Anlandungen, die gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 oder gemäß Artikel 15 Absatz 9 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 zulässig sind;
- d) zurückbehaltene Mengen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 oder übertragene Mengen gemäß Artikel 15 Absatz 9 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013;
- e) Abzüge nach den Artikeln 105 und 107 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009.

*Artikel 6***Bedingungen für die Anlandung von Fängen und Beifängen**

Die Bestände von Nichtzielarten innerhalb sicherer biologischer Grenzen gemäß Artikel 15 Absatz 8 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013, die unter die Ausnahme von der Pflicht, Fänge auf die betreffende Quote anzurechnen, fallen, sind im Anhang dieser Verordnung aufgeführt.

*Artikel 7***Sperrzeiten zum Schutz des Laichens von Dorsch**

(1) In den Unterdivisionen 25 und 26 ist die Fischerei mit jeglicher Art von Fanggerät vom 1. Mai bis zum 31. August verboten.

(2) Eine Ausnahme von dem in Absatz 1 genannten Verbot gilt in folgenden Fällen:

- a) Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen, sofern diese wissenschaftlichen Untersuchungen unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen nach Artikel 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden;
- b) Fischereifahrzeuge der Union mit einer Länge über alles von weniger als 12 Metern, die mit Kiemen-, Verwickel- oder Spiegelnetzen oder mit Grundleinen, Langleinen innerhalb von vier Seemeilen von den Basislinien, treibenden Langleinen, Handleinen und Reißangeln oder ähnlichem passivem Fanggerät in Gebieten fischen, in denen die Wassertiefe gemäß den Koordinaten auf der amtlichen Seekarte der zuständigen nationalen Behörden weniger als 20 Meter beträgt;
- c) Fischereifahrzeuge der Union, die in der Unterdivision 25 pelagische Bestände zum unmittelbaren Verzehr befischen und dabei Fanggerät mit einer Maschenöffnung von 45 mm oder weniger verwenden, in Gebieten, in denen die Wassertiefe gemäß den Koordinaten auf der amtlichen Seekarte der zuständigen nationalen Behörden weniger als 50 Meter beträgt, und deren Anlandungen sortiert werden.

(3) Die Fischerei mit jeglicher Art von Fanggerät ist in den Unterdivisionen 22 und 23 vom 15. Januar bis zum 31. März und in der Unterdivision 24 vom 15. Mai bis zum 15. August verboten.

(4) Eine Ausnahme von dem in Absatz 3 genannten Verbot gilt in folgenden Fällen:

- a) Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen, sofern diese wissenschaftlichen Untersuchungen unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen nach Artikel 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden;
- b) Fischereifahrzeuge der Union mit einer Länge über alles von weniger als 12 Metern, die mit Kiemen-, Verwickel- oder Spiegelnetzen oder mit Grundleinen, Langleinen innerhalb von vier Seemeilen von den Basislinien, treibenden Langleinen, Handleinen und Reißangeln oder ähnlichem passivem Fanggerät in Gebieten fischen, in denen die Wassertiefe gemäß den Koordinaten auf der amtlichen Seekarte der zuständigen nationalen Behörden weniger als 20 Meter beträgt;

- c) Fischereifahrzeuge der Union, die in der Unterdivision 24 pelagische Bestände zum unmittelbaren Verzehr befischen und dabei Fanggerät mit einer Maschenöffnung von 45 mm oder weniger verwenden, in Gebieten, in denen die Wassertiefe gemäß den Koordinaten auf der amtlichen Seekarte der zuständigen nationalen Behörden weniger als 40 Meter beträgt, und deren Anlandungen sortiert werden;
  - d) Fischereifahrzeuge der Union, die in der Unterdivision 22 in Gebieten, in denen die Wassertiefe gemäß den Koordinaten auf der amtlichen Seekarte der zuständigen nationalen Behörden weniger als 20 m beträgt, mit Dredgen Muscheln fangen.
- (5) Die Kapitäne dieser Fischereifahrzeuge gemäß Absatz 2 Buchstabe b oder c sowie Absatz 4 Buchstabe b, c oder d sorgen dafür, dass ihre Fangtätigkeit jederzeit von den Aufsichtsbehörden des Mitgliedstaats überwacht werden kann.

#### Artikel 8

##### **Maßnahmen für die Freizeifischerei auf Dorsch in den Unterdivisionen 22-26**

- (1) In der Freizeifischerei darf in den Unterdivisionen 22 und 23 und in der Unterdivision 24 innerhalb von sechs Seemeilen von den Basislinien nicht mehr als ein Exemplar Dorsch pro Fischer und Tag behalten werden, ausgenommen im Zeitraum vom 15. Januar bis zum 31. März, wenn die Freizeifischerei auf Dorsch verboten wird.
- (2) Die Freizeifischerei auf Dorsch ist in der Unterdivision 24 jenseits von sechs Seemeilen von den Basislinien sowie in den Unterdivisionen 25 und 26 verboten.
- (3) Der vorliegende Artikel lässt strengere nationale Maßnahmen unberührt.

#### Artikel 9

##### **Maßnahmen für die Freizeifischerei auf Lachs in den Unterdivisionen 22-31**

- (1) Die Freizeifischerei auf Lachs ist in den Unterdivisionen 22-31 verboten. Jedes gefangene Exemplar Lachs muss unverzüglich ins Meer zurückgeworfen werden.
- (2) Abweichend von Absatz 1 ist die Freizeifischerei auf Lachs unter den folgenden kumulativen Bedingungen gestattet:
  - a) Es darf nicht mehr als ein durch Fettflossenschnitt gekennzeichnetes Exemplar pro Fischer pro Tag an Bord behalten werden;
  - b) alle an Bord gehaltenen Exemplare jeder Fischart müssen ganz angelandet werden.
- (3) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 ist Freizeifischerei auf Lachs nördlich von 59°30'N vom 1. Mai bis zum 31. August ohne Einschränkungen in Gebieten innerhalb von vier Seemeilen von den Basislinien gestattet.
- (4) Der vorliegende Artikel lässt strengere nationale Maßnahmen unberührt.

#### Artikel 10

##### **Maßnahmen zur Erhaltung der Meerforellen- und Lachsbestände in den Unterdivisionen 22-32**

- (1) Fischereifahrzeugen ist die Fischerei auf Meerforelle jenseits von vier Seemeilen von den Basislinien in den Unterdivisionen 22-32 vom 1. Januar bis zum 31. Dezember 2022 verboten. Bei der Fischerei auf Lachs jenseits von vier Seemeilen von den Basislinien in der Unterdivision 32 dürfen die Beifänge von Meerforelle zu keinem Zeitpunkt — weder an Bord noch angelandet nach jeder Fahrt — mehr als 3 % der Gesamtfangmenge von Lachs und Meerforelle ausmachen.
- (2) Die Fischerei mit Langleinen jenseits von vier Seemeilen von den Basislinien ist in den Unterdivisionen 22-31 verboten.
- (3) Der vorliegende Artikel lässt strengere nationale Maßnahmen unberührt.

## Artikel 11

**Flexibilität**

(1) Sofern im Anhang der vorliegenden Verordnung nichts anderes festgelegt ist, gilt Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 für Bestände, die unter eine vorsorgliche TAC fallen, und Artikel 3 Absätze 2 und 3 sowie Artikel 4 der genannten Verordnung für Bestände, die unter eine analytische TAC fallen.

(2) Artikel 3 Absätze 2 und 3 und Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gelten nicht, wenn ein Mitgliedstaat die jahresübergreifende Flexibilität nach Artikel 15 Absatz 9 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 nutzt.

## Artikel 12

**Datenübermittlung**

Bei der Übermittlung von Daten über die gefangenen oder angelandeten Bestandsmengen an die Kommission gemäß den Artikeln 33 und 34 der Verordnung (EG) Nr. 1224/2009 verwenden die Mitgliedstaaten die im Anhang der vorliegenden Verordnung angegebenen Bestandscodes.

## KAPITEL III

**SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

## Artikel 13

**Änderung der Verordnung (EU) 2021/92**

Die Verordnung (EU) 2021/92 wird wie folgt geändert:

1. Anhang IA wird wie folgt geändert:

a) Die Tabelle mit den Fangmöglichkeiten für Dorsch in der ICES-Division 7d erhält folgende Fassung:

| „Art:                  | Dorsch<br><i>Gadus morhua</i>   | Gebiet:  | 7d<br>(COD/07D.) |
|------------------------|---|--|------------------|
| Belgien                | 33 <sup>(1)</sup>   | Analytische TAC                                      |                  |
| Frankreich             | 649 <sup>(1)</sup>  | Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht. |                  |
| Niederlande            | 19 <sup>(1)</sup>   | Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht. |                  |
| Union                  | 701 <sup>(1)</sup>  |  |                  |
| Vereinigtes Königreich | 71 <sup>(2)</sup>   |  |                  |
| TAC                    | 772   |  |                  |
| <sup>(1)</sup>         | Besondere Bedingung: Hiervon dürfen bis zu 5 % in folgenden Gebieten gefangen werden: Gebiet 4, der Teil des Gebiets 3a, der nicht zum Skagerrak und Kattegat gehört, und Gewässer des Vereinigten Königreichs des Gebiets 2a (COD/*2A3X4).   |  |                  |
| <sup>(2)</sup>         | Besondere Bedingung: Hiervon dürfen bis zu 5 % in folgenden Gebieten gefangen werden: Gewässer des Vereinigten Königreichs und Unionsgewässer des Gebiets 4, der Teil des Gebiets 3a, der nicht zum Skagerrak und Kattegat gehört, und Gewässer des Vereinigten Königreichs des Gebiets 2a (COD/*2A3X4).“ |  |                  |

- b) Die Tabelle mit den Fangmöglichkeiten für Makrele in Gewässern des Vereinigten Königreichs und Unionsgewässern der ICES-Division 2a und der ICES-Untergebiete 3 und 4 erhält folgende Fassung:

| „Art:                  | Makrele<br><i>Scomber scombrus</i> | Gebiet:                                    | Gewässer des Vereinigten Königreichs und der Union der Gebiete 2a, 3 und 4 (MAC/2A34.) |
|------------------------|------------------------------------|--|--|
| Belgien                | 544 <sup>(1)(2)</sup>              | Analytische TAC                            |  |
| Dänemark               | 18 666 <sup>(1)(2)</sup>           | Artikel 8 Absatz 2 dieser Verordnung gilt. |  |
| Deutschland            | 567 <sup>(1)(2)</sup>              |  |  |
| Frankreich             | 1 713 <sup>(1)(2)</sup>            |  |  |
| Niederlande            | 1 724 <sup>(1)(2)</sup>            |  |  |
| Schweden               | 5 108 <sup>(1)(2)(3)</sup>         |  |  |
| Union                  | 28 322 <sup>(1)(2)</sup>           |  |  |
| Norwegen               | entfällt <sup>(4)</sup>            |  |  |
| Vereinigtes Königreich | entfällt <sup>(1)(2)(3)</sup>      |  |  |
| TAC                    | 852 284                            |  |  |

<sup>(1)</sup> Besondere Bedingung: Bis zu 60 % dürfen in Gewässern des Vereinigten Königreichs und internationalen Gewässern der Gebiete 2a, 5b, 6, 7, 8d, 8e, 12 und 14 gefangen werden (MAC/\*2AX14).

<sup>(2)</sup> Innerhalb der oben genannten Quoten dürfen nur die nachstehend aufgeführten Mengen auch in den beiden folgenden Gebieten gefangen werden:

|             | Norwegische Gewässer des Gebiets 2a<br>(MAC/*02AN-) | Färöische Gewässer<br>(MAC/*FRO1) |
|-------------|---|-----------------------------------|
| Belgien     | 0   | 0                                 |
| Dänemark    | 0   | 0                                 |
| Deutschland | 0   | 0                                 |
| Frankreich  | 0   | 0                                 |
| Niederlande | 0   | 0                                 |
| Schweden    | 0   | 0                                 |
| Union       | 0   | 0                                 |

<sup>(3)</sup> Besondere Bedingung: Einschließlich folgender Menge (in Tonnen), die in norwegischen Gewässern der Gebiete 2a und 4a zu fangen ist (MAC/\*2A4AN):

251

Beim Fischfang unter dieser besonderen Bedingung sind Beifänge von Dorsch, Schellfisch, Pollack, Wittling und Seelachs auf die Quoten für diese Arten anzurechnen.

<sup>(4)</sup> Vom Anteil Norwegens an der TAC abzuziehen (Zugangsquote). Dies schließt folgenden Anteil Norwegens an der Nordsee-TAC ein:

0

Im Rahmen dieser Quote darf nur im Gebiet 4a gefischt werden (MAC/\*04A.), mit Ausnahme folgender Menge (in Tonnen), die im Gebiet 3a gefangen werden darf (MAC/\*03A.):

0

Besondere Bedingung: Innerhalb der oben genannten Quoten dürfen in den folgenden Gebieten nicht mehr als die nachstehend angegebenen Mengen gefangen werden:

|                           | 3a          | Gewässer des<br>Vereinigten<br>Königreichs und<br>der Union der<br>Gebiete 3a<br>und 4bc | 4b          | 4c          | Gewässer des<br>Vereinigten<br>Königreichs und<br>internationale<br>Gewässer der<br>Gebiete 2a, 5b, 6,<br>7, 8d, 8e, 12<br>und 14 |
|---------------------------|-------------|--|-------------|-------------|---|
|                           | (MAC/*03A.) | (MAC/*3A4BC)   | (MAC/*04B.) | (MAC/*04C.) | (MAC/*2A6.)   |
| Belgien                   | 0           | 0  | 0           | 0           | 326   |
| Dänemark                  | 0           | 4130   | 0           | 0           | 11 200  |
| Deutschland               | 0           | 0  | 0           | 0           | 340   |
| Frankreich                | 0           | 490  | 0           | 0           | 1 028   |
| Niederlande               | 0           | 490  | 0           | 0           | 1 034   |
| Schweden                  | 0           | 0  | 390         | 10          | 3 065   |
| Union                     | 0           | 5 110  | 390         | 10          | 16 993  |
| Vereinigtes<br>Königreich | 0           | entfällt   | 0           | 0           | entfällt  |
| Norwegen                  | 0           | 0  | 0           | 0           | 0“  |

- c) Die Tabelle mit den Fangmöglichkeiten für Makrele in norwegischen Gewässern der ICES-Divisionen 2a und 4a erhält folgende Fassung:

| „Art:    | Makrele<br><i>Scomber scombrus</i> | Gebiet:         | Norwegische Gewässer von 2a<br>und 4a<br>(MAC/2A4A-N) |
|----------|------------------------------------|-----------------|---|
| Dänemark | 13 359 <sup>(1)</sup>              | Analytische TAC |   |
| Union    | 13 359 <sup>(1)</sup>              |                 |   |
| TAC      | entfällt                           |                 |   |

<sup>(1)</sup> Diese Quote darf 2021 nur in den Gewässern des Vereinigten Königreichs und den Gewässern der Europäischen Union der Gebiete 2a, 3 und 4 befischt werden (MAC/\*2A34X).“

- d) Die Tabelle mit den Fangmöglichkeiten für Stintdorsch und dazugehörige Beifänge in der ICES-Division 3a und in den Gewässern des Vereinigten Königreichs und der Union im ICES-Untergebiet 4 sowie in den Gewässern des Vereinigten Königreichs in der ICES-Division 2a erhält folgende Fassung:

|                        |  |                          |  |  |
|------------------------|--|--------------------------|--|--|
| „Art:                  | Stintdorsch und dazugehörige Beifänge<br><i>Trisopterus esmarkii</i>   |                          | Gebiet:  | 3a; Gewässer des Vereinigten Königreichs und der Union des Untergebiets 4; Gewässer des Vereinigten Königreichs der Division 2a (NOP/2A3A4.) |
| Jahr                   | 2021   | 2022                     |  |  |
| Dänemark               | 116 447 <sup>(1)(3)</sup>  | 24 727 <sup>(1)(6)</sup> | Analytische TAC                                      |  |
| Deutschland            | 22 <sup>(1)(2)(3)</sup>  | 5 <sup>(1)(2)(6)</sup>   | Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht. |  |
| Niederlande            | 86 <sup>(1)(2)(3)</sup>  | 18 <sup>(1)(2)(6)</sup>  | Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht. |  |
| Union                  | 116 555 <sup>(1)(3)</sup>  | 24 750 <sup>(1)(6)</sup> |  |  |
| Vereinigtes Königreich | 11 745 <sup>(2)(3)</sup>   | 5 250 <sup>(2)(6)</sup>  |  |  |
| Norwegen               | 0 <sup>(4)</sup>   | 0 <sup>(4)</sup>         |  |  |
| Färöer                 | 0 <sup>(5)</sup>   | 0 <sup>(5)</sup>         |  |  |
| TAC                    | entfällt   | entfällt                 |  |  |
| <sup>(1)</sup>         | Bis zu 5 % der Quote kann aus Beifängen von Schellfisch und Wittling bestehen (OT2/*2A3A4). Beifänge von Schellfisch und Wittling, die gemäß dieser Bestimmung auf die Quote angerechnet werden, und Beifänge von Arten, die gemäß Artikel 15 Absatz 8 der Verordnung (EU) Nr. 1380/2013 auf die Quote angerechnet werden, dürfen zusammen nicht mehr als 9 % der Quote ausmachen. |                          |  |  |
| <sup>(2)</sup>         | Diese Quote darf nur in den Gewässern des Vereinigten Königreichs und der Union der ICES-Gebiete 2a, 3a und 4 befischt werden.   |                          |  |  |
| <sup>(3)</sup>         | Darf nur vom 1. November 2020 bis zum 31. Oktober 2021 befischt werden.  |                          |  |  |
| <sup>(4)</sup>         | Es ist ein Selektionsgitter zu verwenden.  |                          |  |  |
| <sup>(5)</sup>         | Es ist ein Selektionsgitter zu verwenden. Umfasst maximal 15 % unvermeidbare Beifänge (NOP/*2A3A4), die auf diese Quote angerechnet werden.  |                          |  |  |
| <sup>(6)</sup>         | Darf nur vom 1. November 2021 bis zum 31. Dezember 2021 befischt werden.“  |                          |  |  |

- e) Die Tabelle mit den Fangmöglichkeiten für andere Arten in Unionsgewässern des ICES-Untergebiets 4 und der ICES-Division 6a nördlich von 56°30'N erhält folgende Fassung:

|                |  |                  |  |
|----------------|--|------------------|--|
| „Art:          | Andere Arten                                 | Gebiet:          | Unionsgewässer der Gebiete 4 und 6a nördlich von 56°30' N (OTH/2A46AN) |
| Union          | entfällt                                     | Vorsorgliche TAC |  |
| Norwegen       | 1 000 <sup>(1)(2)</sup>                      |                  |  |
| Färöer         | 0  |                  |  |
| TAC            | entfällt                                     |                  |  |
| <sup>(1)</sup> | Begrenzt auf 4 (OTH/*2A4-C).                 |                  |  |
| <sup>(2)</sup> | Arten, die unter keine anderen TACs fallen.“ |                  |  |

- (2) In Anhang IB erhält die Tabelle mit den Fangmöglichkeiten für Lodde in den grönländischen Gewässern der Gebiete 5 und 14 folgende Fassung:

| „Art:                | Lodde<br><i>Mallotus villosus</i>   | Gebiet:  | Grönländische Gewässer der Gebiete 5 und 14<br>(CAP/514GRN) |
|----------------------|---|--|---|
| Dänemark             | 51 088  | Analytische TAC  |   |
| Deutschland          | 2 224   | Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht.<br>Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht. |   |
| Schweden             | 3 666   |  |   |
| Alle Mitgliedstaaten | 2 645 <sup>(1)</sup>  |  |   |
| Union                | 59 623 <sup>(2)</sup>   |  |   |
| Norwegen             | 10 000 <sup>(2)</sup>   |  |   |
| TAC                  | entfällt  |  |   |
| <sup>(1)</sup>       | Dänemark, Deutschland und Schweden dürfen nur auf die Quote „Alle Mitgliedstaaten“ zugreifen, wenn sie ihre eigene Quote ausgeschöpft haben. Mitgliedstaaten mit einem Anteil von mehr als 10 % der Unionsquote dürfen hingegen gar nicht auf die Quote „Alle Mitgliedstaaten“ zugreifen. Auf diese gemeinsam bewirtschaftete Quote anzurechnende Fänge sind getrennt zu melden (CAP/514GRN_AMS). |  |   |
| <sup>(2)</sup>       | Für einen Fangzeitraum vom 15. Oktober 2021 bis zum 15. April 2022.“  |  |   |

- (3) In Anhang V Teil B wird die folgende Fußnote zu Venezuela in die Tabelle mit der Höchstzahl der Fanggenehmigungen für Drittlandsschiffe, die in Unionsgewässern fischen, aufgenommen:

„(2) Fischereitätigkeiten werden auf Grundlage eines jährlichen Kalenders genehmigt. Ein Fischereifahrzeug kann seine Fangtätigkeit jedoch für die Dauer von bis zu drei Monaten nach Ablauf seiner Fanggenehmigung fortsetzen, sofern der Betreiber

- das Verfahren zur Erneuerung seiner Fanggenehmigung eingeleitet hat,
- alle seine vertraglichen Verpflichtungen und Informationspflichten erfüllt hat.

Diese Verlängerung läuft zum Zeitpunkt des Inkrafttretens des Beschlusses der Kommission über die Erteilung einer neuen Fanggenehmigung oder die Mitteilung über die Ablehnung der neuen Fanggenehmigung ab.“

#### Artikel 14

#### Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 2022.

Abweichend von Unterabsatz 2:

- a) gelten Artikel 13 Nummer 1 Buchstaben a, b und e und Nummer 3 ab dem 1. Januar 2021;
- b) gilt Artikel 13 Nummer 1 Buchstabe c ab dem 12. Oktober 2021;
- c) gilt Artikel 13 Nummer 2 vom 15. Oktober 2021 bis zum 15. April 2022;
- d) gilt Artikel 13 Nummer 1 Buchstabe d vom 1. November 2021 bis zum 31. Oktober 2022.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am 27. Oktober 2021.

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*  
G. DOVŽAN

---

## ANHANG

## TACs FÜR FISCHEREIFAHRZEUGE DER UNION IN TAC-REGULIERTEN GEBIETEN, AUFGESCHLÜSSELT NACH ARTEN UND GEBIETEN

In den Tabellen dieses Anhangs sind nach Beständen aufgeschlüsselt die TACs und Quoten (in Tonnen Lebendgewicht, sofern nicht anders angegeben) sowie die operativ damit verbundenen Bedingungen angegeben.

Die Angaben der Fanggebiete beziehen sich, sofern nicht anders angegeben, auf ICES-Gebiete.

Die Fischbestände sind in der alphabetischen Reihenfolge der wissenschaftlichen Bezeichnungen der Arten aufgeführt.

Für die Zwecke dieser Verordnung gilt nachstehende Vergleichstabelle der wissenschaftlichen und der gemeinsprachlichen Bezeichnungen:

| Wissenschaftliche Bezeichnung | Alpha-3-Code | Gemeinsprachliche Bezeichnung |
|-------------------------------|--------------|-------------------------------|
| <i>Clupea harengus</i>        | HER          | Hering                        |
| <i>Gadus morhua</i>           | COD          | Dorsch                        |
| <i>Pleuronectes platessa</i>  | PLE          | Scholle                       |
| <i>Salmo salar</i>            | SAL          | Atlantischer Lachs            |
| <i>Sprattus sprattus</i>      | SPR          | Sprotte                       |

Tabelle 1

| Art:     | Hering<br><i>Clupea harengus</i> | Gebiet:         | Unterddivisionen 30-31<br>(HER/30/31.) |
|----------|----------------------------------|-----------------|--|
| Finnland | 91 287                           | Analytische TAC |  |
| Schweden | 20 058                           |                 |  |
| Union    | 111 345                          |                 |  |
| TAC      | 111 345                          |                 |  |

Tabelle 2

| Art:        | Hering<br><i>Clupea harengus</i> | Gebiet:  | Unterddivisionen 22-24<br>(HER/3BC+24) |
|-------------|----------------------------------|--|--|
| Dänemark    | 110 <sup>(1)</sup>               | Analytische TAC  |  |
| Deutschland | 435 <sup>(1)</sup>               | Artikel 3 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gelten nicht. |  |
| Finnland    | 0 <sup>(1)</sup>                 | Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht.                   |  |
| Polen       | 103 <sup>(1)</sup>               |  |  |
| Schweden    | 140 <sup>(1)</sup>               |  |  |
| Union       | 788 <sup>(1)</sup>               |  |  |
| TAC         | 788 <sup>(1)</sup>               |  |  |

<sup>(1)</sup> Nur als Beifänge. Im Rahmen dieser Quote ist keine gezielte Befischung erlaubt. Abweichend von Absatz 1 dürfen Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen, gezielt auf Hering durchgeführt werden, sofern diese wissenschaftlichen Untersuchungen unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen nach Artikel 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden.

Abweichend von Absatz 1 ist der Fischfang im Rahmen dieser Quote für Fischereifahrzeuge der Union mit einer Länge über alles von weniger als 12 m gestattet, die mit Kiemennetzen, Verwickelnetzen, Handleinen, Großreusen oder Reißangeln fischen. Die Kapitäne dieser Fischereifahrzeuge sorgen dafür, dass ihre Fangtätigkeit jederzeit von den Aufsichtsbehörden des Mitgliedstaats überwacht werden kann.

**Tabelle 3**

| Art:        | Hering<br><i>Clupea harengus</i> | Gebiet:  | Unionsgewässer der Unterdivisionen 25-27, 28.2, 29 und 32 (HER/3D-R30) |
|-------------|----------------------------------|--|--|
| Dänemark    | 1 180                            | Analytische TAC<br>Artikel 6 der vorliegenden Verordnung gilt. |  |
| Deutschland | 313                              |  |  |
| Estland     | 6 028                            |  |  |
| Finnland    | 11 766                           |  |  |
| Lettland    | 1 488                            |  |  |
| Litauen     | 1 566                            |  |  |
| Polen       | 13 367                           |  |  |
| Schweden    | 17 945                           |  |  |
| Union       | 53 653                           |  |  |
| TAC         | Entfällt                         |  |  |

**Tabelle 4**

| Art:     | Hering<br><i>Clupea harengus</i> | Gebiet:  | Unterdivision 28.1 (HER/03D.RG) |
|----------|----------------------------------|--|---------------------------------|
| Estland  | 22 026                           | Analytische TAC<br>Artikel 6 der vorliegenden Verordnung gilt. |                                 |
| Lettland | 25 671                           |  |                                 |
| Union    | 47 697                           |  |                                 |
| TAC      | 47 697                           |  |                                 |

**Tabelle 5**

| Art:        | Dorsch<br><i>Gadus morhua</i> | Gebiet:  | Unionsgewässer der Unterdivisionen 25-32 (COD/3DX32.) |
|-------------|-------------------------------|--|---|
| Dänemark    | 137 <sup>(1)</sup>            | Vorsorgliche TAC<br>Artikel 3 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gelten nicht.<br>Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht. |   |
| Deutschland | 54 <sup>(1)</sup>             |  |   |
| Estland     | 13 <sup>(1)</sup>             |  |   |
| Finnland    | 10 <sup>(1)</sup>             |  |   |
| Lettland    | 51 <sup>(1)</sup>             |  |   |
| Litauen     | 33 <sup>(1)</sup>             |  |   |
| Polen       | 159 <sup>(1)</sup>            |  |   |

|          |                    |
|----------|--------------------|
| Schweden | 138 <sup>(1)</sup> |
| Union    | 595 <sup>(1)</sup> |
| TAC      | Entfällt           |

<sup>(1)</sup> Nur als Beifänge. Im Rahmen dieser Quote ist keine gezielte Befischung erlaubt. Abweichend von Absatz 1 dürfen Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen, gezielt auf Dorsch durchgeführt werden, sofern diese wissenschaftlichen Untersuchungen unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen nach Artikel 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden.

**Tabelle 6**

| Art:        | Dorsch<br><i>Gadus morhua</i> | Gebiet:  | Unterdivisionen 22-24<br>(COD/3BC+24) |
|-------------|-------------------------------|--|---------------------------------------|
| Dänemark    | 214 <sup>(1)</sup>            | Analytische TAC  |                                       |
| Deutschland | 104 <sup>(1)</sup>            | Artikel 3 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gelten nicht. |                                       |
| Estland     | 5 <sup>(1)</sup>              | Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht.                   |                                       |
| Finnland    | 4 <sup>(1)</sup>              |  |                                       |
| Lettland    | 18 <sup>(1)</sup>             |  |                                       |
| Litauen     | 11 <sup>(1)</sup>             |  |                                       |
| Polen       | 57 <sup>(1)</sup>             |  |                                       |
| Schweden    | 76 <sup>(1)</sup>             |  |                                       |
| Union       | 489 <sup>(1)</sup>            |  |                                       |
| TAC         | 489 <sup>(1)</sup>            |  |                                       |

<sup>(1)</sup> Nur als Beifänge. Im Rahmen dieser Quote ist keine gezielte Befischung erlaubt. Abweichend von Absatz 1 dürfen Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen, gezielt auf Dorsch durchgeführt werden, sofern diese wissenschaftlichen Untersuchungen unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen nach Artikel 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden.

**Tabelle 7**

| Art:        | Scholle<br><i>Pleuronectes platessa</i> | Gebiet:                                     | Unionsgewässer der Unterdivisionen 22-32<br>(PLE/3BCD-C) |
|-------------|---|---|--|
| Dänemark    | 6 483                                   | Analytische TAC                             |  |
| Deutschland | 720                                     | Artikel 6 der vorliegenden Verordnung gilt. |  |
| Polen       | 1 358                                   |   |  |
| Schweden    | 489                                     |   |  |
| Union       | 9 050                                   |   |  |
| TAC         | 9 050                                   |   |  |

Tabelle 8

| Art:           | Atlantischer Lachs<br><i>Salmo salar</i>  | Gebiet:  | Unionsgewässer der Unterdivisionen 22-31<br>(SAL/3BCD-F) |
|----------------|---|--|--|
| Dänemark       | 13 223 <sup>(1)(2)</sup>  | Analytische TAC<br>Artikel 3 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 847/96<br>gelten nicht.<br>Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 847/96 gilt nicht. |  |
| Deutschland    | 1 471 <sup>(1)(2)</sup>   |  |  |
| Estland        | 1 344 <sup>(1)(2)(3)</sup>  |  |  |
| Finnland       | 16 488 <sup>(1)(2)</sup>  |  |  |
| Lettland       | 8 411 <sup>(1)(2)</sup>   |  |  |
| Litauen        | 989 <sup>(1)(2)</sup>   |  |  |
| Polen          | 4 011 <sup>(1)(2)</sup>   |  |  |
| Schweden       | 17 874 <sup>(1)(2)</sup>  |  |  |
| Union          | 63 811 <sup>(1)(2)</sup>  |  |  |
| TAC            | Entfällt  |  |  |
| <sup>(1)</sup> | In Stückzahl ausgedrückt.   |  |  |
| <sup>(2)</sup> | Nur als Beifänge. Im Rahmen dieser Quote ist keine gezielte Befischung erlaubt.<br>Abweichend von Absatz 1 dürfen Fangtätigkeiten, die ausschließlich wissenschaftlichen Zwecken dienen, gezielt auf Lachs durchgeführt werden, sofern diese wissenschaftlichen Untersuchungen unter uneingeschränkter Einhaltung der Bedingungen nach Artikel 25 der Verordnung (EU) 2019/1241 durchgeführt werden.<br>Abweichend von Absatz 1 ist es Fischereifahrzeugen der Union im Zeitraum vom 1. Mai bis zum 31. August gestattet, diese Quote nördlich von 59°30'N in Gebieten innerhalb von vier Seemeilen von den Basislinien zu befischen. |  |  |
| <sup>(3)</sup> | Besondere Bedingung: Im Rahmen dieser Quote dürfen in Unionsgewässern der Unterdivision 32 nicht mehr als 450 Exemplare gefangen werden (SAL/*3D32).  |  |  |

Tabelle 9

| Art:           | Atlantischer Lachs<br><i>Salmo salar</i> | Gebiet:          | Unionsgewässer der Unterdivision 32<br>(SAL/3D32.) |
|----------------|--|------------------|--|
| Estland        | 969 <sup>(1)</sup>                       | Vorsorgliche TAC |  |
| Finnland       | 8 486 <sup>(1)</sup>                     |                  |  |
| Union          | 9 455 <sup>(1)</sup>                     |                  |  |
| TAC            | Entfällt                                 |                  |  |
| <sup>(1)</sup> | In Stückzahl ausgedrückt.                |                  |  |

**Tabelle 10**

| Art:        | Sprotte<br><i>Sprattus sprattus</i> | Gebiet:                                     | Unionsgewässer der Unterdivisionen<br>22-32<br>(SPR/3BCD-C) |
|-------------|-------------------------------------|---|---|
| Dänemark    | 24 852                              | Analytische TAC                             |   |
| Deutschland | 15 745                              | Artikel 6 der vorliegenden Verordnung gilt. |   |
| Estland     | 28 859                              |   |   |
| Finnland    | 13 010                              |   |   |
| Lettland    | 34 855                              |   |   |
| Litauen     | 12 608                              |   |   |
| Polen       | 73 969                              |   |   |
| Schweden    | 48 045                              |   |   |
| Union       | 251 943                             |   |   |
| TAC         | Entfällt                            |   |   |

**DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2021/1889 DER KOMMISSION****vom 23. Juli 2021****zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 des Rates hinsichtlich der Verlängerung der Maßnahmen zur vorübergehenden Entlastung von den Vorschriften für die Nutzung von Zeitnischen aufgrund der COVID-19-Krise**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 95/93 des Rates vom 18. Januar 1993 über gemeinsame Regeln für die Zuweisung von Zeitnischen auf Flughäfen in der Gemeinschaft <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 10a Absatz 5,

In Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die COVID-19-Pandemie führt infolge der deutlich sinkenden Nachfrage und der von den Mitgliedstaaten und Drittländern zur Eindämmung der Pandemie ergriffenen direkten Maßnahmen immer noch zu einem deutlich niedrigeren Luftverkehrsaufkommen. Berichten von Eurocontrol zufolge war das Luftverkehrsaufkommen im EWR in der ersten Jahreshälfte 2021 mit etwa 38 % des Niveaus im entsprechenden Zeitraum im Jahr 2019 relativ stabil, Tendenz steigend. Eurocontrol geht auf der Grundlage seines mit größter Wahrscheinlichkeit eintretenden Szenarios davon aus, dass das Luftverkehrsaufkommen im Jahresdurchschnitt 2021 50 % und im Jahr 2022 72 % erreichen wird.
- (2) Solche Umstände sind von den Luftfahrtunternehmen nicht zu beherrschen, weshalb die hierauf zurückzuführende und von der Nachfrage abhängige freiwillige oder obligatorische Annullierung von Flugdiensten durch die Luftfahrtunternehmen eine notwendige bzw. legitime Reaktion auf diese Umstände ist.
- (3) Nach Artikel 8 Absatz 2 in Verbindung mit Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 müssen Luftfahrtunternehmen mindestens 80 % der ihnen zugewiesenen Abfolgen von Zeitnischen nutzen, wenn sie ihre angestammten Rechte für diese Zeitnischenabfolge nicht verlieren wollen (die sogenannte „Use-it-or-lose-it“-Regel). Angesichts der COVID-19-Krise und zum Schutz der finanziellen Solidität von Luftfahrtunternehmen sowie zur Vermeidung von Umweltbelastungen durch leere oder überwiegend leere Flüge, die nur zum Zweck der Aufrechterhaltung der entsprechenden Flughafenzeitnischen durchgeführt werden, wurde die „Use-it-or-lose-it“-Regel vom 1. März 2020 bis zum 28. März 2021 ausgesetzt.
- (4) Angesichts der anhaltenden Folgen der COVID-19-Krise für den Luftverkehr änderte die Union am 16. Februar 2021 die Verordnung (EWG) Nr. 95/93, um die Luftfahrtunternehmen auch während der Sommerflugplanperiode 2021 von der „Use-it-or-lose-it“-Regel zu befreien, indem die Regel nochmals vom 28. März 2021 bis zum 30. Oktober 2021 verlängert wurde.
- (5) Nach Artikel 10a Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 ist die Kommission befugt, delegierte Rechtsakte zur Änderung der Zeiträume zu erlassen, in denen die „Use-it-or-lose-it“-Regel nach Artikel 10a Absatz 3 ausgesetzt wird.
- (6) Zudem ist die Kommission nach Artikel 10a Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 befugt, delegierte Rechtsakte zu erlassen, um die Nutzungsraten der Zeitnischen innerhalb einer Spanne zwischen 30 % bis 70 % zu ändern, wenn dies unbedingt erforderlich ist, um den sich abzeichnenden Auswirkungen der COVID-19-Krise auf das Luftverkehrsaufkommen zu begegnen.
- (7) Trotz eines leichten Anstiegs ist das Luftverkehrsaufkommen im ersten Halbjahr 2021 mit durchschnittlich etwa 38 % des entsprechenden Zeitraums im Jahr 2019 nach wie vor niedrig. Auch wenn es schwierig ist, den Erholungspfad des Luftverkehrsaufkommens genau vorherzusagen, ist davon auszugehen, dass in naher Zukunft die Situation anhalten und die Lücke zwischen dem Niveau von 2021 und dem von 2019 stetig kleiner wird. Auf der Basis der 4-Jahresprognose von Eurocontrol vom 21. Mai 2021 ist mit größter Wahrscheinlichkeit von dem Szenario einer erfolgreichen Impfkampagne bis 2022 auszugehen, bei dem das jährliche Luftverkehrsaufkommen 2021 bzw. 2022 ein Niveau von durchschnittlich 50 % bis 72 % des entsprechenden Niveaus im Jahr 2019 erreichen wird. Den monatlichen Eurocontrol-Prognosen für 2021 und den verfügbaren Eurocontrol-Daten zum Jahresdurchschnitt 2022 zufolge dürfte der Luftverkehr in der Winterflugplanperiode 2021/2022 verglichen mit 2019 auf ein Niveau von 70 % ansteigen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 14 vom 22.1.1993, S. 1.

- (8) Die von der Weltgesundheitsorganisation und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) zusammengestellten Daten belegen, dass der anhaltende Rückgang des Luftverkehrs eine Folge der Auswirkungen der COVID-19-Krise ist. Die verfügbaren Daten zeigen, dass zwischen der Entwicklung der Infektionszahlen und den Reaktionen der Mitgliedstaaten und Drittländer auf diese Entwicklung ein Zusammenhang dahingehend besteht, dass die erlassenen Maßnahmen sich auf den Luftverkehr auswirken und damit zu dessen Rückgang führen. Diese Maßnahmen, die kurzfristig erlassen und wieder aufgehoben werden können, tragen zu einem Klima der Unsicherheit bei und beeinträchtigen das Verbrauchervertrauen und das Buchungsverhalten.
- (9) Angesichts der steigenden Zahl von COVID-19-Fällen und der möglichen Verbreitung neuer Varianten ist von einer hohen Anzahl von Annullierungen infolge der COVID-19-Krise in der kommenden Winterflugplanperiode (vom 31. Oktober 2021 bis zum 26. März 2022) auszugehen, wenn die Luftfahrtunternehmen verpflichtet werden, die ihnen 2019 zugewiesenen Zeitnischen nach Artikel 8 der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 voll auszuschöpfen.
- (10) Daher ist es notwendig, den in Artikel 10a Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 festgelegten Zeitraum vom 31. Oktober 2021 bis zum 26. März 2022 zu verlängern.
- (11) Die Nachfrage nach Reisen in der Winterflugplanperiode vom 31. Oktober 2021 bis zum 26. März 2022 könnte trotz der Fortschritte der Impfkampagnen, der größeren Sicherheit bei Reisen und der Rücknahme der Reisebeschränkungen durch die Länder niedrig bleiben. Eine anhaltend geringe Nachfrage während der Winterflugplanperiode könnte auf langfristige strukturelle Veränderungen auf dem Markt und im Verbraucherverhalten hinweisen. Daher sollten durch die Zeitnischennutzungsrate einerseits unbeabsichtigte negative Folgen für die finanzielle Situation der Luftfahrtunternehmen und für die Umwelt durch leere oder fast leere Flüge, die nur zur Wahrung der angestammten Rechte durchgeführt werden, vermieden werden und andererseits die Luftfahrtunternehmen Anreize erhalten, die Flughafenkapazitäten effizient zu nutzen oder in diesem Sinne Zeitnischen an andere Nutzer abzugeben.
- (12) Die Nutzungsrate sollte zudem so festgelegt werden, dass ein Mindestmaß an Diensten garantiert wird und so das Verbrauchervertrauen erhöht, die Flughafenkapazitäten in der Winterflugplanperiode 2021/2022 effizient genutzt und eine zuverlässige Konnektivität sichergestellt werden.
- (13) Die Zeitnischennutzungsrate sollte auch längerfristige strukturelle Veränderungen auf dem Markt und beim Verbraucherverhalten berücksichtigen, damit sich der Markt schrittweise an die veränderte Nachfrage anpassen kann und Kapazitäten für die Winterflugplanperiode 2022/2023 frei werden. Einige Luftfahrtunternehmen haben im Laufe des Jahres 2020 und Anfang 2021 bereits ad hoc Zeitnischen genutzt, ohne jedoch Anrechte auf diese Zeitnischen geltend machen zu können.
- (14) Daher sollte die Zeitnischennutzungsrate für die Winterflugplanperiode 2021/2022 auf 50 % festgesetzt werden.
- (15) Auch wenn allgemein davon ausgegangen wird, dass die Luftfahrtunternehmen mit steigender Nachfrage auch wieder ihren Flugbetrieb aufnehmen, beinhaltet ein niedrigerer Schwellenwert die Gefahr, dass manche Luftfahrtunternehmen an einigen Flughäfen ihren Betrieb nur mit einem Mindestmaß aufrechterhalten, um ihre angestammten Rechte an diesen Zeitnischen zu behalten — mit Nachteilen für Wettbewerber, Flughafenbetreiber und Verbraucher. Die potenzielle Freigabe von Flughafenkapazitäten aufgrund dieser neuen Nutzungsrate dürfte zu keinen nennenswerten Beeinträchtigungen des Betriebs und Streckennetzes der Luftfahrtunternehmen führen, was bei einer höheren Nutzungsrate der Fall wäre.
- (16) Aus Gründen der Rechtssicherheit, insbesondere für die Zeitnischenkoordinatoren und die Luftfahrtunternehmen, sollte die Verordnung aus Gründen der Dringlichkeit am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft treten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

Artikel 10a Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 95/93 erhält folgende Fassung:

„(3) Hat ein Luftfahrtunternehmen in Bezug auf Zeitnischen, die dem Koordinator nicht zur Neuzuweisung gemäß Artikel 10 Absatz 2a zur Verfügung gestellt wurden, im Zeitraum vom 28. März 2021 bis zum 26. März 2022 und für die Zwecke des Artikels 8 Absatz 2 und des Artikels 10 Absatz 2 zur Zufriedenheit des Koordinators nachgewiesen, dass es die betreffende Abfolge von Zeitnischen entsprechend der Freigabe durch den Koordinator zu mindestens 50 % während der Flugplanperiode vom 28. März 2021 bis zum 30. Oktober 2021 und zu 50 % während der Flugplanperiode vom 31. Oktober 2021 bis zum 26. März 2022 genutzt hat, hat das Luftfahrtunternehmen Anspruch auf dieselbe Abfolge von Zeitnischen in der entsprechenden darauffolgenden Flugplanperiode.“

Für den in Unterabsatz 1 dieses Absatzes genannten Zeitraum liegt die in Artikel 10 Absatz 4 und Artikel 14 Absatz 6 Buchstabe a genannte Nutzungsrate bei 50 % sowohl für die Flugplanperiode vom 28. März 2021 bis zum 30. Oktober 2021 als auch für die Flugplanperiode vom 31. Oktober 2021 bis zum 26. März 2022.“

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 23. Juli 2021

*Für die Kommission*  
*Die Präsidentin*  
Ursula VON DER LEYEN

---

**DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2021/1890 DER KOMMISSION****vom 2. August 2021****zur Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 hinsichtlich der Vermarktungsnormen im Sektor Obst und Gemüse**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Anhang I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission <sup>(2)</sup> enthält Durchführungsbestimmungen für die Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse.
- (2) Von 2018 bis 2020 hat die Arbeitsgruppe für Qualitätsnormen für landwirtschaftliche Erzeugnisse der UN-Wirtschaftskommission für Europa (UNECE) die UNECE-Normen für Gemüsepaprika (2018 und 2020), Tafeltrauben (2019 und 2020) sowie Äpfel und Birnen (2020) überarbeitet. Um unnötige Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die in der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 enthaltenen allgemeinen und speziellen Vermarktungsnormen für das genannte Obst und Gemüse an die neuen UNECE-Normen angepasst werden.
- (3) Diese Anpassung sollte auch in der Erwägung erfolgen, dass diese überarbeiteten UNECE-Normen den Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Beschlusses (EU) 2017/2104 des Rates vom 6. November 2017 über den im Namen der Europäischen Union in der Arbeitsgruppe für Qualitätsnormen für landwirtschaftliche Erzeugnisse der UNECE (UNECE-WP.7) zu vertretenden Standpunkt <sup>(3)</sup> erfolgreich zur Genehmigung vorgelegt wurden.
- (4) Die Verordnung (EU) Nr. 543/2011 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1***Änderung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011**

Anhang I der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

<sup>(2)</sup> 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 (ABl. L 157 vom 15.6.2011, S. 1).

<sup>(3)</sup> Beschluss (EU) 2017/2104 des Rates vom 6. November 2017 über den im Namen der Europäischen Union in der Arbeitsgruppe für Qualitätsnormen für landwirtschaftliche Erzeugnisse der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa (UNECE-WP.7) zur Verabschiedung von Vorschlägen für Qualitätsnormen für Obst und Gemüse zu vertretenden Standpunkt (ABl. L 303 vom 18.11.2017, S. 1).

*Artikel 2***Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 2. August 2021

*Für die Kommission*  
*Die Präsidentin*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANHANG

## „ANHANG I

**VERMARKTUNGSNORMEN GEMÄß ARTIKEL 3**

## TEIL A

**Allgemeine Vermarktungsnorm**

Diese allgemeine Vermarktungsnorm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen Obst und Gemüse nach Aufbereitung und Verpackung genügen muss.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse.

**1. Mindesteigenschaften**

Die Erzeugnisse müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Zustand der Erzeugnisse muss so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

**2. Mindestreifanforderungen**

Die Erzeugnisse müssen genügend entwickelt, dürfen aber nicht überentwickelt sein, und die Früchte müssen einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen, dürfen aber nicht überreif sein.

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen und einen zufriedenstellenden Reifegrad erreichen können.

**3. Toleranzen**

In jeder Partie sind nach Anzahl oder Gewicht höchstens 10 % Erzeugnisse zugelassen, die den Mindestqualitätsanforderungen nicht genügen. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

**4. Kennzeichnung**

Jedes Packstück<sup>(1)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

**A. Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

<sup>(1)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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 kodierte Bezeichnung.

#### B. Ursprung

Vollständiger Name des Ursprungslandes (<sup>?)</sup>. 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.

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufsverpackungen 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.

### TEIL B

## Spezielle Vermarktungsnormen

### TEIL 1: VERMARKTUNGSNORM FÜR ÄPFEL

#### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Äpfel der aus *Malus domestica* Borkh. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Äpfel für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

#### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Äpfel nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

#### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Äpfel 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, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von starker Glasigkeit, ausgenommen Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „V“ gekennzeichnet sind,

(<sup>?)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Äpfel müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

#### B. Reifeanforderungen

Die Äpfel müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Äpfel müssen so sein, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen und einen nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessenen Reifegrad erreichen können.

Zur Überprüfung der Einhaltung der Mindestreifeanforderungen können unterschiedliche Parameter herangezogen werden, z. B. morphologische Aspekte, Geschmack, Festigkeit und der Refraktometerwert.

#### C. Klasseneinteilung

Äpfel werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

##### i) Klasse Extra

Äpfel dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen <sup>(3)</sup> und einen unverletzten Stiel besitzen.

Die Äpfel müssen folgende sortentypische Mindestfärbung aufweisen:

- 3/4 der Gesamtfläche mit roter Färbung in der Färbungsgruppe A,
- 1/2 der Gesamtfläche mit gemischt-roter Färbung in der Färbungsgruppe B,
- 1/3 der Gesamtfläche mit leicht rot verwaschener oder rot gestreifter Färbung in der Färbungsgruppe C,
- keine Mindestanforderung an die Färbung in der Färbungsgruppe D.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

Sie dürfen keine Fehler 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 Schalenfehler,
- sehr leichte Berostung <sup>(4)</sup>:
  - bräunliche Flecken, nur in der Stielgrube und nicht gerunzelt, und/oder
  - vereinzelte leichte Berostung.

##### ii) Klasse I

Äpfel dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale <sup>(5)</sup> aufweisen.

Die Äpfel müssen folgende sortentypische Mindestfärbung aufweisen:

- 1/2 der Gesamtfläche mit roter Färbung in der Färbungsgruppe A,
- 1/3 der Gesamtfläche mit gemischt-roter Färbung in der Färbungsgruppe B,

<sup>(3)</sup> In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der nach ihrer Färbung und Berostung eingeteilten Sorten aufgeführt.

<sup>(4)</sup> Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „R“ gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Berostungskriterien befreit.

<sup>(5)</sup> In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der nach ihrer Färbung und Berostung eingeteilten Sorten aufgeführt.

- 1/10 der Gesamtfläche mit leicht rot verwaschener oder rot gestreifter Färbung in der Färbungsgruppe C,
- keine Mindestanforderung an die Färbung in der Färbungsgruppe D.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln 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:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte, nicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>,
- leichte Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm<sup>2</sup> sein dürfen,
- leichte Berostung <sup>(6)</sup>:
  - bräunliche Flecken, die leicht über die Stielgrube oder die Kelchgrube hinausgehen können, aber nicht gerunzelt sein dürfen, und/oder
  - fein genetzte Berostung auf höchstens 1/5 der Gesamtfläche der Frucht und in keinem zu starken Gegensatz zur Grundfärbung der Frucht und/oder
  - dichte Berostung auf höchstens 1/20 der Gesamtfläche der Frucht, wobei
  - die fein genetzte und die dichte Berostung zusammen auf höchstens 1/5 der Gesamtfläche der Frucht zulässig sind.

Der Stiel kann fehlen, sofern die Bruchstelle glatt und die Schale am Stielansatz unbeschädigt ist.

### iii) Klasse II

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- leichte Druckstellen, die leicht verfärbt sein dürfen, bis zu einer Gesamtfläche von 1,5 cm<sup>2</sup>,
- Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm<sup>2</sup> sein dürfen,

<sup>(6)</sup> Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „R“ gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Berostungskriterien befreit.

- leichte Berostung <sup>(7)</sup>:
  - bräunliche Flecken, die über die Stielgrube oder die Kelchgrube hinausgehen und leicht gerunzelt sein können, und/oder
  - fein genetzte Berostung auf höchstens 1/2 der Gesamtfläche der Frucht und in keinem zu starken Gegensatz zur Grundfärbung der Frucht und/oder
  - dichte Berostung auf höchstens 1/3 der Gesamtfläche der Frucht, wobei
  - die fein genetzte und die dichte Berostung zusammen auf höchstens 1/2 der Gesamtfläche der Frucht zulässig sind.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Gewicht bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt 60 mm, wenn sie nach dem Durchmesser bestimmt wird, bzw. 90 g, wenn sie nach dem Gewicht bestimmt wird. Früchte kleinerer Größen sind zulässig, wenn der Brix-Wert <sup>(8)</sup> des Erzeugnisses mindestens 10,5° Brix beträgt und die Größe nicht weniger als 50 mm bzw. 70 g beträgt.

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

a) für nach dem Durchmesser sortierte Früchte:

- 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind, Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 10 mm betragen und
- 10 mm bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind. Für Äpfel der Sorten Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) und Horneburger darf der Unterschied im Durchmesser jedoch bis zu 20 mm betragen.

b) für nach dem Gewicht sortierte Früchte:

- Bei Äpfeln der Klasse Extra und Äpfeln der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind:

| Spanne (g) | Gewichtsunterschied (g) |
|------------|-------------------------|
| 70-90      | 15 g                    |
| 91-135     | 20 g                    |
| 136-200    | 30 g                    |
| 201-300    | 40 g                    |
| > 300      | 50 g                    |

- Bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind:

| Spanne (g) | Gleichmäßigkeit (g) |
|------------|---------------------|
| 70-135     | 35                  |
| 136-300    | 70                  |
| > 300      | 100                 |

<sup>(7)</sup> Sorten, die in der Anlage zu dieser Norm mit „R“ gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Berostungskriterien befreit.

<sup>(8)</sup> Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Für Früchte der Klasse II, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

Sorten von Miniäpfeln, die in der Anlage zu dieser Norm mit „M“ gekennzeichnet sind, sind von der Einhaltung der Größenkriterien befreit. Diese Minisorten müssen einen Brix-Wert <sup>(9)</sup> von mindestens 12° Brix aufweisen.

#### 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 Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

###### ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

###### iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

##### B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Äpfel, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Diese Toleranz darf nicht auf Erzeugnisse ausgedehnt werden, die

- 5 mm oder mehr unter dem Mindestdurchmesser liegen,
- 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen.

#### V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

##### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Äpfel gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

In Verkaufspackungen ist jedoch die Mischung von Äpfeln deutlich unterscheidbarer Sorten zulässig, sofern die Äpfel gleicher Güte und je Sorte gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

##### B. Verpackung

Die Äpfel müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind. Insbesondere die Verkaufspackungen mit einem Nettogewicht von mehr als 3 kg müssen genügend stabil sein, damit das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

<sup>(9)</sup> Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

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 werden.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück <sup>(10)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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

- „Äpfel“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- Name der Sorte. Bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Apfelsorten die Namen der verschiedenen Sorten.
- Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname <sup>(11)</sup> darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.
- Bei Mutanten, die Sortenschutz haben, darf der Name dieser Sorte den Namen der Ausgangssorte ersetzen. Bei Mutanten, die keinen Sortenschutz haben, darf der Name dieser Mutante nur zusammen mit dem Namen der Ausgangssorte angegeben werden.
- „Minisorte“, falls zutreffend.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland <sup>(12)</sup> und — wahlfrei — Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Apfelsorten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der betreffenden Sorte anzugeben.

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.

<sup>(10)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

<sup>(11)</sup> Ein Handelsname kann ein Markenname, für den Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

<sup>(12)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:

- a) bei Erzeugnissen, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers oder des Mindest- und Höchstgewichts;
- b) bei Erzeugnissen, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, durch Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe „und darüber“ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der größten Frucht im Packstück.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

## Anlage

**Nicht erschöpfende Liste von Apfelsorten**

Äpfel der nicht in der Liste aufgeführten Sorten sind nach ihren sortentypischen Merkmalen einzuteilen.

Einige der in der nachstehenden Liste aufgeführten Sorten können über Handelsmarken vermarktet werden, deren Schutz in einem oder mehreren Ländern beantragt oder gewährt wurde. In den ersten drei Spalten der Liste erscheinen solche Handelsmarken nicht. Bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der vierten Spalte aufgeführt.

Legende:

M = Minisorte

R = Berostungssorte

V = Glasigkeit

\* = Mutante, die keinen Sortenschutz hat, aber einer eingetragenen/geschützten Handelsmarke zuzurechnen ist; Mutanten, die nicht mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, haben keinen Sortenschutz.

| Sorte            | Mutante           | Synonyme                                       | Handelsmarken                 | Färbungsgruppe | Zusätzliche Angaben |
|------------------|-------------------|--|-------------------------------|----------------|---------------------|
| African Red      |                   |  | African Carmine <sup>TM</sup> | B              |                     |
| Akane            |                   | Tohoku 3,<br>Primerouge                        |                               | B              |                     |
| Alkmene          |                   | Early Windsor                                  |                               | C              |                     |
| Alwa             |                   |  |                               | B              |                     |
| Amasya           |                   |  |                               | B              |                     |
| Ambrosia         |                   |  | Ambrosia ®                    | B              |                     |
| Annurca          |                   |  |                               | B              |                     |
| Ariane           |                   |  | Les Naturianes ®              | B              |                     |
| Arlet            |                   | Swiss Gourmet                                  |                               | B              | R                   |
| AW 106           |                   |  | Sapora ®                      | C              |                     |
| Belgica          |                   |  |                               | B              |                     |
| Belle de Boskoop |                   | Schone van<br>Boskoop,<br>Goudreinette         |                               | D              | R                   |
|                  | Boskoop rouge     | Red Boskoop,<br>Roter Boskoop,<br>Rode Boskoop |                               | B              | R                   |
|                  | Boskoop Valastrid |  |                               | B              | R                   |

|                     |                       |                                |   |   |   |
|---------------------|-----------------------|--------------------------------|---|---|---|
| Berlepsch           |                       | Freiherr von Berlepsch         |   | C |   |
|                     | Berlepsch rouge       | Red Berlepsch, Roter Berlepsch |   | B |   |
| Bonita              |                       |                                |   | A |   |
| Braeburn            |                       |                                |   | B |   |
|                     | Hidala                |                                | Hillwell ®  | A |   |
|                     | Joburn                |                                | Aurora <sup>TM</sup> , Red Braeburn <sup>TM</sup> , Southern Rose <sup>TM</sup> | A |   |
|                     | Lochbuie Red Braeburn |                                |   | A |   |
|                     | Mahana Red Braeburn   |                                | Redfield ®  | A |   |
|                     | Mariri Red            |                                | Eve <sup>TM</sup> , Aporo ®   | A |   |
|                     | Royal Braeburn        |                                |   | A |   |
| Bramley's Seedling  |                       | Bramley, Triomphe de Kiel      |   | D |   |
| Cardinal            |                       |                                |   | B |   |
| Caudle              |                       |                                | Cameo ®, Camela®  | B |   |
|                     | Cauflight             |                                | Cameo ®, Camela®  | A |   |
| CIV323              |                       |                                | Isaaq ®   | B |   |
| CIVG198             |                       |                                | Modi ®  | A |   |
| Civni               |                       |                                | Rubens ®  | B |   |
| Collina             |                       |                                |   | C |   |
| Coop 38             |                       |                                | Goldrush ®, Delisdor ®  | D | R |
| Coop 39             |                       |                                | Crimson Crisp ®   | A |   |
| Coop 43             |                       |                                | Juliet ®  | B |   |
| Coromandel Red      |                       | Corodel                        |   | A |   |
| Cortland            |                       |                                |   | B |   |
| Cox's Orange Pippin |                       | Cox orange, Cox's O.P.         |   | C | R |

|                     |                    |                        |                            |   |   |
|---------------------|--------------------|------------------------|----------------------------|---|---|
| Cripps Pink         |                    |                        | Pink Lady ®, Flavor Rose ® | C |   |
|                     | Lady in Red        |                        | Pink Lady ®                | B |   |
|                     | Rosy Glow          |                        | Pink Lady ®                | B |   |
|                     | Ruby Pink          |                        |                            | B |   |
| Cripps Red          |                    |                        | Sundowner™, Joya ®         | B |   |
| Dalinbel            |                    |                        | Antares ®                  | B | R |
| Dalitron            |                    |                        | Altess ®                   | D |   |
| Delblush            |                    |                        | Tentation ®                | D |   |
| Delcorf             |                    |                        | Delbarestivale ®           | C |   |
|                     | Celeste            |                        |                            | B |   |
|                     | Bruggers Festivale |                        | Sissired ®                 | A |   |
|                     | Dalili             |                        | Ambassy ®                  | A |   |
|                     | Wonik*             |                        | Appache ®                  | A |   |
| Delcoros            |                    |                        | Autento ®                  | A |   |
| Delgollune          |                    |                        | Delbard Jubilé ®           | B |   |
| Delicious ordinaire |                    | Ordinary Delicious     |                            | B |   |
| Discovery           |                    |                        |                            | C |   |
| Dykmanns Zoet       |                    |                        |                            | C |   |
| Egremont Russet     |                    |                        |                            | D | R |
| Elise               |                    | De Roblos, Red Delight |                            | A |   |
| Elstar              |                    |                        |                            | C |   |
|                     | Bel-El             |                        | Red Elswout ®              | C |   |
|                     | Daliest            |                        | Elista ®                   | C |   |
|                     | Daliter            |                        | Elton™                     | C |   |
|                     | Elshof             |                        |                            | C |   |
|                     | Elstar Boerekamp   |                        | Excellent Star ®           | C |   |
|                     | Elstar Palm        |                        | Elstar PCP ®               | C |   |
|                     | Goedhof            |                        | Elnica ®                   | C |   |
|                     | Red Elstar         |                        |                            | C |   |
|                     | RNA9842            |                        | Red Flame ®                | C |   |
|                     | Valstar            |                        |                            | C |   |
|                     | Vermuel            |                        | Elrosa ®                   | C |   |

|         |                  |            |                    |   |   |
|---------|------------------|------------|--------------------|---|---|
| Empire  |                  |            |                    | A |   |
| Fengapi |                  |            | Tessa ®            | B |   |
| Fiesta  |                  | Red Pippin |                    | C |   |
| Fresco  |                  |            | Wellant ®          | B | R |
| Fuji    |                  |            |                    | B | V |
|         | Aztec            |            | Fuji Zhen ®        | A | V |
|         | Brak             |            | Fuji Kiku ® 8      | B | V |
|         | FUCIV51          |            | SAN-CIV ®          | A | V |
|         | Fuji Fubrax      |            | Fuji Kiku ® Fubrax | B | V |
|         | Fuji Supreme     |            |                    | A | V |
|         | Fuji VW          |            | King Fuji ®        | A | V |
|         | Heisei Fuji      |            | Beni Shogun ®      | A | V |
|         | Raku-Raku        |            |                    | B | V |
| Gala    |                  |            |                    | C |   |
|         | Alvina           |            |                    | A |   |
|         | ANABP 01         |            | Bravo ™            | A |   |
|         | Baigent          |            | Brookfield ®       | A |   |
|         | Bigigalaprim     |            | Early Red Gala ®   | A |   |
|         | Devil Gala       |            |                    | A |   |
|         | Fengal           |            | Gala Venus         | A |   |
|         | Gala Schnico     |            | Schniga ®          | A |   |
|         | Gala Schnico Red |            | Schniga ®          | A |   |
|         | Galafresh        |            | Breeze ®           | A |   |
|         | Galaval          |            |                    | A |   |
|         | Galaxy           |            | Selekta ®          | B |   |
|         | Gilmac           |            | Neon ®             | A |   |
|         | Imperial Gala    |            |                    | B |   |
|         | Jugala           |            |                    | B |   |
|         | Mitchgla         |            | Mondial Gala ®     | B |   |
|         | Natali Gala      |            |                    | B |   |
|         | Regal Prince     |            | Gala Must ®        | B |   |
|         | Royal Beaut      |            |                    | A |   |
|         | Simmons          |            | Buckeye ® Gala     | A |   |
|         | Tenroy           |            | Royal Gala ®       | B |   |
|         | ZoukG1           |            | Gala One®          | A |   |

|                  |                           |             |                                  |   |   |
|------------------|---------------------------|-------------|----------------------------------|---|---|
| Galmac           |                           |             | Camelot ®                        | B |   |
| Gloster          |                           |             |                                  | B |   |
| Golden 972       |                           |             |                                  | D |   |
| Golden Delicious |                           | Golden      |                                  | D |   |
|                  | CG10 Yellow Delicious     |             | Smothee ®                        | D |   |
|                  | Golden Delicious Reinders |             | Reinders ®                       | D |   |
|                  | Golden Parsi              |             | Da Rosa ®                        | D |   |
|                  | Leratess                  |             | Pink Gold ®                      | D |   |
|                  | Quemoni                   |             | Rosagold ®                       | D |   |
| Goldstar         |                           |             | Rezista Gold Granny ®            | D |   |
| Gradigold        |                           |             | Golden Supreme™, Golden Extreme™ | D |   |
| Gradiyel         |                           |             | Goldkiss ®                       | D |   |
| Granny Smith     |                           |             |                                  | D |   |
|                  | Dalivair                  |             | Challenger ®                     | D |   |
| Gravensteiner    |                           | Gravenstein |                                  | D |   |
| GS 66            |                           |             | Fräulein ®                       | B |   |
| HC2-1            |                           |             | Easy pep's! Zingy ®              | A |   |
| Hokuto           |                           |             |                                  | C |   |
| Holsteiner Cox   |                           | Holstein    |                                  | C | R |
| Honeycrisp       |                           |             | Honeycrunch ®                    | C |   |
| Horneburger      |                           |             |                                  | D |   |
| Idared           |                           |             |                                  | B |   |
|                  | Idaredest                 |             |                                  | B |   |
|                  | Najdared                  |             |                                  | B |   |
| Ingrid Marie     |                           |             |                                  | B | R |
| Inored           |                           |             | Story ®, LoliPop ®               | A |   |
| James Grieve     |                           |             |                                  | D |   |
| Jonagold         |                           |             |                                  | C |   |
|                  | Early Jonagold            |             | Milenga ®                        | C |   |

|                         |                       |            |                                 |   |   |
|-------------------------|-----------------------|------------|---------------------------------|---|---|
|                         | Dalyrian              |            |                                 | C |   |
|                         | Decosta               |            |                                 | C |   |
|                         | Jonagold<br>Boerekamp |            | Early Queen ®                   | C |   |
|                         | Jonagold Novajo       | Veulemanns |                                 | C |   |
|                         | Jonagored             |            | Morren's Jonagored ®            | C |   |
|                         | Jonagored Supra       |            | Morren's Jonagored ®<br>Supra ® | C |   |
|                         | Red Jonaprince        |            | Wilton's ®, Red Prince<br>®     | C |   |
|                         | Rubinstar             |            |                                 | C |   |
|                         | Schneica              | Jonica     |                                 | C |   |
|                         | Vivista               |            |                                 | C |   |
| Jonathan                |                       |            |                                 | B |   |
| Karmijn de<br>Sonnville |                       |            |                                 | C | R |
| Kizuri                  |                       |            | Morgana ®                       | B |   |
| Ladina                  |                       |            |                                 | B |   |
| La Flamboyante          |                       |            | Mairac ®                        | B |   |
| Laxton's Superb         |                       |            |                                 | C | R |
| Ligol                   |                       |            |                                 | B |   |
| Lobo                    |                       |            |                                 | B |   |
| Lurefresh               |                       |            | Redlove ® Era ®                 | A |   |
| Lureprec                |                       |            | Redlove ® Circe ®               | A |   |
| Luregust                |                       |            | Redlove ® Calypso ®             | A |   |
| Luresweet               |                       |            | Redlove ® Odysso ®              | A |   |
| Maigold                 |                       |            |                                 | B |   |
| Maribelle               |                       |            | Lola ®                          | B |   |
| MC38                    |                       |            | Crimson Snow ®                  | A |   |
| McIntosh                |                       |            |                                 | B |   |
| Melrose                 |                       |            |                                 | C |   |

|               |           |                  |                            |   |   |
|---------------|-----------|------------------|----------------------------|---|---|
| Milwa         |           |                  | Diwa ®, Junami ®           | B |   |
| Minneiska     |           |                  | SweeTango ®                | B |   |
| Moonglo       |           |                  |                            | C |   |
| Morgenduft    |           | Imperatore       |                            | B |   |
| Mountain Cove |           |                  | Ginger Gold ™              | D |   |
| Mored         |           |                  | Joly Red ®                 | A |   |
| Mutsu         |           | Crispin          |                            | D |   |
| Newton        |           |                  |                            | C |   |
| Nicogreen     |           |                  | Greenstar ®                | D |   |
| Nicoter       |           |                  | Kanzi ®                    | B |   |
| Northern Spy  |           |                  |                            | C |   |
| Ohrin         |           | Orin             |                            | D |   |
| Paula Red     |           |                  |                            | B |   |
| Pinova        |           |                  | Corail ®                   | C |   |
|               | RoHo 3615 |                  | Evelina ®                  | B |   |
| Piros         |           |                  |                            | C |   |
| Plumac        |           |                  | Koru ®                     | B |   |
| Prem A153     |           |                  | Lemonade ®,<br>Honeymoon ® | C |   |
| Prem A17      |           |                  | Smitten ®                  | C |   |
| Prem A280     |           |                  | Sweetie™                   | B |   |
| Prem A96      |           |                  | Rockit ™                   | B | M |
| R201          |           |                  | Kissabel ® Rouge           | A |   |
| Rafzubin      |           |                  | RubINETTE ®                | C |   |
|               | Frubaur   |                  | RubINETTE ® Rossina        | A |   |
|               | Rafzubex  |                  | RubINETTE ® Rosso          | A |   |
| Rajka         |           |                  | Rezista Romelike ®         | B |   |
| Regalyou      |           |                  | Candine ®                  | A |   |
| Red Delicious |           | Rouge américaine |                            | A |   |
|               | Campsur   |                  | Red Chief ®                | A |   |
|               | Erovan    |                  | Early Red One ®            | A |   |

|                             |                 |   |                               |   |   |
|-----------------------------|-----------------|---|-------------------------------|---|---|
|                             | Evasni          |   | Scarlet Spur ®                | A |   |
|                             | Stark Delicious |   |                               | A |   |
|                             | Starking        |   |                               | C |   |
|                             | Starkrimson     |   |                               | A |   |
|                             | Starkspur       |   |                               | A |   |
|                             | Topred          |   |                               | A |   |
|                             | Trumdor         |   | Oregon Spur<br>Delicious ®    | A |   |
| Reine des Reinettes         |                 | Gold Parmoné,<br>Goldparmäne              |                               | C | V |
| Reinette grise du<br>Canada |                 | Graue<br>Kanadarenette,<br>Renetta Canada |                               | D | R |
| RM1                         |                 |   | Red Moon ®                    | A |   |
| Rome Beauty                 |                 | Belle de Rome,<br>Rome, Rome Sport        |                               | B |   |
| RS1                         |                 |   | Red Moon ®                    | A |   |
| Rubelit                     |                 |   |                               | A |   |
| Rubin                       |                 |   |                               | C |   |
| Rubinola                    |                 |   |                               | B |   |
| Šampion                     |                 | Shampion,<br>Champion,<br>Szampion        |                               | B |   |
|                             | Reno 2          |   |                               | A |   |
|                             | Šampion Arno    | Szampion Arno                             |                               | A |   |
| Santana                     |                 |   |                               | B |   |
| Sciearly                    |                 |   | Pacific Beauty™, NZ<br>Beauty | A |   |
| Scifresh                    |                 |   | Jazz™                         | B |   |
| Sciglo                      |                 |   | Southern Snap™                | A |   |
| Scilate                     |                 |   | Envy®                         | B |   |
| Sciray                      |                 | GS48                                      |                               | A |   |
| Scired                      |                 |   | NZ Queen                      | A | R |
| Sciros                      |                 |   | Pacific Rose™, NZ<br>Rose     | A |   |
| Senshu                      |                 |   |                               | C |   |

|                          |  |                |                             |   |   |
|--------------------------|--|----------------|-----------------------------|---|---|
| Shinano Gold             |  |                | Yello ®                     | D |   |
| Spartan                  |  |                |                             | A |   |
| SQ 159                   |  |                | Natyra ®, Magic Star ®      | A |   |
| Stayman                  |  |                |                             | B |   |
| Summerred                |  |                |                             | B |   |
| Sunrise                  |  |                |                             | A |   |
| Sunset                   |  |                |                             | D | R |
| Suntan                   |  |                |                             | D | R |
| Sweet Caroline           |  |                |                             | C |   |
| TCL3                     |  |                | Posy ®                      | A |   |
| Topaz                    |  |                |                             | B |   |
| Tydemans Early Worcester |  | Tydemans Early |                             | B |   |
| Tsugaru                  |  |                |                             | C |   |
| UEB32642                 |  |                | Opal ®                      | D |   |
| WA 2                     |  |                | Sunrise Magic ™             | A |   |
| WA 38                    |  |                | Cosmic Crisp ™              | A |   |
| Worcester Pearmain       |  |                |                             | B |   |
| Xeleven                  |  |                | Swing ® natural more        | A |   |
| York                     |  |                |                             | B |   |
| Zari                     |  |                |                             | B |   |
| Zouk 16                  |  |                | Flanders Pink ®, Mariposa ® | B |   |
| Zouk 31                  |  |                | Rubisgold ®                 | D |   |
| Zouk 32                  |  |                | Coryphée ®                  | A |   |

## TEIL 2: VERMARKTUNGSNORM FÜR ZITRUSFRÜCHTE

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Anbausorten von Zitrusfrüchten der folgenden Arten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, ausgenommen Zitrusfrüchte für die industrielle Verarbeitung:

- Zitronen der Art *Citrus limon* (L.) Burm. f. und ihre Hybriden,
- Mandarinen der Art *Citrus reticulata* Blanco, einschließlich Satsumas (*Citrus unshiu* Marcow), Clementinen (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), gewöhnlicher Mandarinen (*Citrus deliciosa* Ten.) und Tangerinen (*Citrus tangerina* Tanaka) der genannten Arten und ihrer Hybriden,
- Orangen der Art *Citrus sinensis* (L.) Osbeck und ihre Hybriden.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Zitrusfrüchte nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

## A. Mindesteigenschaften

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

- ganz,
- frei von größeren vernarbten Verletzungen und/oder Quetschungen,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von beginnender Welke und innerer Austrocknung,
- frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Zitrusfrüchte müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

## B. Reifeanforderungen

Die Zitrusfrüchte müssen einen entsprechend den sortentypischen Eigenschaften, der Erntezeit und dem Anbaugebiet angemessenen Entwicklungs- und Reifegrad erreicht haben.

Die physiologische Reife der Zitrusfrüchte wird anhand der nachstehend für die einzelnen Arten aufgeführten Kriterien bestimmt:

- Mindestsaftgehalt,
- Mindest-Zucker-Säureverhältnis <sup>(13)</sup>,
- Färbung.

Der Grad der Färbung muss so sein, dass die Früchte am Bestimmungsort am Ende ihrer normalen Entwicklung die sortentypische Färbung erreichen können.

|   | Mindestsaftgehalt (Prozent) | Mindest-Zucker-Säure-Verhältnis | Färbung   |
|---|-----------------------------|---------------------------------|---|
| Zitronen  | 20                          |                                 | Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grüne (allerdings keine dunkelgrüne) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.   |
| Satsumas, Clementinen, andere Mandarinsorten und ihre Hybriden          |                             |                                 |   |
| Satsumas  | 33                          | 6,5:1                           | Die Färbung muss auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.  |
| Clementinen   | 40                          | 7,0:1                           |   |
| Andere Mandarinsorten und ihre Hybriden                                 | 33                          | 7,5:1 <sup>(14)</sup>           |   |
| Orangen   |                             |                                 |   |
| Blutorangen   | 30                          | 6,5:1                           | Die Färbung muss sortentypisch sein. Eine hellgrüne Färbung der Früchte ist jedoch zulässig, sofern sie ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche nicht überschreitet und sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten.   |
| Gruppe der Navelorangen   | 33                          | 6,5:1                           |   |
| Andere Sorten   | 35                          | 6,5:1                           | Bei Orangen, die in Gebieten erzeugt werden, in denen während der Entwicklungszeit hohe Lufttemperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit herrschen, darf jedoch mehr als ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche grün gefärbt sein, sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten. |
| Mosambi, Sathgudi und Pacitan mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung | 33                          |                                 |   |
| Andere Sorten mit mehr als einem Fünftel grüner Färbung                 | 45                          |                                 |   |

Die Zitrusfrüchte, die diesen Reifeanforderungen entsprechen, dürfen „entgrünt“ werden. Diese Behandlung ist nur zulässig, wenn die sonstigen natürlichen organoleptischen Eigenschaften nicht verändert werden.

### C. Klasseneinteilung

Zitrusfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### i) Klasse Extra

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

<sup>(13)</sup> Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

<sup>(14)</sup> Bei den Sorten Mandora und Minneola entspricht bis zum Ende des am 1. Januar 2023 beginnenden Wirtschaftsjahrs das Mindest-Zucker-Säure-Verhältnis 6,0:1.

Sie dürfen keine Fehler aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

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

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

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler, einschließlich leichten Sonnenbrands,
- leichte, sich weiterentwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,
- leichte, während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung oder Schäden durch Schädlinge,
- leichte vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,
- leichte teilweise Loslösung der Schale bei allen Früchten der Mandarinengruppe.

iii) *Klasse II*

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler, einschließlich Sonnenbrand,
- sich weiterentwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,
- während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostung oder Schäden durch Schädlinge,
- vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,
- vernarbte oberflächliche Veränderungen der Schale,
- raue Schale,
- eine leichte teilweise Loslösung der Schale bei Orangen und eine teilweise Loslösung der Schale bei allen Früchten der Mandarinengruppe.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser der Frucht oder nach der Stückzahl bestimmt.

#### A. Mindestgröße

Die folgenden Mindestgrößen sind festgelegt:

| Frucht   | Durchmesser (mm) |
|--|------------------|
| Zitronen                                       | 45               |
| Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden | 45               |
| Clementinen                                    | 35               |
| Orangen  | 53               |

**B. Gleichmäßigkeit**

Zitrusfrüchte können nach einer der folgenden Optionen nach Größe sortiert werden:

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

- 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) < 60 mm beträgt,
- 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück)  $\geq$  60 mm, aber < 80 mm beträgt,
- 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück)  $\geq$  80 mm, aber < 110 mm beträgt,
- keine Begrenzung im Unterschied des Durchmessers für Früchte  $\geq$  110 mm.

b) Werden Größencodes verwendet, so gelten die Codes und Spannen gemäß nachstehender Tabelle:

|   | Größencode        | Durchmesser (mm) |
|---|-------------------|------------------|
| <b>Zitronen</b>   |                   |                  |
|   | 0                 | 79–90            |
|   | 1                 | 72–83            |
|   | 2                 | 68–78            |
|   | 3                 | 63–72            |
|   | 4                 | 58–67            |
|   | 5                 | 53–62            |
|   | 6                 | 48–57            |
|   | 7                 | 45–52            |
| <b>Satsumas, Clementinen und andere Mandarinensorten und Hybriden</b> |                   |                  |
|   | 1 - XXX           | 78 und mehr      |
|   | 1 - XX            | 67–78            |
|   | 1 oder 1 - X      | 63–74            |
|   | 2                 | 58–69            |
|   | 3                 | 54–64            |
|   | 4                 | 50–60            |
|   | 5                 | 46–56            |
|   | 6 <sup>(15)</sup> | 43–52            |
|   | 7                 | 41–48            |
|   | 8                 | 39–46            |
|   | 9                 | 37–44            |
|   | 10                | 35–42            |
| <b>Orangen</b>  |                   |                  |
|   | 0                 | 92–110           |
|   | 1                 | 87–100           |

<sup>(15)</sup> Größen unter 45 mm betreffen nur Clementinen.

---

|    |       |
|----|-------|
| 2  | 84–96 |
| 3  | 81–92 |
| 4  | 77–88 |
| 5  | 73–84 |
| 6  | 70–80 |
| 7  | 67–76 |
| 8  | 64–73 |
| 9  | 62–70 |
| 10 | 60–68 |
| 11 | 58–66 |
| 12 | 56–63 |
| 13 | 53–60 |

---

Die Gleichmäßigkeit in der Größensortierung entspricht den oben aufgeführten Größenskalen, ausgenommen in folgendem Fall:

Bei Früchten, die lose in Großkisten gepackt sind, und bei Früchten in Verkaufspackungen bis zu einem Nettogewicht von 5 kg darf der maximale Unterschied die Spanne nicht überschreiten, die sich bei der Zusammenfassung von drei aufeinanderfolgenden Größen der Größenskala ergibt.

c) Früchte, die nach Stückzahl sortiert wurden, müssen hinsichtlich der Größenunterschiede Buchstabe a entsprechen.

#### 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 Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

##### B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zitrusfrüchte, die der nächstniedrigeren bzw. nächsthöheren als der (oder bei Zusammenfassung von drei Größen als den) auf der Verpackung angegebenen Größe(n) entsprechen.

Auf jeden Fall gilt die Toleranz von 10 % nur für Früchte, deren Größe folgende Mindestwerte nicht unterschreitet:

| Frucht   | Durchmesser (mm) |
|--|------------------|
| Zitronen                                       | 43               |
| Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden | 43               |
| Clementinen                                    | 34               |
| Orangen  | 50               |

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Zitrusfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades umfassen.

Außerdem ist für die Klasse Extra eine einheitliche Färbung vorgeschrieben.

In Verkaufspackungen ist jedoch die Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten zulässig, sofern diese gleicher Güte und für jede Art gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps und gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

### B. Verpackung

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

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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses <sup>(16)</sup> Papier zu verwenden.

Die Verwendung beliebiger Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs oder Geschmacks <sup>(17)</sup>, ist untersagt.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Eine Aufmachung mit einem kurzen (nicht verholzten) und der Frucht anhaftenden Zweig mit einigen grünen Blättern ist jedoch zulässig.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück <sup>(18)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

<sup>(16)</sup> Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen EU-Vorschriften eingehalten werden.

<sup>(17)</sup> Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen EU-Vorschriften eingehalten werden.

<sup>(18)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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

- „Zitronen“, „Mandarinen“ oder „Orangen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Mischung von Zitrusfrüchten“ oder eine gleichwertige Bezeichnung und die gebräuchlichen Namen der verschiedenen Arten im Falle einer Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten,
- bei Orangen der Name der Sorte und/oder bei Navelorangen und Orangen der Sorte „Valencia“ der Name der entsprechenden Sortengruppe,
- bei Satsumas und Clementinen obligatorisch der gebräuchliche Name der Art und wahlfrei der Name der Sorte,
- bei anderen Mandarinen und ihren Hybriden obligatorisch der Name der Sorte,
- bei Zitronen wahlfrei der Name der Sorte.
- „mit Kernen“ im Fall von Clementinen mit mehr als zehn Kernen,
- „kernlos“ (wahlfrei, kernlose Zitrusfrüchte können gelegentlich Kerne enthalten).

#### C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland <sup>(19)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Bei Mischungen von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der jeweiligen Art anzugeben.

#### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe ausgedrückt als:
  - Mindest- und Höchstgröße (in mm) oder
  - Größencode(s), wahlfrei gefolgt von der Mindest- und Höchstgröße oder
  - Stückzahl.
- falls zutreffend, Angabe der zur Behandlung nach der Ernte verwendeten Konservierungsmittel oder sonstigen chemischen Stoffe.

#### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

<sup>(19)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

## TEIL 3: VERMARKTUNGSNORM FÜR KIWIS

I. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Kiwis (auch als *Actinidia* bekannt) der aus *Actinidia chinensis* Planch. und *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang und A.R. Ferguson) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kiwis für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Kiwis nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

A. **Mindesteigenschaften**

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

- ganz (aber ohne Stiel),
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- ausreichend fest; weder weich noch welk oder wässrig,
- gut geformt; ausgeschlossen sind Doppel- und Mehrfachfrüchte,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Kiwis müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. **Mindestreifeanforderungen**

Die Kiwis müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen.

Um dieser Bestimmung zu genügen, müssen die Früchte zum Zeitpunkt der Verpackung einen Reifegrad von mindestens 6,2° Brix<sup>(20)</sup> oder einen Trockenmassegehalt von durchschnittlich 15 % aufweisen, um am Beginn der Vertriebskette 9,5° Brix<sup>21</sup> zu erreichen.

C. **Klasseneinteilung**

Kiwis werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

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

Die Früchte müssen fest sein, und das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

<sup>(20)</sup> Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

Sie dürfen keine Fehler aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,8 betragen.

ii) *Klasse I*

Kiwis dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Früchte müssen fest sein, und das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln 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:

- ein leichter Formfehler (außer Schwellungen oder Missbildungen),
- leichte Farbfehler,
- leichte Schalenfehler, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer ist als 1 cm<sup>2</sup>,
- kleine Hayward-Naht in Form von Längslinien ohne Verdickung.

Das Verhältnis zwischen dem kleinsten Querdurchmesser und dem auf der Höhe des Fruchtäquators gemessenen größten Querdurchmesser muss mindestens 0,7 betragen.

iii) *Klasse II*

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

Die Früchte müssen genügend fest sein, und das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler, z. B. kleine vernarbte Schalenrisse oder vernarbte Stellen, sofern ihre Fläche insgesamt nicht größer als 2 cm<sup>2</sup> ist,
- mehrere ausgeprägtere Hayward-Nähte mit leichter Verdickung,
- leichte Quetschungen.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Gewicht der Früchte bestimmt.

Für Früchte der Klasse Extra beträgt das erforderliche Mindestgewicht 90 g, für Früchte der Klasse I 70 g und für Früchte der Klasse II 65 g.

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

- 10 g bei Früchten mit einem Gewicht von weniger als 85 g,
- 15 g bei Früchten mit einem Gewicht von 85 g oder mehr, jedoch weniger als 120 g,
- 20 g bei Früchten mit einem Gewicht von 120 g oder mehr, jedoch weniger als 150 g,
- 40 g bei Früchten mit einem Gewicht von 150 g oder mehr.

### 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 Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Kiwis, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

Die Kiwis dürfen jedoch in der Klasse Extra nicht weniger als 85 g, in der Klasse I nicht weniger als 67 g und in der Klasse II nicht weniger als 62 g wiegen.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG****A. Gleichmäßigkeit**

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

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

**B. Verpackung**

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

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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

**VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück <sup>(21)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

**A. Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

<sup>(21)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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 kodierte Bezeichnung.

#### B. Art des Erzeugnisses

- „Kiwis“ und/oder „Actinidia“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei),
- Farbe des Fruchtfleisches oder gleichwertige Angabe, wenn nicht grün.

#### C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland <sup>(2)</sup> und — wahlfrei — Anbaugesbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

#### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt als Mindest- und Höchstgewicht der Frucht,
- Stückzahl (wahlfrei).

#### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

### TEIL 4: VERMARKTUNGSNORM FÜR SALATE, KRAUSE ENDIVIE UND ESKARIOL

#### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für:

- Salate aus
    - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (Kopfsalat einschließlich Eissalat),
    - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (Römischer Salat),
    - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (Blattsalat),
    - hervorgegangenen Anbausorten und Kreuzungen dieser Sorten,
  - 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.

<sup>(2)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse.

### 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 Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem 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 Verzehrbarkeit 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 Römischem 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 insgesamt 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 insgesamt 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. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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 <sup>(23)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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 „aus geschütztem Anbau“ oder eine gleichwertige Angabe,
- 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.

<sup>(23)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland <sup>(24)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet 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 Unterabsatz 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.

**TEIL 5: VERMARKTUNGSNORM FÜR PFIRSICHE UND NEKTARINEN****I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für Pfirsiche und Nektarinen der aus *Prunus persica* Sieb. et Zucc. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Pfirsiche und Nektarinen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

**II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Pfirsiche und Nektarinen nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

**A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Pfirsiche und Nektarinen 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, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von Rissen in der Stielgrube,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Pfirsiche und Nektarinen müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

<sup>(24)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

**B. Reifeanforderungen**

Die Früchte müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen. Der Refraktometerwert des Fruchtfleisches sollte mindestens 8° Brix betragen. <sup>(25)</sup>

**C. Klasseneinteilung**

Pfirsiche und Nektarinen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

Die Früchte dürfen keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Pfirsiche und Nektarinen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln 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:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>,
- leichte Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 1,5 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>.

iii) *Klasse II*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler, einschließlich gespaltener Steine, sofern die Stielgrube geschlossen und das Fruchtfleisch gesund ist,
- Farbfehler,
- leicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 2 cm<sup>2</sup>,
- Hautfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 2,5 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2 cm<sup>2</sup>.

<sup>(25)</sup> Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser, dem Gewicht oder der Anzahl bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

- 56 mm oder 85 g in der Klasse Extra,
- 51 mm oder 65 g in den Klassen I und II.

Früchte unter 56 mm oder 85 g werden in der Zeit vom 1. Juli bis 31. Oktober (nördliche Hemisphäre) bzw. vom 1. Januar bis 30. April (südliche Hemisphäre) nicht vermarktet.

Für Klasse II ist die Anwendung der folgenden Bestimmungen wahlfrei.

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

- a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:
  - 5 mm bei Früchten unter 70 mm,
  - 10 mm bei Früchten von 70 mm und darüber;
- b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:
  - 30 g bei Früchten unter 180 g,
  - 80 g bei Früchten von 180 g und darüber;
- c) bei Früchten, die nach Anzahl sortiert werden, sollte der Größenunterschied mit Buchstabe a oder b im Einklang stehen.

Bei der Anwendung von Größencodes sind die in nachstehender Tabelle angegebenen Werte einzuhalten.

|   | Code | Durchmesser |             |      | Gewicht    |            |
|---|------|-------------|-------------|------|------------|------------|
|   |      | von<br>(mm) | bis<br>(mm) |      | von<br>(g) | bis<br>(g) |
| 1 | D    | 51          | 56          | oder | 65         | 85         |
| 2 | C    | 56          | 61          |      | 85         | 105        |
| 3 | B    | 61          | 67          |      | 105        | 135        |
| 4 | A    | 67          | 73          |      | 135        | 180        |
| 5 | AA   | 73          | 80          |      | 180        | 220        |
| 6 | AAA  | 80          | 90          |      | 220        | 300        |
| 7 | AAAA | > 90        |             |      | > 300      |            |

### 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 Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamtterolanz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamtterolanz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamtterolanz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Pfirsiche oder Nektarinen, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG****A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Pfirsiche oder Nektarinen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte, gleichen Reifezustands und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und bei der Klasse Extra auch gleicher Färbung umfassen.

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

**B. Verpackung**

Die Pfirsiche und Nektarinen müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

**VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück <sup>(26)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

**A. Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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.

<sup>(26)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Pfirsiche“ oder „Nektarinen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Farbe des Fruchtfleisches,
- Name der Sorte (wahlfrei).

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland <sup>(27)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als Mindest- und Höchstdurchmesser (in mm) oder Mindest- und Höchstgewicht (in g) bzw. als Größencode,
- Stückzahl (wahlfrei).

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

**TEIL 6: VERMARKTUNGSNORM FÜR BIRNEN****I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

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

**II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Birnen nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

**A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Birnen 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, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand der Birnen müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

<sup>(27)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

**B. Reifeanforderungen**

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Birnen müssen so sein, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen und einen nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessenen Reifegrad erreichen können.

**C. Klasseneinteilung**

Birnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) *Klasse Extra*

Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale <sup>(28)</sup> aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein.

Sie dürfen keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Der Stiel muss unversehrt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

ii) *Klasse I*

Birnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale aufweisen. <sup>(29)</sup>

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln 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:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- sehr leichte raue Berostung,
- leichte Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 2 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm<sup>2</sup> sein dürfen,
- leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 1 cm<sup>2</sup>.

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

iii) *Klasse II*

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

Folgende Fehler sind zulässig, sofern die Birnen ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- leichte raue Berostung,

<sup>(28)</sup> In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnen aufgeführt.

<sup>(29)</sup> In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnen aufgeführt.

- Schalenfehler innerhalb nachstehender Grenzen:
  - längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,
  - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm<sup>2</sup>, ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm<sup>2</sup> sein dürfen,
  - leichte Druckstellen bis zu einer Fläche von 2 cm<sup>2</sup>.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder nach dem Gewicht bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

- a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

|                      | Klasse Extra | Klasse I | Klasse II |
|----------------------|--------------|----------|-----------|
| Großfrüchtige Sorten | 60 mm        | 55 mm    | 55 mm     |
| Andere Sorten        | 55 mm        | 50 mm    | 45 mm     |

- b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

|                      | Klasse Extra | Klasse I | Klasse II |
|----------------------|--------------|----------|-----------|
| Großfrüchtige Sorten | 130 g        | 110 g    | 110 g     |
| Andere Sorten        | 110 g        | 100 g    | 75 g      |

Sommerbirnen, die in der Anlage zu dieser Norm aufgeführt sind, müssen die Mindestgröße nicht einhalten.

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

- a) bei nach dem Durchmesser sortierten Früchten:

- 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind,
- 10 mm bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind.

- b) bei nach dem Gewicht sortierten Früchten:

- bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind:

| Spanne (g) | Gewichtsunterschied (g) |
|------------|-------------------------|
| 75–100     | 15                      |
| 100–200    | 35                      |
| 200–250    | 50                      |
| > 250      | 80                      |

- bei Früchten der Klasse I, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind:

| Spanne (g) | Gewichtsunterschied (g) |
|------------|-------------------------|
| 100–200    | 50                      |
| > 200      | 100                     |

Für Früchte der Klasse II, die in Verkaufspackungen oder lose im Packstück verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

#### 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 Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

###### ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

###### iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

##### B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Diese Toleranz darf nicht auf Erzeugnisse ausgedehnt werden, die

- 5 mm oder mehr unter dem Mindestdurchmesser liegen,
- 10 g oder mehr unter dem Mindestgewicht liegen.

#### V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

##### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Birnen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Die Verkaufspackungen dürfen jedoch Mischungen von Birnen deutlich unterscheidbarer Sorten enthalten, sofern die Birnen gleicher Güte und je Sorte gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

##### B. Verpackung

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

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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Schale führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück <sup>(30)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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

- „Birnen“, wenn der Inhalt der Packung von außen nicht sichtbar ist.
- Name der Sorte. Bei Mischungen von Birnen deutlich unterscheidbarer Sorten die Namen der verschiedenen Sorten.

Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname <sup>(31)</sup> darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland <sup>(32)</sup> und — wahlfrei — Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen deutlich unterscheidbarer Birnensorten unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der betreffenden Sorte anzugeben.

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.  
Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:
  - a) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers oder des Mindest- und Höchstgewichts;
  - b) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, wahlfrei durch Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe „und darüber“ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers oder des Gewichts der größten Frucht im Packstück.

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

---

<sup>(30)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

<sup>(31)</sup> Ein Handelsname kann ein Markenname, für den Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

<sup>(32)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

## Anlage

**Nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnensorten**

Die kleinfrüchtigen Sorten und die anderen Sorten, die nicht in der Liste aufgeführt sind, können vermarktet werden, sofern sie die in Abschnitt III der Norm festgelegten Bestimmungen betreffend die Größensortierung erfüllen.

Einige der in der nachstehenden Liste aufgeführten Sorten können über Handelsmarken vermarktet werden, deren Schutz in einem oder mehreren Ländern beantragt oder gewährt wurde. Solche Handelsmarken erscheinen nicht in der ersten und zweiten Spalte der Liste. Einige bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der dritten Spalte aufgeführt.

Legende:

L = Großfrüchtige Sorte

SP = Sommerbirne, für die keine Mindestgröße vorgeschrieben ist.

| Sorte                    | Synonyme  | Handelsmarken/<br>Handelsnamen | Größe |
|--------------------------|---|--------------------------------|-------|
| Abbé Fétel               | Abate Fetel   |                                | L     |
| Abugo o Siete en Boca    |   |                                | SP    |
| Akça                     |   |                                | SP    |
| Alka                     |   |                                | L     |
| Alsa                     |   |                                | L     |
| Alexandrine Douillard    |   |                                | L     |
| Amfora                   |   |                                | L     |
| Angelys                  |   | Angys ®                        | L     |
| Bambinella               |   |                                | SP    |
| Bay 6474                 |   | Alessia ®                      | L     |
| Bergamotten              |   |                                | SP    |
| Beurré Alexandre Lucas   | Lucas   |                                | L     |
| Beurré Bosc              | Bosc, Beurré d'Aprémont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander |                                | L     |
| Beurré Clairgeau         |   |                                | L     |
| Beurré d'Arenberg        | Hardenpont  |                                | L     |
| Beurré Giffard           |   |                                | SP    |
| Beurré précoce Morettini | Morettini   |                                | SP    |
| Blanca de Aranjuez       | Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla                        |                                | SP    |
| Bon Rouge                |   | Victoria Blush                 | L     |
| Cape Rose                |   | Cheeky ®                       | L     |
| Carusella                |   |                                | SP    |
| Castell                  | Castell de Verano   |                                | SP    |
| Celina                   |   | QTee ®                         | L     |

| Sorte              | Synonyme   | Handelsmarken/<br>Handelsnamen | Größe |
|--------------------|--|--------------------------------|-------|
| Cepuna             |  | Migo ®                         | L     |
| CH201              |  | Fred ®                         | L     |
| Colorée de Juillet | Bunte Juli   |                                | SP    |
| Comice rouge       |  |                                | L     |
| Concorde           |  |                                | L     |
| Condoula           |  |                                | SP    |
| Coscia             | Ercolini   |                                | SP    |
| Curé               | Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana |                                | L     |
| D'Anjou            |  |                                | L     |
| Deveci             |  |                                | L     |
| Dita               |  |                                | L     |
| D. Joaquina        | Doyenné de Juillet   |                                | SP    |
| Doyenné d'hiver    | Winterdechant  |                                | L     |
| Doyenné du Comice  | Comice, Vereinsdechant   |                                | L     |
| Dpp1               |  | Flare ™, Cape Fire ®           | L     |
| Erika              |  |                                | L     |
| Etrusca            |  |                                | SP    |
| Falstaff           |  |                                | L     |
| Flamingo           |  |                                | L     |
| Forelle            |  | Vermont Beauty                 | L     |
| Général Leclerc    |  | Amber Grace ™                  | L     |
| Gentile            |  |                                | SP    |
| Golden Russet Bosc |  |                                | L     |
| Gräfin Gepa        |  | Saxonia ®, Early Desire ®      | L     |
| Grand Champion     |  |                                | L     |
| H2-169             |  | Ambrosia ®                     | L     |
| Harovin Sundown    |  | Cold Snap ®                    | L     |
| Harrow Delight     |  |                                | L     |
| Jeanne d'Arc       |  |                                | L     |
| Joséphine          |  |                                | L     |
| Kieffer            |  |                                | L     |
| Klapa Milule       |  |                                | L     |

| Sorte                  | Synonyme  | Handelsmarken/<br>Handelsnamen      | Größe |
|------------------------|---|-------------------------------------|-------|
| Leonardeta             | Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon |                                     | SP    |
| Lombacad               |   | Cascade ®                           | L     |
| Moscatella             |   |                                     | SP    |
| Mramornaja             |   |                                     | L     |
| Mustafabey             |   |                                     | SP    |
| Nojabrskaja            | Novemberbirne   | Xenia ®, Novembra ®                 | L     |
| Packham's Triumph      | Williams d'Automne  |                                     | L     |
| Passe Crassane         | Passa Crassana  |                                     | L     |
| PE2UNIBO               |   | Early Giulia ®                      | L     |
| PE3UNIBO               |   | Debby Green ®                       | L     |
| Perita de San Juan     |   |                                     | SP    |
| Pérola                 |   |                                     | SP    |
| Pitmaston              | Williams Duchesse   |                                     | L     |
| Précoce de Trévoux     | Trévoux   |                                     | SP    |
| Président Drouard      |   |                                     | L     |
| Rode Doyenne van Doorn |   | Sweet Sensation ®,<br>Sweet Dored ® | L     |
| Rosemarie              |   | Sempre                              | L     |
| Santa Maria            | Santa Maria Morettini   |                                     | L     |
| Spadoncina             | Agua de Verano, Agua de Agosto                                      |                                     | SP    |
| Suvenirs               |   |                                     | L     |
| Taylors Gold           |   |                                     | L     |
| Thimo                  |   | Saxonia ®,<br>Queens Forelle ™      | L     |
| Triomphe de Vienne     |   |                                     | L     |
| Uta                    |   | Dazzling Gold ®                     | L     |
| Vasarine Sviestine     |   |                                     | L     |
| Williams Bon Chrétien  | Bon Chrétien, Bartlett, Williams,<br>Summer Bartlett                |                                     | L     |

**TEIL 7: VERMARKTUNGSNORM FÜR ERDBEEREN****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.

**II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Erdbeeren nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

**A. Mindesteigenschaften**

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

- ganz, ohne Beschädigungen,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen, aber nicht gewaschen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- versehen mit ihrem Kelch (mit Ausnahme der Walderdbeeren); der Kelch und, falls vorhanden, der Stiel müssen frisch und grün sein,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Erdbeeren müssen genügend entwickelt sein und einen zufriedenstellenden Reifegrad aufweisen. Entwicklung und Zustand der Erdbeeren müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

**B. Klasseneinteilung**

Erdbeeren werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

**i) Klasse Extra**

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

Sie müssen

- das sortentypische glänzende Aussehen haben,
- frei von Erde sein.

Sie dürfen keine Fehler aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

ii) *Klasse I*

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

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

- ein leichter Formfehler,
- eine kleine weiße Stelle, sofern sie ein Zehntel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet,
- leichte oberflächliche Druckstellen.

Sie müssen praktisch frei von Erde sein.

iii) *Klasse II*

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

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

- Formfehler,
- eine weiße Stelle, sofern sie ein Fünftel der Fruchtoberfläche nicht überschreitet,
- leichte trockene Quetschungen, die sich nicht weiterentwickeln werden,
- leichte Spuren von Erde.

**III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

- 25 mm in der Klasse Extra,
- 18 mm in den Klassen I und II.

Für Walderdbeeren ist keine Mindestgröße vorgeschrieben.

**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 Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erdbeeren, die den Anforderungen hinsichtlich der Mindestgröße nicht entsprechen, ist zulässig.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG****A. Gleichmäßigkeit**

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

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.

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

**B. Verpackung**

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

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 <sup>(33)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

**A. Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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**

- „Erdbeeren“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland <sup>(34)</sup> und — wahlfrei — Anbaugesbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse.

<sup>(33)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

<sup>(34)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

## TEIL 8: VERMARKTUNGSNORM FÜR GEMÜSEPAPRIKA

### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus *Capsicum annuum* L. hervorgegangenen Anbausorten<sup>(35)</sup> zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gemüsepaprika für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen Gemüsepaprika nach Aufbereitung und Verpackung genügen muss.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

#### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss Gemüsepaprika 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, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- fest,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,
- mit dem Stiel versehen; der Stiel muss glatt abgeschnitten und der Kelch unversehrt sein,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Gemüsepaprikas müssen so sein, dass er

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

#### B. Klasseneinteilung

Gemüsepaprika wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

##### i) Klasse Extra

Gemüsepaprika dieser Klasse muss von höchster Qualität sein. Er muss die für die Sorte und/oder den Handelstyp charakteristischen Merkmale aufweisen.

<sup>(35)</sup> Einige Gemüsepaprikasorten können scharf im Geschmack sein. Beispiele für handelsübliche Gemüsepaprikasorten mit leicht scharfem Geschmack sind Sivri, Padron und Somborka.

Er darf keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Hautfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) *Klasse I*

Gemüsepaprika dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die für die Sorte und/oder den Handelstyp charakteristischen Merkmale aufweisen.

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

- ein leichter Formfehler,
- leichte silbrige Färbung oder Schäden durch Thripse auf höchstens 1/3 der Gesamtfläche,
- leichte Hautfehler wie
  - Narbenbildungen, Kratzer, Sonnenbrand, Druckstellen bis zu 2 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup> für andere Fehler oder
  - trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/8 der Gesamtfläche,
  - geringfügig beschädigter Stiel.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Gemüsepaprika, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Gemüsepaprika seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Formfehler,
- silbrige Färbung oder Schäden durch Thripse auf höchstens 2/3 der Gesamtfläche,
- Hautfehler wie
  - Narbenbildungen, Kratzer, Sonnenbrand, Quetschungen und verheilte Verletzungen bis zu 4 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm<sup>2</sup> für andere Fehler oder
  - trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/4 der Gesamtfläche,
  - Blütenendfäule bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>,
  - Verschrumpelungen auf höchstens 1/3 der Fläche,
  - beschädigter Stiel und Kelch, sofern das Fruchtfleisch unversehrt ist.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder dem Gewicht bestimmt. Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

- a) Für nach dem Durchmesser sortierten Gemüsepaprika:
- 20 mm,
- b) für nach dem Gewicht sortierten Gemüsepaprika:
- 30 g, wenn das schwerste Stück 180 g oder weniger wiegt,
  - 80 g, wenn das leichteste Stück über 180 g, aber unter 260 g wiegt,
  - keine Begrenzung, wenn das leichteste Stück 260 g oder mehr wiegt.

Länglicher Gemüsepaprika sollte von annähernd gleicher Länge sein.

Für die Klasse II ist keine Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe vorgeschrieben.

#### 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 Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

###### ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

###### iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

##### B. **Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der den Größenanforderungen nicht entspricht, ist zulässig.

#### V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

##### A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie im Fall der Klasse Extra und der Klasse I weitgehend gleichen Reifegrads und gleicher Färbung umfassen.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben enthalten, sofern die Erzeugnisse gleicher Güte und je Handelstyp und/oder Farbe gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

##### B. **Verpackung**

Der Gemüsepaprika muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück <sup>(36)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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

- „Gemüsepaprika“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Gemüsepaprikamischung“ oder eine gleichwertige Bezeichnung im Falle einer Mischung von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Handelstypen und/oder Farben mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland <sup>(37)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe anzugeben.

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als Mindest- und Höchstdurchmesser oder Mindest- und Höchstgewicht,
- Stückzahl (wahlfrei),
- „(Bezeichnung des Typs oder der Sorte) kann einen leicht scharfen Geschmack aufweisen“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, falls zutreffend.

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

## TEIL 9: VERMARKTUNGSNORM FÜR TAFELTRAUBEN

### I. BEGRIFSBESTIMMUNG

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

<sup>(36)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

<sup>(37)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Tafeltrauben nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

### A. Mindesteigenschaften

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

- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Beeren sein:

- ganz,
- gut geformt,
- normal entwickelt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Entwicklung und Zustand der Tafeltrauben müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

### B. Reifeanforderungen

Der aus den Trauben gewonnene Saft muss einen Brechungsindex <sup>(38)</sup> aufweisen, der mindestens folgendem Wert entspricht:

- 12° Brix bei den Sorten Alphonse Lavallée, Cardinal und Victoria,
- 13° Brix bei allen anderen Sorten mit Kernen,
- 14° Brix bei allen kernlosen Sorten.

Außerdem müssen alle Trauben ein zufriedenstellendes Zucker/Säure-Verhältnis aufweisen.

### C. Klasseneinteilung

Tafeltrauben werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### i) Klasse Extra

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen, in gleichmäßigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

Sie dürfen keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Hautfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

<sup>(38)</sup> Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben: <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications>.

ii) *Klasse I*

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaubereichs die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen und weitgehend mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen jedoch weniger gleichmäßig in der Traube angeordnet sein als in der Klasse Extra.

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

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler,
- sehr leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut,
- leichte Hautfehler.

iii) *Klasse II*

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

Die Trauben dürfen leichte Form-, Entwicklungs- und Farbfehler aufweisen, sofern die wesentlichen Merkmale der Sorte — unter Berücksichtigung des Anbaubereichs — nicht beeinträchtigt werden.

Die Beeren müssen ausreichend prall sein, ausreichend fest am Stiel sitzen und nach Möglichkeit mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Die Anordnung der Beeren am Stiel darf unregelmäßiger sein als bei Trauben der Klasse I.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- leichte Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Haut,
- leichte Druckstellen,
- Hautfehler.

**III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube in der Klasse Extra und der Klasse I beträgt 75 g. Diese Bestimmung gilt nicht für Packstücke, die für Einzelportionen aller Klassen bestimmt sind.

**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 Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Gewicht Tafeltrauben, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Tafeltrauben, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

Zusätzlich zu diesen Toleranzen sind nach Gewicht höchstens 10 % Prozent lose Beeren, d. h. Beeren, die sich von der Traube gelöst haben, zulässig, sofern die Beeren gesund und ganz sind.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Tafeltrauben, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

Zusätzlich zu diesen Toleranzen sind nach Gewicht höchstens 10 % Prozent lose Beeren, d. h. Beeren, die sich von der Traube gelöst haben, zulässig, sofern die Beeren gesund und ganz sind.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Trauben, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig. Jede Verkaufspackung (außer bei Einzelportionen) darf zur Erreichung des angegebenen Gewichts eine Traube mit einem Gewicht von weniger als 75 g enthalten, sofern diese alle sonstigen Anforderungen der angegebenen Klasse erfüllt.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

**A. Gleichmäßigkeit**

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

Bei der Klasse Extra müssen die Trauben im Wesentlichen einheitlich in Größe und Färbung sein.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten enthalten, sofern diese gleicher Güte und je Sorte gleichen Ursprungs sind.

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

**B. Verpackung**

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

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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

Eine Ausnahme bildet die besondere Aufmachung mit einem Stück Rebholz, das dem Traubenstiel anhaftet und nicht länger als 5 cm ist.

**VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück <sup>(39)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

**A. Identifizierung**

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;

<sup>(39)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

- 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

- „Tafeltrauben“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte. Bei Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten die Namen der verschiedenen Sorten.

Der Sortenname kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname<sup>(40)</sup> darf nur zusammen mit dem Sortennamen oder dem Synonym angegeben werden.

#### C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland<sup>(41)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Bei Mischungen von Tafeltrauben deutlich unterscheidbarer Sorten unterschiedlichen Ursprungs ist das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des Namens der jeweiligen Sorte anzugeben.

#### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- gegebenenfalls „Trauben mit einem Gewicht von weniger als 75 g für Einzelportionen“ oder eine gleichwertige Bezeichnung.

#### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.

### TEIL 10: VERMARKTUNGSNORM FÜR TOMATEN/PARADEISER

#### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Tomaten/Paradeiser der aus *Solanum lycopersicum* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tomaten/Paradeiser für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Es werden vier Handelstypen unterschieden:

- „runde“ Tomaten/Paradeiser,
- „gerippte“ Tomaten/Paradeiser,
- „längliche“ Tomaten/Paradeiser,
- „Kirschtomaten/Kirschparadeiser“ (einschließlich Minisorten) aller Formen.

#### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen die Tomaten/Paradeiser nach Aufbereitung und Verpackung genügen müssen.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

<sup>(40)</sup> Ein Handelsname kann eine Handelsmarke, für die Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

<sup>(41)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

**A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen die Tomaten/Paradeiser 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, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fruchtfleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Rispen Tomaten/Rispenparadeisern müssen die Stiele frisch, gesund, sauber und frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen sein.

Entwicklung und Zustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

**B. Reifeanforderungen**

Entwicklung und physiologischer Reifezustand der Tomaten/Paradeiser müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen können und einen zufriedenstellenden Reifegrad erreichen können.

**C. Klasseneinteilung**

Tomaten/Paradeiser werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

**i) Klasse Extra**

Tomaten/Paradeiser dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen fest sein und die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Sie dürfen keine „Grünkragen“ und andere Fehler aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

**ii) Klasse I**

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

Sie dürfen keine Risse und keine sichtbaren „Grünkragen“ aufweisen.

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

- ein leichter Form- und Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte Hautfehler,
- sehr leichte Druckstellen.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser Folgendes aufweisen:

- vernetzte Risse von höchstens 1 cm Länge,
- geringe Verwachsungen,
- eine kleine Nabelbildung, jedoch ohne Verkorkung,
- Griffelnarbenverkorkung bis zu 1 cm<sup>2</sup>,
- eine sehr schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich), jedoch nicht länger als zwei Drittel des größten Fruchtdurchmessers.

iii) *Klasse II*

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

Sie müssen ausreichend fest sein (können aber etwas weniger fest sein als Tomaten/Paradeiser der Klasse I) und dürfen keine nicht vernarbten Risse zeigen.

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

- Form- und Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- Hautfehler oder Druckstellen, sofern sie die Frucht nicht ernsthaft in Mitleidenschaft ziehen,
- vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge bei „runden“, „gerippten“ oder „länglichen“ Tomaten/Paradeisern.

Außerdem dürfen „gerippte“ Tomaten/Paradeiser Folgendes aufweisen:

- gegenüber der Klasse I stärkere Verwachsungen, jedoch keine Missbildungen,
- eine Nabelbildung,
- Griffelnarbenverkorkung bis zu 2 cm<sup>2</sup>,
- eine schmale langgestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich).

**III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser, dem Gewicht oder der Anzahl bestimmt.

Die nachstehenden Bestimmungen gelten nicht für Rispentomaten/Rispenparadeiser und sind für folgende Tomaten/Paradeiser fakultativ:

- Kirschtomaten/Kirschartparadeiser und Cocktailtomaten/Cocktailparadeiser mit einem Durchmesser unter 40 mm,
- „gerippte“ Tomaten/Paradeiser von unregelmäßiger Form und
- Klasse II.

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

## a) Für nach dem Durchmesser sortierte Tomaten/Paradeiser:

- 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) weniger als 50 mm beträgt,
- 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) 50 mm oder mehr, aber weniger als 70 mm beträgt,
- 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (laut Angabe auf dem Packstück) 70 mm oder mehr, aber weniger als 100 mm beträgt,
- bei Früchten mit einem Durchmesser von 100 mm oder mehr gibt es keine Begrenzung des Unterschieds.

Werden Größencodes verwendet, so gelten die Codes und Spannen gemäß nachstehender Tabelle:

| Größencode | Durchmesser (mm) |
|------------|------------------|
| 0          | ≤ 20             |
| 1          | > 20 ≤ 25        |
| 2          | > 25 ≤ 30        |
| 3          | > 30 ≤ 35        |
| 4          | > 35 ≤ 40        |
| 5          | > 40 ≤ 47        |
| 6          | > 47 ≤ 57        |

|    |                 |
|----|-----------------|
| 7  | $> 57 \leq 67$  |
| 8  | $> 67 \leq 82$  |
| 9  | $> 82 \leq 102$ |
| 10 | $> 102$         |

- b) Bei Tomaten/Paradeisern, die nach Gewicht oder Anzahl sortiert werden, sollte der Größenunterschied mit dem unter Buchstabe a angegebenen Unterschied im Einklang stehen.

#### 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 Extra*

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

ii) *Klasse I*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, 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.

Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern sind 5 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser zulässig, die sich vom Stiel gelöst haben.

iii) *Klasse II*

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind insgesamt höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

Im Falle von Rispentomaten/Rispenparadeisern sind 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser zulässig, die sich vom Stiel gelöst haben.

##### B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Tomaten/Paradeiser, die den Größenanforderungen nicht entsprechen, ist zulässig.

#### V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

##### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Tomaten/Paradeiser gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

Tomaten/Paradeiser der Klasse Extra und der Klasse I müssen praktisch von einheitlicher Reife und Färbung sein. „Längliche“ Tomaten/Paradeiser müssen außerdem annähernd die gleiche Länge haben.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Farben, Sorten und/oder Handelstypen enthalten, sofern sie gleicher Güte und je Farbe, Sorte und/oder Handelstyp gleichen Ursprungs sind. Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.

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

## B. Verpackung

Die Tomaten/Paradeiser müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

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.

Einzeln auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück <sup>(42)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

### A. Identifizierung

Name und Hausanschrift des Packers und/oder Absenders (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land).

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. Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;
- 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 kodierte Bezeichnung.

### B. Art des Erzeugnisses

- „Tomaten“/„Paradeiser“ oder „Rispen Tomaten“/„Rispenparadeiser“ sowie der Handelstyp oder „Kirschtomaten“/„Kirschparadeiser“ bzw. „Cocktailtomaten“/„Cocktailparadeiser“ (oder „Kirsch-Rispen Tomaten“/„Kirsch-Rispenparadeiser“ bzw. „Cocktail-Rispen Tomaten“/„Cocktail-Rispenparadeiser“) oder eine gleichwertige Bezeichnung für andere Minisorten, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- „Tomatenmischung“/„Paradeisermischung“ oder eine gleichwertige Bezeichnung, wenn die Packstücke eine Mischung von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Sorten, Handelstypen und/oder Farben enthalten. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben, Sorten oder Handelstypen mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.
- Name der Sorte (wahlfrei).

### C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland <sup>(43)</sup> und — wahlfrei — Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen von Tomaten/Paradeisern deutlich unterscheidbarer Farben, Sorten und/oder Handelstypen und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe der jeweiligen Farbe, Sorte und/oder des jeweiligen Handelstyps anzugeben.

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als
  - Mindest- und Höchstdurchmesser oder
  - Mindest- und Höchstgewicht oder

<sup>(42)</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die als Packstücke aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

<sup>(43)</sup> Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.

- Größencode gemäß Abschnitt III oder
- Anzahl gefolgt von Mindest- und Höchstgröße.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Unterabsatz 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.“

---

**VERORDNUNG (EU) 2021/1891 DER KOMMISSION****vom 26. Oktober 2021****zur Änderung der Anhänge XIV und XV der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 hinsichtlich der Einfuhr in und der Durchfuhr durch die Union von tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 (Verordnung über tierische Nebenprodukte) <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 41 Absatz 3 Unterabsätze 1 und 3 sowie Artikel 42 Absatz 2 Buchstaben a, b und d,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission <sup>(2)</sup> enthält Durchführungsbestimmungen für die in der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 festgelegten Hygiene- und Veterinärvorschriften für tierische Nebenprodukte und Folgeprodukte, einschließlich Muster-Veterinärbescheinigungen und einer Liste der Drittländer, aus denen die Einfuhr in und die Durchfuhr durch die Union von Sendungen mit tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten zugelassen ist.
- (2) In Anhang XIV Kapitel II der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 sind die spezifischen Anforderungen für die Einfuhr in und die Durchfuhr durch die Union von Sendungen mit tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette für Nutztiere, ausgenommen Pelztiere, festgelegt. Solche Sendungen müssen unter anderem den Bestimmungen in Abschnitt 1 Tabelle 2 jenes Kapitels genügen.
- (3) Tabelle 2 Zeile 14 enthält unter anderem eine Liste der Drittländer, aus denen die Einfuhr in und die Durchfuhr durch die Union von Sendungen mit tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette, einschließlich Sendungen mit Pelzen zur Herstellung von Folgeprodukten (Material der Kategorie 3 gemäß Artikel 10 Buchstabe n der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009) zugelassen ist. Einige Mitgliedstaaten haben gefordert, Tabelle 2 Zeile 14 um eine Liste der Drittländer zu ergänzen, aus denen Pelze zur Herstellung von Folgeprodukten in die Union eingeführt werden dürfen. Eine Liste von Drittländern, aus denen Produkte von Pelztieren in die Union eingeführt werden dürfen, gibt es nicht; die Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission <sup>(3)</sup> enthält jedoch eine Liste der Drittländer, Gebiete oder Zonen derselben, aus denen der Eingang von Sendungen mit frischem Fleisch von Huftieren in die Union zulässig ist. Nach einer Bewertung des Ersuchens der Mitgliedstaaten scheint es angemessen, in Tabelle 2 Zeile 14 eine Liste der Drittländer aufzunehmen, aus denen Pelze zur Herstellung von Folgeprodukten in die Union eingeführt werden dürfen. Da die Drittländer, aus denen der Eingang von frischem Fleisch von Huftieren in die Union zulässig ist, ein hohes Maß an amtlichen Kontrollen und Schutz für die Gesundheit von Mensch und Tier gewährleisten, ist es angezeigt, auch die Einfuhr von Pelzen zur Herstellung von Folgeprodukten aus diesen Drittländern zuzulassen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäß der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren (ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1).

<sup>(3)</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission vom 24. März 2021 zur Festlegung der Listen von Drittländern, Gebieten und Zonen derselben, aus denen der Eingang in die Union von Tieren, Zuchtmaterial und Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates zulässig ist (ABl. L 114 vom 31.3.2021, S. 1).

- (4) Anhang XIV der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (5) Kapitel 3 Buchstabe F und Kapitel 8 des Anhangs XV der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 enthalten darüber hinaus Muster-Veterinärbescheinigungen für die Einfuhr in oder die Durchfuhr durch die Union von tierischen Nebenprodukten zur Herstellung von Heimtierfutter bzw. zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette oder als Handelsmuster. In diesen Muster-Veterinärbescheinigungen ist unter anderem die Anforderung festgelegt, dass die Tiere, aus denen tierische Nebenprodukte gewonnen werden, in den 40 Tagen vor der Schlachtung in einem einzigen Betrieb gehalten worden sein müssen. Aus tiergesundheitlicher Sicht wird durch einen solchen 40-tägigen Haltungszeitraum vor der Schlachtung die Sicherheit unverarbeiteter tierischer Nebenprodukte bei ihrer Einfuhr in die Union sichergestellt. Frei von Maul- und Klauenseuche ohne Impfung ist der günstigste Tiergesundheitsstatus gemäß den Standards der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE), und Drittländern mit diesem Tiergesundheitsstatus ist es gestattet, Sendungen mit frischem Fleisch ohne die Einhaltung eines solchen 40-tägigen Haltungszeitraums in die Union einzuführen und durch sie hindurchzuführen, sofern sie alle anderen Tiergesundheitsanforderungen erfüllen. Einige Drittländer, die auch ohne Impfen frei von Maul- und Klauenseuche sind, haben die Kommission um die Genehmigung ersucht, unverarbeitete tierische Nebenprodukte in die Union einführen zu dürfen, ohne dass der 40-tägige Haltungszeitraum vor der Schlachtung eingehalten werden muss. Die Tiergesundheitsbedingungen für die Einfuhr von tierischen Nebenprodukten sollten mit den in der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission festgelegten Tiergesundheitsanforderungen für den Eingang von frischem Fleisch in die Union in Einklang gebracht werden.
- (6) Die Muster-Veterinärbescheinigung für tierische Nebenprodukte für die Herstellung von Heimtierfutter in Anhang XV Kapitel 3 Buchstabe F der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 sowie die Muster-Veterinärbescheinigung für tierische Nebenprodukte zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette oder als Handelsmuster in Anhang XV Kapitel 8 jener Verordnung sollten daher entsprechend geändert werden.
- (7) Des Weiteren sieht Anhang VIII Kapitel V der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 vor, dass Folgeprodukte aus Material der Kategorien 1 oder 2 dauerhaft mit einem chemischen Marker gekennzeichnet werden sollten, um ihren Eintritt in die Futtermittelkette zu verhindern und amtliche Futtermittelkontrollen zu gewährleisten. Für ausgeschmolzene Fette der Kategorie 3 ist die Kennzeichnung mit einem chemischen Marker nicht erforderlich. Der falsche Wortlaut in der in Anhang XV Kapitel 10 Buchstabe B jener Verordnung enthaltenen Muster-Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in oder die Durchfuhr durch die Union von nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten ausgeschmolzenen Fetten für bestimmte Verwendungszwecke außerhalb der Futtermittelkette muss deshalb berichtigt werden.
- (8) Anhang XV der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (9) Damit es nicht zu Störungen im Handelsverkehr kommt, sollte mit der vorliegenden Verordnung eine Übergangsfrist festgelegt werden, während der die Waren, die von den Änderungen in der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 durch die vorliegende Verordnung betroffen sind, weiterhin zur Einfuhr in und Durchfuhr durch die Union zugelassen sind, sofern diese Waren den in der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 festgelegten Anforderungen vor deren Änderung durch die vorliegende Verordnung genügen.
- (10) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

Die Anhänge XIV und XV der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 werden gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

#### Artikel 2

Während einer Übergangsfrist bis zum 31. Mai 2022 werden Sendungen mit tierischen Nebenprodukten und Folgeprodukten weiterhin zur Einfuhr in oder Durchfuhr durch die Union zugelassen, wenn ihnen eine vorschriftsmäßig ausgefüllte und unterzeichnete Veterinärbescheinigung gemäß den Mustern in Anhang XV Kapitel 3 Buchstabe F, Kapitel 8 und Kapitel 10 Buchstabe B der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 in der vor den Änderungen gemäß Artikel 1 der vorliegenden Verordnung gültigen Fassung beiliegt, sofern diese Veterinärbescheinigungen vor dem 31. März 2022 vorschriftsmäßig ausgefüllt und unterzeichnet wurden.

*Artikel 3*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 26. Oktober 2021

*Für die Kommission*  
*Die Präsidentin*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## ANHANG

Die Verordnung (EU) Nr. 142/2011 wird wie folgt geändert:

1. In Anhang XIV Kapitel II Abschnitt 1 Tabelle 2 Zeile 14 Spalte „Listen der Drittländer“ wird folgender Buchstabe d angefügt:

„d) im Fall von Pelzen zur Herstellung von Folgeprodukten:

Drittländer gemäß Anhang XIII Teil 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission (\*), aus denen der Eingang von frischem Fleisch von Huftieren in die Union zulässig ist.

---

(\*) Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission vom 24. März 2021 zur Festlegung der Listen von Drittländern, Gebieten und Zonen derselben, aus denen der Eingang in die Union von Tieren, Zuchtmaterial und Erzeugnissen tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2016/429 des Europäischen Parlaments und des Rates zulässig ist (ABl. L 114 vom 31.3.2021, S. 1).“

2. Anhang XV wird wie folgt geändert:

a) Kapitel 3 Buchstabe F erhält folgende Fassung:

## „KAPITEL 3(F)

**Veterinärbescheinigung**

für die Einfuhr in oder die Durchfuhr durch <sup>(2)</sup> die Europäische Union von tierischen Nebenprodukten <sup>(3)</sup> für die Herstellung von Heimtierfutter

LAND

Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU

|                             |   |              |   |      |  |              |  |      |
|-----------------------------|---|--------------|---|------|--|--------------|--|------|
| Teil I: Angaben zur Sendung | I.1 Absender<br>Name<br>Anschrift<br><br>Tel.   |              | I.2 Bezugsnr. der<br>Bescheinigung  |      | I.2.a  |              |  |      |
|                             |   |              | I.3 Zuständige oberste Behörde  |      |  |              |  |      |
|                             |   |              | I.4 Zuständige örtliche Behörde   |      |  |              |  |      |
|                             | I.5 Empfänger<br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl<br>Tel.  |              | I.6 In der EU für die Sendung verantwortliche Person<br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl<br>Tel. |      |  |              |  |      |
|                             | I.7 Ursprungs-<br>land  | ISO-<br>Code | I.8 Ursprungs-<br>region  | Code | I.9 Bestimmungs-<br>land   | ISO-<br>Code | I.10 Bestimmungs-<br>region                            | Code |
|                             | I.11 Ursprungsort<br><br>Name<br>Anschrift<br>Name<br>Anschrift<br>Name<br>Anschrift  |              | Zulassungsnummer<br><br>Zulassungsnummer<br><br>Zulassungsnummer                                      |      | I.12 Bestimmungsort<br><br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl   |              | Zolllager <input type="checkbox"/><br>Zulassungsnummer |      |
|                             | I.13 Verladeort   |              | I.14 Datum des Abtransports   |      |  |              |  |      |
|                             | I.15 Transportmittel<br><br>Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahnwaggon <input type="checkbox"/><br>Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/><br>Kennzeichnung<br>Unterlagen-Bezugsnummern |              | I.16 EU-Eingangsgrenzkontrollstelle   |      | I.17   |              |  |      |
|                             | I.18 Beschreibung der Ware  |              |   |      | I.19 Warencode (HS-Code)   |              |  |      |
|                             | I.21 Erzeugnistemperatur<br>Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>   |              |   |      | I.20 Menge   |              | I.22 Anzahl Packstücke                                 |      |
|                             | I.23 Plomben-/Containernummer   |              |   |      | I.24 Art der Verpackung  |              |  |      |
|                             | I.25 Waren zertifiziert für<br><br>Herstellung von Heimtierfutter <input type="checkbox"/> Weiterverarbeitung <input type="checkbox"/> Technische Verwendung <input type="checkbox"/>   |              | I.26 Für Durchfuhr durch die EU in ein Drittland <input type="checkbox"/>                             |      | I.27 Für Einfuhr oder Zulassung in die EU <input type="checkbox"/> |              |  |      |
|                             | Drittland   |              | ISO-Code  |      |  |              |  |      |
|                             | I.28 Kennzeichnung der Waren<br><br>Art (wissenschaftliche Bezeichnung) Art der Ware  |              | Zulassungsnummer der Betriebe<br>Herstellungsbetrieb  |      | Anzahl Packstücke  |              | Nettogewicht<br>Chargen-Nummer                         |      |

LAND

Tierische Nebenprodukte für die Herstellung von Heimtierfutter

| Teil II: Bescheinigung | II. Gesundheitsinformationen | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung   | II.b |
|------------------------|------------------------------|--|------|
|                        |                              | <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt in Kenntnis der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1a)</sup> und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission<sup>(1b)</sup>, insbesondere des Anhangs XIV Kapitel II, dass die vorstehend bezeichneten tierischen Nebenprodukte folgende Bedingungen erfüllen:</p> <p>II.1.1 Sie bestehen aus tierischen Nebenprodukten, welche die nachstehenden Tiergesundheitsanforderungen erfüllen.</p> <p>II.1.2 Sie wurden in dem Gebiet von .....<sup>(1c)</sup> aus Tieren gewonnen, die<br/>                     (²)entweder [von Geburt an oder zumindest in einem Zeitraum von drei Monaten vor ihrer Schlachtung oder der Erzeugung der Produkte in diesem Gebiet lebten.]<br/>                     (²)oder [als freilebendes Wild in diesem Gebiet getötet wurden<sup>(1d)</sup>.]<br/>                     (²)oder [zu den Tieren der zoologischen Ordnungen Rodentia oder Lagomorpha, Wassertieren oder wirbellosen Land- oder Wassertieren zählen.]</p> <p>(²)entweder II.1.3 Sie wurden aus Tieren gewonnen oder von diesen erzeugt, die nicht im Rahmen eines Seuchentilgungsprogramms geschlachtet oder getötet wurden und die</p> <p>a) aus Betrieben stammen,</p> <p>i) in denen keine Fälle/Ausbrüche der nachstehenden Krankheiten, für die die Tiere gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1882 gelistet sind, aufgetreten sind: während des Zeitraums der vorangegangenen 30 Tage Rinderpest, Newcastle-Krankheit oder hochpathogene Aviäre Influenza bzw. während des Zeitraums der vorangegangenen 40 Tage Klassische oder Afrikanische Schweinepest, wobei diese Krankheiten auch in den Betrieben in einem Umkreis von 10 km in dem Zeitraum der vorangegangenen 30 Tage nicht aufgetreten sind, und</p> <p>ii) in denen während des Zeitraums der vorangegangenen 60 Tage keine Fälle/Ausbrüche von Maul- und Klauenseuche aufgetreten sind, während des Zeitraums der vorangegangenen 30 Tage auch nicht in den Betrieben in einem Umkreis von 25 km, und</p> <p>(²)entweder [b) für einen Zeitraum von mindestens 40 Tagen vor dem Datum der Versendung im Ursprungsbetrieb standen und ohne jeden Kontakt mit anderen Tieren, die nicht denselben Gesundheitsbedingungen unterlagen, direkt zum Schlachthof befördert wurden;]]</p> <p>(²) oder [(b) unter tierärztlicher Aufsicht in Betrieben in dem Drittland oder dem Teil des Hoheitsgebiets des Ursprungslandes standen, aus dem die Einfuhr frischen Fleisches von Huftieren gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 ohne Beschränkungen zulässig ist, und im Schlachthof</p> <p>i) in dem Zeitraum von 24 Stunden vor dem Zeitpunkt der Schlachtung untersucht wurden und dabei keine Anzeichen der oben genannten Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, zeigten, und</p> <p>ii) vor und zum Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen Bestimmungen des Unionsrechts gehandhabt wurden und Anforderungen entsprachen, die den in den Kapiteln II und III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates<sup>(4)</sup> festgelegten Anforderungen mindestens gleichwertig sind;]]</p> <p>(²)oder II.1.3 Sie wurden aus Tieren gewonnen oder von diesen erzeugt, die nicht im Rahmen eines Seuchentilgungsprogramms getötet wurden und die</p> <p>a) als freilebendes Wild gefangen und getötet wurden in einem Gebiet,</p> <p>i) in dem in einem Umkreis von 25 km keine Fälle/Ausbrüche der nachstehenden Krankheiten, für die die Tiere gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1882 gelistet sind, aufgetreten sind: während des Zeitraums der vorangegangenen 30 Tage Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, Newcastle-Krankheit oder hochpathogene Aviäre Influenza bzw. während des Zeitraums der vorangegangenen 40 Tage Klassische oder Afrikanische Schweinepest, und</p> <p>ii) das mindestens 20 km von jedem anderen Land oder Teil des Hoheitsgebiets eines Landes entfernt liegt, das in den vorangegangenen 30 bzw. 40 Tagen nicht über eine Genehmigung zur Ausfuhr von Geflügelmaterial bzw. Schweinematerial in die Europäische Union verfügte, und</p> <p>b) die nach der Tötung innerhalb eines Zeitraums von 12 Stunden nach der Tötung zur Kühlung entweder zu einer Sammelstelle und unmittelbar danach zu einem Wildverarbeitungsbetrieb oder direkt zu einem Wildverarbeitungsbetrieb befördert wurden.]</p> |      |

## LAND

## Tierische Nebenprodukte für die Herstellung von Heimtierfutter

| II. | Gesundheitsinformationen | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b   |
|-----|--------------------------|----------------------------------|--|
|     | II.1.4                   |                                  | Sie wurden in einem Betrieb gewonnen, um den herum in einem Umkreis von 10 km in dem Zeitraum der vorangegangenen 30 Tage keine Fälle/Ausbrüche der unter II.1.3. genannten Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, aufgetreten sind, oder für den, falls eine solche Krankheit aufgetreten ist, die Verarbeitung von Rohmaterial zur Ausfuhr in die Europäische Union nur nach Entfernung allen Fleisches und der vollständigen Reinigung und Desinfizierung des Betriebs unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes genehmigt wurde. |
|     | II.1.5                   |                                  | Sie wurden gewonnen und verarbeitet, ohne in Berührung mit anderem Material zu kommen, das nicht den vorstehend genannten Vorschriften entspricht, und bei der Handhabung wurde eine Kontamination mit Krankheitserregern vermieden.   |
|     | II.1.6                   |                                  | Sie wurden in neuen lecksicheren Verpackungen und in amtlich versiegelten Behältern verpackt, welche die Aufschrift „ROHMATERIAL AUSSCHLIESSLICH ZUR HERSTELLUNG VON HEIMTIERFUTTER“ sowie den Namen und die Anschrift des Bestimmungsbetriebs in der Europäischen Union tragen.   |
|     | II.1.7                   |                                  | Sie bestehen ausschließlich aus folgenden tierischen Nebenprodukten:   |
|     | (2)entweder [-           |                                  | Schlachtkörpern und Teilen von geschlachteten Tieren oder im Fall von Wild, ganzen Körpern oder Teilen von getöteten Tieren, die gemäß dem Unionsrecht als genussuntauglich galten, jedoch aus kommerziellen Gründen unwiderruflich als tierische Nebenprodukte deklariert wurden;]  |
|     | (2)und/oder [-           |                                  | Schlachtkörpern und folgenden Teilen, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachtieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachttauglich eingestuft wurden oder ganzen Körpern und folgenden Terteilen, die von Wild stammen, das gemäß dem Unionsrecht zum menschlichen Verzehr getötet wurde:   |
|     |                          |                                  | i) Schlachtkörper oder ganze Körper und Terteile, die gemäß dem Unionsrecht als genussuntauglich zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;   |
|     |                          |                                  | ii) Geflügelköpfe;   |
|     |                          |                                  | iii) Häute und Felle, einschließlich Zuputzabschnitte und Spalt, Hörner und Füße, einschließlich Zehenknochen sowie Carpus und Metacarpusknochen, Tarsus und Metatarsusknochen;  |
|     |                          |                                  | iv) Schweinsborsten;   |
|     |                          |                                  | v) Federn;]  |
|     | (2)und/oder [-           |                                  | tierischen Nebenprodukten, die bei der Gewinnung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkten angefallen sind, einschließlich entfetteter Knochen, Grießen und Zentrifugen- oder Separatorenschlamm aus der Milchverarbeitung;]   |
|     | (2)und/oder [-           |                                  | Produkten tierischen Ursprungs oder Lebensmitteln, die Produkte tierischen Ursprungs enthalten, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder anderen Mängeln, von denen kein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;]   |
|     | (2)und/oder [-           |                                  | Wassertieren außer Meeressäugetieren, und Teilen von solchen, die keine Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen;]   |
|     | (2)und/oder [-           |                                  | tierischen Nebenprodukten von Wassertieren aus Betrieben oder Anlagen, die Produkte zum menschlichen Verzehr herstellen;]  |
|     | (2)und/oder [-           |                                  | folgendem Material von Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Material auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen:   |
|     |                          |                                  | i) Schalen von Weich- und Krebstieren mit weichem Gewebe oder Fleisch;   |
|     |                          |                                  | ii) folgendes Material von Landtieren:   |
|     |                          |                                  | — Brütereinebenprodukte,   |
|     |                          |                                  | — Eier,  |
|     |                          |                                  | — Ei-Nebenprodukte, einschließlich Eierschalen,  |
|     |                          |                                  | iii) aus kommerziellen Gründen getötete Eintagsküken.]   |
|     | (2)und/oder [-           |                                  | tierischen Nebenprodukten von wirbellosen Wasser- oder Landtieren, ausgenommen für Mensch oder Tier krankheitserregende Arten;]  |

**LAND**

**Tierische Nebenprodukte für die Herstellung von Heimtierfutter**

| II. Gesundheitsinformationen | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung   | II.b |
|------------------------------|--|------|
| (2)und/oder [-               | Tieren und Teilen von Tieren der zoologischen Ordnungen Rodentia und Lagomorpha, außer Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 8 Buchstabe a Ziffern iii, iv und v der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 Buchstaben a bis g der genannten Verordnung.];  |      |
| (2)und/oder [-               | Material von Tieren, die mit bestimmten gemäß der Richtlinie 96/22/EG des Rates <sup>(4a)</sup> verbotenen Stoffen behandelt wurden, und dessen Einfuhr gemäß Artikel 35 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gestattet ist.]   |      |
| II.1.8                       | Sie wurden im Ursprungsbetrieb tiefgefroren oder gemäß dem Unionsrecht so konserviert, dass sie zwischen der Versendung und dem Eintreffen im Bestimmungsbetrieb in der Europäischen Union oder während der Durchfuhr durch die Europäische Union nicht verderben können.  |      |
| II.1.9                       | Im Fall von Rohmaterial für die Herstellung von Heimtierfutter, das von Tieren stammt, die mit bestimmten gemäß der Richtlinie 96/22/EG verbotenen Stoffen behandelt wurden, und dessen Einfuhr gemäß Artikel 35 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 gestattet ist, müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:  |      |
| a)                           | Es wurde im Drittland vor dem Eingang in das Hoheitsgebiet der Europäischen Union mit einem Kreuz aus verflüssigter Holzkohle oder Aktivkohle auf jeder Außenseite jedes Eisblocks oder, wenn das Rohmaterial in Paletten transportiert wird, die während des Transports zur Heimtierfutteranlage am Bestimmungsort in der Europäischen Union oder während der Durchfuhr durch die Europäische Union nicht in Einzelsendungen unterteilt werden, auf jeder Außenseite jeder Palette so gekennzeichnet, dass mindestens 70 % der Diagonale des Eisblocks abgedeckt sind und das Kreuz mindestens 10 cm breit ist; |      |
| b)                           | soweit das Rohmaterial nicht tiefgefroren ist, wurde es im Drittland vor dem Eingang in das Hoheitsgebiet der Europäischen Union durch Besprühen mit verflüssigter Holzkohle oder durch Aufbringen von Holzkohle in Pulverform so gekennzeichnet, dass die Holzkohle auf dem Material deutlich sichtbar ist, und   |      |
| c)                           | sofern die tierischen Nebenprodukte aus Rohmaterial bestehen, das wie oben beschrieben behandelt wurde, sowie aus anderem, nicht behandeltem Rohmaterial, wurden alle Rohmaterialien der Sendung gemäß den Buchstaben a und b gekennzeichnet.  |      |
| (2)(5)II.2.                  | Besondere Anforderungen  |      |
| (2)(6)II.2.1.                | Die Nebenprodukte in dieser Sendung stammen von Tieren, die in dem unter II.1.2 genannten Gebiet gehalten wurden, in dem Impfprogramme gegen Maul- und Klauenseuche bei Hausrindern regelmäßig durchgeführt und amtlich überwacht werden.]   |      |
| (2)(7)II.2.2.                | Die Nebenprodukte in dieser Sendung bestehen ausschließlich aus tierischen Nebenprodukten, die von zugerichteten Innereien von Hauswiederkäuern stammen, die bei einer Umgebungstemperatur von mehr als + 2 °C über einen Zeitraum von mindestens drei Stunden bzw. im Falle der Kaumuskulatur von Rindern und entbeintem Fleisch von Haustieren über einen Zeitraum von mindestens 24 Stunden gereift sind.]]   |      |
| (2)II.3.                     | Das tierische Nebenprodukt für die Herstellung von Heimtierfutter enthält von Wiederkäuern stammende tierische Nebenprodukte oder wurde daraus gewonnen und  |      |
| (2)entweder                  | [stammt aus einem Land oder einem Gebiet, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission <sup>(8)</sup> als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem Risiko für bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) eingestuft ist und in dem kein Fall von BSE bei einheimischen Tieren verzeichnet wurde:]]   |      |
| (2)oder                      | [stammt aus einem Land oder einem Gebiet, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist und in dem ein Fall von BSE bei einheimischen Tieren verzeichnet wurde, und das tierische Nebenprodukt oder Folgeprodukt stammt von Tieren, die nach dem Tag geboren wurden, an dem das Verbot der Verfütterung von aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehlen und Grießen gemäß der Definition im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) an Wiederkäuer in dem Land bzw. dem Gebiet effektiv durchgesetzt wurde, und   |      |
| (2)entweder                  | [stammt von anderen Wiederkäuern als Rindern, Schafen oder Ziegen.]]]  |      |
| (2)oder                      | [stammt von Rindern, Schafen und Ziegen, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.]]]  |      |
| (2)oder                      | [enthält nicht folgendes Material:   |      |
| a)                           | spezifiziertes Risikomaterial gemäß Anhang V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(9)</sup> ;  |      |

## LAND

## Tierische Nebenprodukte für die Herstellung von Heimtierfutter

| II. Gesundheitsinformationen  | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b   |
|---|----------------------------------|--|
|   |                                  | <p>b) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen, außer von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist und in dem kein Fall von BSE bei einheimischen Tieren verzeichnet wurde;</p> <p>c) tierische Nebenprodukte von Rindern, Schafen oder Ziegen, die nach Betäubung durch Zerstörung des zentralen Nervengewebes mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet wurden, mit Ausnahme von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.]]]</p> |
| <b>Erläuterungen</b>  |                                  |  |
| <b>Teil I:</b>  |                                  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Feld I.6: In der Europäischen Union für die Sendung verantwortliche Person: Dieses Feld ist nur bei Waren auszufüllen, die durch die Europäische Union durchgeführt werden; bei einer Bescheinigung für Waren, die in die Europäische Union eingeführt werden, sind die Angaben nicht zwingend.</li> <li>– Feld I.12: Bestimmungsort: Dieses Feld ist nur bei Durchfuhrwaren auszufüllen. Durchfuhrwaren dürfen ausschließlich in Freizonen, Freilagern und Zolllagern gelagert werden.</li> <li>– Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) angeben; die Angaben sind im Fall des Ent- und Umladens in der Europäischen Union zu machen.</li> <li>– Feld I.19: Wählen Sie den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS): 05.04; 05.06; 05.07; 05.11.91 oder 05.11.99; 23.01; 41.01.</li> <li>– Feld I.23: Im Falle der Beförderung in Massencontainern sind die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer anzugeben.</li> <li>– Feld I.25: Technische Verwendung: Alle Verwendungen außer zur Fütterung von Nutztieren, ausgenommen Pelztiere, und zur Erzeugung oder Herstellung von Heimtierfutter.</li> <li>– Felder I.26 und I.27: Machen Sie die entsprechenden Angaben je nachdem, ob es sich um eine Durchfuhr- oder eine Einfuhrbescheinigung handelt.</li> <li>– Feld I.28: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Art: Bitte auswählen: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia außer Ruminantia oder Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, Wirbellose außer Mollusca und Crustacea.</li> <li>– Herstellungsbetrieb: Geben Sie die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebs an.</li> </ul> </li> </ul> |                                  |  |
| <b>Teil II:</b>   |                                  |  |
| <sup>(1a)</sup> ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1.  |                                  |  |
| <sup>(1b)</sup> ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1.  |                                  |  |
| <sup>(1c)</sup> Bezeichnung und ISO-Code des ausführenden Landes gemäß <ul style="list-style-type: none"> <li>– Anhang XIII Teil 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission (ABl. L 114 vom 31.3.2021, S. 1),</li> <li>– Anhang XIV Teil 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 und</li> <li>– Anhang I Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission (ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 12).</li> </ul> Zusätzlich ist (soweit für die betreffenden empfänglichen Tierarten zutreffend) der in den oben genannten Anhängen verwendete ISO-Regionalisierungscode anzugeben.   |                                  |  |
| <sup>(1d)</sup> Nur für Länder, aus denen die Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmtem Wildfleisch derselben Tierart in die Europäische Union zugelassen ist.  |                                  |  |
| <sup>(2)</sup> Nichtzutreffendes streichen.   |                                  |  |
| <sup>(3)</sup> Mit Ausnahme von Rohblut, Rohmilch, Häuten und Fellen, Hufen und Hörnern, Schweinsborsten und Federn (siehe die einschlägigen Bescheinigungen des dort genannten Anhangs für die Einfuhr dieser Erzeugnisse).  |                                  |  |
| <sup>(4)</sup> ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1.   |                                  |  |
| <sup>(4a)</sup> ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3.   |                                  |  |
| <sup>(5)</sup> Zusätzliche Garantien sind erforderlich, wenn das Material von Hauswiederkäuern aus dem Hoheitsgebiet eines südamerikanischen oder südafrikanischen Landes oder eines Teils davon stammt, aus dem ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmtes gereiftes, entbeintes frisches Fleisch von Hauswiederkäuern in die Europäische Union ausgeführt werden darf. Ganze Kaumuskeln von Rindern, gemäß Anhang I Abschnitt IV Kapitel I Teil B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206) eingeschnitten, sind ebenfalls zulässig.   |                                  |  |



b) Kapitel 8 erhält folgende Fassung:

„KAPITEL 8

**Veterinärbescheinigung**

für die Einfuhr in oder die Durchfuhr durch <sup>(2)</sup> die Europäische Union von tierischen Nebenprodukten zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette oder als Handelsmuster <sup>(2)</sup>

| LAND  |   | Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU |   |  |                      |            |  |      |
|---|---|--|---|--|----------------------|------------|--|------|
| Teil I: Angaben zur Sendung   | I.1 Absender<br>Name<br>Anschrift<br><br>Tel.   |  | I.2 Bezugsnr. der Bescheinigung   |  | I.2.a                |            |  |      |
|   |   |  | I.3 Zuständige oberste Behörde  |  |                      |            |  |      |
|   |   |  | I.4 Zuständige örtliche Behörde   |  |                      |            |  |      |
|   | I.5 Empfänger<br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl<br>Tel.  |  | I.6 In der EU für die Sendung verantwortliche Person<br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl<br>Tel. |  |                      |            |  |      |
|   | I.7 Ursprungs-land  | ISO-Code   | I.8 Ursprungs-region  | Code   | I.9 Bestimmungs-land | ISO-Code   | I.10 Bestimmungs-region                                | Code |
|   | I.11 Ursprungsort<br><br>Name<br>Anschrift<br>Name<br>Anschrift<br>Name<br>Anschrift  |  | Zulassungsnummer<br><br>Zulassungsnummer<br><br>Zulassungsnummer                                      | I.12 Bestimmungsort<br><br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl |                      |            | Zolllager <input type="checkbox"/><br>Zulassungsnummer |      |
|   | I.13 Verladeort   |  | I.14 Datum des Abtransports   |  |                      |            |  |      |
|   | I.15 Transportmittel<br><br>Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahnwaggon <input type="checkbox"/><br>Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/><br>Kennzeichnung<br>Unterlagen-Bezugsnummern |  | I.16 EU-Eingangsgrenzkontrollstelle   |  |                      |            |  |      |
|   |   |  | I.17  |  |                      |            |  |      |
|   | I.18 Beschreibung der Ware  |  |   | I.19 Warencode (HS-Code)   |                      | I.20 Menge |  |      |
| I.21 Erzeugnistemperatur<br>Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>   |   |  | I.22 Anzahl Packstücke  |  |                      |            |  |      |
| I.23 Plomben-/Containernummer   |   |  | I.24 Art der Verpackung   |  |                      |            |  |      |
| I.25 Waren zertifiziert für<br><br>Technische Verwendung <input type="checkbox"/>   |   |  |   |  |                      |            |  |      |
| I.26 Für Durchfuhr durch die EU in ein Drittland <input type="checkbox"/><br><br>Drittland  |   | ISO-Code   | I.27 Für Einfuhr oder Zulassung in die EU <input type="checkbox"/>                                    |  |                      |            |  |      |
| I.28 Kennzeichnung der Waren<br><br>Zulassungsnummer der Betriebe<br>Art (wissenschaftliche Bezeichnung) Art der Ware Herstellungsbetrieb Anzahl Packstücke Nettogewicht Chargen-Nummer |   |  |   |  |                      |            |  |      |

LAND

**Tierische Nebenprodukte zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette oder als Handelsmuster <sup>(2)</sup>**

| Teil II: Bescheinigung | II. Gesundheitsinformationen  | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b |
|------------------------|---|----------------------------------|------|
|                        | <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt in Kenntnis der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1a)</sup> und der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission<sup>(1b)</sup>, insbesondere des Anhangs XIV Kapitel II, dass die vorstehend bezeichneten tierischen Nebenprodukte folgende Bedingungen erfüllen:</p> <p><sup>(2)</sup>entweder [Es handelt sich um aus tierischen Nebenprodukten bestehende Handelsmuster, die für besondere Untersuchungen oder Analysen gemäß der Definition für Handelsmuster in Anhang I Nummer 39 der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 bestimmt sind und die Kennzeichnung „HANDELSMUSTER, NICHT ZUM MENSCHLICHEN VERZEHR“ tragen.]</p> <p><sup>(2)</sup>oder [Sie erfüllen die Tiergesundheitsanforderungen gemäß Nummer II.1.]</p> <p>II.1 Für die vorstehend bezeichneten tierischen Nebenprodukte gilt Folgendes:</p> <p>II.1.1 Sie wurden</p> <p><sup>(2)</sup>entweder [a] aus Material gewonnen, das aus dem für die Ausfuhr frischen Fleisches in die Europäische Union zugelassenen Drittland, Gebiet oder Teil desselben .....<sup>(3)</sup> eingeführt wurde;]</p> <p><sup>(2)</sup>und/oder [b] in dem Ausfuhrdrittland, Gebiet oder Teil desselben .....<sup>(3)</sup> von Tieren gewonnen, die entweder:</p> <p>i) seit der Geburt oder mindestens während der drei Monate vor dem Zeitpunkt der Schlachtung in diesem Drittland, Gebiet oder Teil desselben lebten, aus dem die Ausfuhr frischen Fleisches in die Europäische Union zulässig ist; und/oder</p> <p>ii) in diesem Drittland, Gebiet oder Teil desselben als freilebendes Wild erlegt wurden<sup>(4)</sup>;</p> <p><sup>(2)</sup>und/oder [c] aus Eiern, Milch, Nagetieren, Hasenartigen, Wassertieren oder wirbellosen Wasser- oder Landtieren gewonnen.]</p> <p><sup>(2)</sup>II.1.2. Sie wurden im Fall von anderem Material als Material aus Eiern, Milch, Nagetieren, Hasenartigen, Wolf fett, Wassertieren, wirbellosen Wasser- oder Landtieren und unverarbeiteten Pelzen von Tieren gewonnen,</p> <p><sup>(2)</sup>entweder [a] die aus Betrieben stammen,</p> <p>i) in denen keine Fälle/Ausbrüche der nachstehenden Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, aufgetreten sind: während des Zeitraums der vorangegangenen 30 Tage Rinderpest, Vesikuläre Schweinekrankheit, Newcastle-Krankheit oder hochpathogene Aviäre Influenza bzw. während des Zeitraums der vorangegangenen 40 Tage Klassische oder Afrikanische Schweinepest, wobei diese Krankheiten auch in den Betrieben in einem Umkreis von 10 km in dem Zeitraum der vorangegangenen 30 Tage nicht aufgetreten sind, und</p> <p>ii) in denen während des Zeitraums der vorangegangenen 60 Tage keine Fälle/Ausbrüche von Maul- und Klauenseuche aufgetreten sind, während des Zeitraums der vorangegangenen 30 Tage auch nicht in den Betrieben in einem Umkreis von 25 km, und</p> <p>b) die</p> <p>i) nicht im Rahmen eines Seuchentilgungsprogramms getötet wurden;</p> <p>[<sup>(2)</sup>entweder</p> <p>ii) für einen Zeitraum von mindestens 40 Tagen vor dem Datum der Versendung im Ursprungsbetrieb standen und ohne jeden Kontakt mit anderen Tieren, die nicht denselben Gesundheitsbedingungen unterlagen, direkt zum Schlachthof befördert wurden;</p> <p><sup>(2)</sup>oder</p> <p>ii) unter tierärztlicher Aufsicht in Betrieben in dem Drittland oder dem Teil des Hoheitsgebiets des Ursprungslandes standen, aus dem die Einfuhr frischen Fleisches von Huftieren gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission ohne Beschränkungen zulässig ist;]</p> <p>iii) im Schlachthof in dem Zeitraum von 24 Stunden vor dem Zeitpunkt der Schlachtung untersucht wurden und dabei keine Anzeichen der oben genannten Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, zeigten, und</p> <p>iv) im Schlachthof vor und zum Zeitpunkt der Schlachtung oder Tötung gemäß den einschlägigen Bestimmungen des Unionsrechts gehandhabt wurden und Anforderungen entsprachen, die den in den Kapiteln II und III der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates<sup>(5)</sup> festgelegten Anforderungen mindestens gleichwertig sind;]</p> |                                  |      |

## LAND

**Tierische Nebenprodukte zur Verwendung außerhalb der  
Futtermittelkette oder als Handelsmuster <sup>(2)</sup>**

| II. Gesundheitsinformationen  | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung  | II.b |
|-------------------------------|---|------|
| <p>(<sup>2</sup>)oder [a]</p> | <p>die als freilebendes Wild gefangen und getötet wurden in einem Gebiet,</p> <p>i) in dem in einem Umkreis von 25 km keine Fälle/Ausbrüche der nachstehenden Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, aufgetreten sind: während des Zeitraums der vorangegangenen 30 Tage Maul- und Klauenseuche, Rinderpest, Newcastle-Krankheit oder hochpathogene Aviäre Influenza bzw. während des Zeitraums der vorangegangenen 40 Tage Klassische oder Afrikanische Schweinepest, und</p> <p>ii) das in einer Entfernung von mehr als 20 km zur Grenze mit einem anderen Gebiet eines Drittlandes oder Teils davon liegt, das zu den genannten Zeitpunkten nicht über eine Genehmigung zur Ausfuhr dieses Materials in die Europäische Union verfügt; und</p> <p>b) die nach der Tötung innerhalb von 12 Stunden zur Kühlung entweder zu einer Sammelstelle und unmittelbar danach zu einem Wildverarbeitungsbetrieb oder direkt zu einem Wildverarbeitungsbetrieb befördert wurden.]]</p>   |      |
| <p>(<sup>2</sup>)[II.1.3.</p> | <p>Sie wurden im Fall von anderem Material als Material, das von Fischen oder Wirbellosen aus Wildfang gewonnen wurde, in einem Betrieb gewonnen, um den herum in einem Umkreis von 10 km in den vorangegangenen 30 Tagen keine Fälle/Ausbrüche einer der unter II.1.2. genannten Krankheiten, für die die Tiere empfänglich sind, aufgetreten sind, oder für den, falls eine solche Krankheit aufgetreten ist, die Verarbeitung von Rohmaterial zur Ausfuhr in die Europäische Union nur nach Entfernung allen Fleisches und der vollständigen Reinigung und Desinfizierung des Betriebs unter Aufsicht eines amtlichen Tierarztes genehmigt wurde.]</p>   |      |
| <p>II.1.4</p>                 | <p>Sie wurden gewonnen und verarbeitet, ohne in Berührung mit anderem Material zu kommen, das nicht den vorstehend genannten Vorschriften entspricht, und bei der Handhabung wurde eine Kontamination mit Krankheitserregern vermieden.</p>   |      |
| <p>II.1.5</p>                 | <p>Sie wurden in neuen lecksicheren Verpackungen oder in Verpackungen, die vor der Verwendung gereinigt und desinfiziert wurden, und, falls die Sendungen nicht per Paketpost verschickt werden, in amtlich versiegelten Behältern verpackt, die die Aufschrift „TIERISCHE NEBENPRODUKTE AUSSCHLIESSLICH ZUR HERSTELLUNG VON FOLGEPRODUKTEN ZUR VERWENDUNG AUSSERHALB DER FUTTERMITTELKETTE“ sowie den Namen und die Anschrift des Bestimmungsbetriebs in der Europäischen Union tragen.</p>  |      |
| <p>II.1.6</p>                 | <p>Sie bestehen ausschließlich aus folgenden tierischen Nebenprodukten:</p> <p>(<sup>2</sup>)entweder [- Schlachtkörpern und Teilen von geschlachteten Tieren oder im Fall von Wild, ganzen Körpern oder Teilen von getöteten Tieren, die gemäß dem Unionsrecht als genusstauglich galten, jedoch aus kommerziellen Gründen unwiderruflich als tierische Nebenprodukte deklariert wurden;]</p> <p>(<sup>2</sup>)und/oder [- Schlachtkörpern und folgenden Teilen, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachtieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachttauglich eingestuft wurden, oder ganzen Körpern und folgenden Terteilen, die von Wild stammen, das gemäß dem Unionsrecht zum menschlichen Verzehr getötet wurde:</p> <p>i) Schlachtkörper oder ganze Körper und Terteile, die gemäß dem Unionsrecht als genussuntauglich zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;</p> <p>ii) Geflügelköpfe;</p> <p>iii) Häute und Felle, einschließlich Zuputzabschnitte und Spalt, Hörner und Füße, einschließlich Zehenknochen sowie Carpus und Metacarpusknochen, Tarsus und Metatarsusknochen;</p> <p>iv) Schweinsborsten;</p> <p>v) Federn;]</p> <p>(<sup>2</sup>)und/oder [- tierischen Nebenprodukten von Geflügel und Hasenartigen, die gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(2a)</sup> in einem landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet wurden und die keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;]</p> <p>(<sup>2</sup>)und/oder [- Blut von Tieren, die keine Anzeichen einer durch Blut auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen, von Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet wurden, nachdem sie nach einer Schlachtieruntersuchung gemäß dem Unionsrecht als zum menschlichen Verzehr schlachttauglich eingestuft wurden;]</p> <p>(<sup>2</sup>)und/oder [- tierischen Nebenprodukten, die bei der Gewinnung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkten angefallen sind, einschließlich entfetteter Knochen, Grieben und Zentrifugen- oder Separatorenschlamm aus der Milchverarbeitung;]</p> |      |

**LAND**

**Tierische Nebenprodukte zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette oder als Handelsmuster <sup>(2)</sup>**

| II. Gesundheitsinformationen | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b   |
|------------------------------|----------------------------------|--|
| (2)und/oder [-               |                                  | Produkten tierischen Ursprungs oder Lebensmitteln, die Produkte tierischen Ursprungs enthalten, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder anderen Mängeln, von denen kein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;]   |
| (2)und/oder [-               |                                  | Heimtierfutter und Futtermitteln tierischen Ursprungs oder Futtermitteln, die tierische Nebenprodukte oder Folgeprodukte enthalten, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder anderen Mängeln, von denen keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr für die Fütterung bestimmt sind;]   |
| (2)und/oder [-               |                                  | Blut, Plazenta, Wolle, Federn, Haaren, Hörnern, Abfall vom Hufausschnitt und Rohmilch von lebenden Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Produkt auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;]   |
| (2)und/oder [-               |                                  | Wassertieren außer Meeressäugtieren, und Teilen von solchen, die keine Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen;]  |
| (2)und/oder [-               |                                  | tierischen Nebenprodukten von Wassertieren aus Betrieben oder Anlagen, die Erzeugnisse zum menschlichen Verzehr herstellen;]   |
| (2)und/oder [-               |                                  | folgendem Material von Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Material auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen:<br>i) Schalen von Weich- und Krebstieren mit weichem Gewebe oder Fleisch;<br>ii) folgendes Material von Landtieren:<br>– Brütereienebenprodukte,<br>– Eier,<br>– Ei-Nebenprodukte, einschließlich Eierschalen;<br>iii) aus kommerziellen Gründen getötete Eintagsküken;]  |
| (2)und/oder [-               |                                  | tierischen Nebenprodukten von wirbellosen Wasser- oder Landtieren, ausgenommen für Mensch oder Tier krankheitserregende Arten;]  |
| (2)und/oder [-               |                                  | Tieren und Teilen von Tieren der zoologischen Ordnungen Rodentia und Lagomorpha, außer Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 8 Buchstabe a Ziffern iii, iv und v der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 Buchstaben a bis g der genannten Verordnung;]   |
| (2)und/oder [-               |                                  | Pelzen von toten Tieren, die keine klinischen Anzeichen von durch dieses Produkt auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen.]  |
| II.1.7                       |                                  | Sie wurden im Ursprungsbetrieb tiefgefroren oder gemäß dem Unionsrecht so konserviert, dass sie zwischen dem Zeitpunkt der Versendung und dem Zeitpunkt des Eintreffens im Bestimmungsbetrieb nicht verderben können.  |
| (2)(6)II.1.8.                |                                  |  |
| (2)(7)                       |                                  |  |
| entwederII.1.8.1.            |                                  | Die tierischen Nebenprodukte in dieser Sendung stammen von Tieren, die in dem unter II.1.1 genannten Land, Gebiet oder Teil desselben gehalten wurden, in dem Impfprogramme gegen Maul- und Klauenseuche bei Hausrindern regelmäßig durchgeführt und amtlich überwacht werden.]]   |
| (2)(8)                       |                                  |  |
| und/oder II.1.8.2.           |                                  | Die tierischen Nebenprodukte in dieser Sendung bestehen aus tierischen Nebenprodukten, die aus Innereien oder entbeintem Fleisch gewonnen wurden.]]  |
| (2)II.1.9.                   |                                  | Die vorstehend bezeichneten tierischen Nebenprodukte   |
| (2)entweder                  |                                  | [stammen von anderen Wiederkäuern als Rindern, Schafen oder Ziegen.]]  |
| (2)oder                      |                                  | [stammen von Rindern, Schafen oder Ziegen und enthalten nicht folgendes Material und wurden auch nicht aus folgendem Material gewonnen:  |
| (2)entweder                  |                                  | [Material von Rindern, Schafen und Ziegen, die nicht in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission <sup>(9)</sup> als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem Risiko für bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) eingestuft ist.]]  |
| (2)oder                      |                                  | [a) spezifiziertem Risikomaterial gemäß Anhang V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(10)</sup> ;   |
|                              |                                  | b) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen, außer von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist und in dem kein Fall von BSE bei einheimischen Tieren verzeichnet wurde;  |
|                              |                                  | c) tierischen Nebenprodukten oder Folgeprodukten von Rindern, Schafen oder Ziegen, die nach Betäubung durch Zerstörung des zentralen Nervengewebes mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet wurden, mit Ausnahme von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.]]] |

## LAND

Tierische Nebenprodukte zur Verwendung außerhalb der  
Futtermittelkette oder als Handelsmuster <sup>(?)</sup>

| II.   | Gesundheitsinformationen  | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b |
|---|---|----------------------------------|------|
| II.1.10.  | <p>Die vorstehend bezeichneten tierischen Nebenprodukte</p> <p><sup>(?)</sup>entweder [enthalten keine Milch oder Milcherzeugnisse von Schafen oder Ziegen oder sind nicht als Futtermittel für Nutztiere, ausgenommen Pelztiere, bestimmt.]</p> <p><sup>(?)</sup>oder [enthalten Milch oder Milcherzeugnisse von Schafen oder Ziegen und sind als Futtermittel für Nutztiere, ausgenommen Pelztiere, bestimmt, und die Milch oder Milcherzeugnisse</p> <p>a) stammen von Schafen und Ziegen, die seit ihrer Geburt ununterbrochen in einem Land gehalten wurden, in dem folgende Voraussetzungen erfüllt sind:</p> <p>i) Für klassische Scrapie besteht Meldepflicht;</p> <p>ii) es gibt ein System zur Sensibilisierung, Überwachung und Beobachtung von klassischer Scrapie;</p> <p>iii) Schaf- und Ziegenhaltungsbetriebe werden bei einem Verdacht auf transmissible spongiforme Enzephalopathie (TSE) oder bei einem bestätigten Fall klassischer Scrapie mit amtlichen Beschränkungen belegt;</p> <p>iv) an klassischer Scrapie erkrankte Schafe und Ziegen werden getötet und vernichtet;</p> <p>v) die Verfütterung von Fleisch- und Knochenmehlen oder Grießen, wie im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) definiert, die aus Wiederkäuern gewonnen wurden, an Schafe und Ziegen ist im gesamten Land seit mindestens sieben Jahren verboten, und das Verbot wird seitdem effektiv durchgesetzt;</p> <p>b) stammen aus Haltungsbetrieben, die keinen amtlichen Beschränkungen wegen eines Verdachts auf TSE unterliegen;</p> <p>c) stammen aus Haltungsbetrieben, in denen während der vorangegangenen sieben Jahre kein Fall von klassischer Scrapie festgestellt wurde oder in denen nach Bestätigung eines Falls von klassischer Scrapie</p> <p><sup>(?)</sup>entweder [alle Schafe und Ziegen des Haltungsbetriebs getötet und vernichtet oder geschlachtet wurden, mit Ausnahme von Zuchtschafböcken des Genotyps ARR/ARR, weiblichen Zuchtschafen mit mindestens einem ARR-Allel und ohne VRQ-Allel sowie anderen Schafen mit mindestens einem ARR-Allel;]</p> <p><sup>(?)</sup>oder [alle erwiesenermaßen an klassischer Scrapie erkrankten Tiere getötet und vernichtet wurden, und der Haltungsbetrieb seit dem Datum der Bestätigung des letzten Falls von klassischer Scrapie mindestens zwei Jahre lang verstärkt auf TSE überwacht wurde, wobei die folgenden Tiere über 18 Monate, außer Schafe des Genotyps ARR/ARR, ausnahmslos mit negativem Ergebnis gemäß den in Anhang X Kapitel C Nummer 3.2 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 aufgeführten Labormethoden auf TSE getestet wurden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zum menschlichen Verzehr geschlachtete Tiere und</li> <li>- Tiere, die in dem Haltungsbetrieb verwendet sind oder getötet wurden, wobei die Tötung jedoch nicht im Rahmen eines Seuchentilgungsprogramms erfolgte.] </li></ul> |                                  |      |
| <b>Erläuterungen</b>  |   |                                  |      |
| <b>Teil I:</b>  |   |                                  |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feld I.6: In der Europäischen Union für die Sendung verantwortliche Person: Dieses Feld ist nur bei Waren auszufüllen, die durch die Europäische Union durchgeführt werden; bei einer Bescheinigung für Waren, die in die Europäische Union eingeführt werden, sind die Angaben nicht zwingend.</li> <li>- Feld I.11: Im Falle von Sendungen für Handelsmuster oder Analysen: Nur Name und Anschrift des Betriebs angeben.</li> <li>- Felder I.11 und I.12: Zulassungsnummer: Registrierungsnummer des Betriebs oder der Anlage, vergeben von der zuständigen Behörde.</li> <li>- Feld I.12: Bestimmungsort: Dieses Feld ist für folgende Produkte auszufüllen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkte zur Herstellung von Folgeprodukten für die Verwendung außerhalb der Futtermittelkette: nur wenn es sich um eine Bescheinigung für Durchfuhrwaren handelt. Durchfuhrwaren dürfen ausschließlich in Freizonen, Freilagern und Zolllagern gelagert werden.</li> <li>- Produkte für Handelsmuster und Analysen: gegebenenfalls die in der von der zuständigen Behörde ausgestellten Zulassung genannte Anlage in der Europäischen Union.</li> </ul> </li> <li>- Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Namen (Schiff) angeben. Im Fall des Entladens und Umladens in der Europäischen Union muss der Absender die Eingangsgrenzkontrollstelle der Europäischen Union hierüber informieren.</li> <li>- Feld I.19: Wählen Sie den entsprechenden HS-Code unter einer der folgenden Positionen: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.08; 05.05; 05.06, 05.07; 05.11.91; 05.11.99, 23.01 oder 30.01.</li> </ul> |   |                                  |      |

**LAND**

**Tierische Nebenprodukte zur Verwendung außerhalb der Futtermittelkette oder als Handelsmuster (?)**

| II. Gesundheitsinformationen   | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b |
|--|----------------------------------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Feld I.23: Im Falle der Beförderung in Massencontainern sind die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer anzugeben.</li> <li>– Feld I.25: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Technische Verwendung: Alle Verwendungen außer zur Fütterung von Nutztieren, ausgenommen Pelztiere, und zur Erzeugung oder Herstellung von Heimtierfutter.</li> <li>– Für die Zwecke der Bescheinigung umfasst „technische Verwendung“ auch die Verwendung als Handelsmuster.</li> </ul> </li> <li>– Felder I.26 und I.27: Außer für Handelsmuster, die nicht zur Durchfuhr versandt werden, bitte angeben, ob es sich um eine Durchfuhr- oder Einfuhrbescheinigung handelt.</li> <li>– Feld I.28: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Produkte zur Herstellung von Folgeprodukten für die Verwendung außerhalb der Futtermittelkette: Herstellungsbetrieb: Geben Sie die Veterinärkontrollnummer des zugelassenen Betriebes an.</li> <li>– Produkte für spezifische technische Untersuchungen oder Analysen: gegebenenfalls die in der von der zuständigen Behörde ausgestellten Zulassung genannte Anlage in der Europäischen Union.</li> <li>– Art: Bitte auswählen: Aves, Ruminantia, Suidae, Mammalia außer Ruminantia oder Suidae, Pesca, Mollusca, Crustacea, Wirbellose außer Mollusca und Crustacea.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Teil II:</b></p> <p>(1a) ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1.</p> <p>(1b) ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1.</p> <p>(2) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(2 a) ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.</p> <p>(3) Bezeichnung und ISO-Code des ausführenden Landes gemäß</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Anhang XIII Teil 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 der Kommission (ABl. L 114 vom 31.3.2021, S. 1),</li> <li>– Anhang XIV Teil 1 der Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 und</li> <li>– Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 119/2009 der Kommission (ABl. L 39 vom 10.2.2009, S. 12).</li> </ul> <p>Zusätzlich ist (soweit für die betreffenden empfänglichen Tierarten zutreffend) der ISO-Regionalisierungscode bzw. der Code des Gebiets oder Teils davon anzugeben, der in den Anhängen der in dieser Erläuterung genannten Durchführungsverordnung (EU) 2021/404 und Verordnung (EG) Nr. 119/2009 aufgeführt ist.</p> <p>(4) Nur für Länder, aus denen die Einfuhr von zum menschlichen Verzehr bestimmtem Wildfleisch derselben Tierart in die Europäische Union zugelassen ist.</p> <p>(5) ABl. L 303 vom 18.11.2009, S. 1.</p> <p>(6) Zusätzliche Garantien sind erforderlich, wenn das Material von Hauswiederkäuern aus dem Gebiet eines südamerikanischen oder südafrikanischen Landes oder eines Teils davon stammt, aus dem ausschließlich zum menschlichen Verzehr bestimmtes gereiftes, entbeintes frisches Fleisch von Hauswiederkäuern in die Europäische Union ausgeführt werden darf. Ganze Kaumuskeln von Rindern, gemäß den Anforderungen in Anhang I Abschnitt IV Kapitel I Teil B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206) eingeschnitten, sind ebenfalls zulässig.</p> <p>(7) Nur für bestimmte südamerikanische Länder.</p> <p>(8) Nur für bestimmte südamerikanische und südafrikanische Länder.</p> <p>(9) ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84.</p> <p>(10) ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.</li> <li>– Hinweis für die in der Europäischen Union für die Sendung verantwortliche Person: Diese Bescheinigung dient ausschließlich Veterinärzwecken und muss die Sendung bis zur Eingangsgrenzkontrollstelle der Europäischen Union begleiten.</li> </ul> |                                  |      |
| <p>Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin bzw. Amtlicher Kontrolleur/Amtliche Kontrolleurin</p> <p>Name (in Großbuchstaben): <span style="float: right;">Qualifikation und Amtsbezeichnung:</span></p> <p>Datum: <span style="float: right;">Unterschrift:</span></p> <p>Stempel:</p>  |                                  |      |

c) Kapitel 10 Buchstabe B erhält folgende Fassung:

„KAPITEL 10(B)

**Veterinärbescheinigung**

für die Einfuhr in oder die Durchfuhr durch <sup>(2)</sup> die Europäische Union von nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten ausgeschmolzenen Fetten, für bestimmte Verwendungszwecke außerhalb der Futtermittelkette

| LAND  |   | Veterinärbescheinigung für die Einfuhr in die EU |   |  |                          |  |  |      |
|---|---|--|---|--|--------------------------|--|--|------|
| Teil I: Angaben zur Sendung   | I.1 Absender<br>Name<br>Anschrift<br><br>Tel.   |  | I.2 Bezugsnr. der Bescheinigung   |  | I.2.a                    |  |  |      |
|   |   |  | I.3 Zuständige oberste Behörde  |  |                          |  |  |      |
|   |   |  | I.4 Zuständige örtliche Behörde   |  |                          |  |  |      |
|   | I.5 Empfänger<br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl<br>Tel.  |  | I.6 In der EU für die Sendung verantwortliche Person<br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl<br>Tel. |  |                          |  |  |      |
|   | I.7 Ursprungs-land  | ISO-Code   | I.8 Ursprungs-region  | Code   | I.9 Bestimmungs-land     | ISO-Code   | I.10 Bestimmungs-region                                | Code |
|   | I.11 Ursprungsort<br><br>Name<br>Anschrift<br>Name<br>Anschrift<br>Name<br>Anschrift  |  | Zulassungsnummer<br><br>Zulassungsnummer<br><br>Zulassungsnummer                                      | I.12 Bestimmungsort<br><br>Name<br>Anschrift<br><br>Postleitzahl |                          |  | Zolllager <input type="checkbox"/><br>Zulassungsnummer |      |
|   | I.13 Verladeort   |  | I.14 Datum des Abtransports   |  |                          |  |  |      |
|   | I.15 Transportmittel<br><br>Flugzeug <input type="checkbox"/> Schiff <input type="checkbox"/> Eisenbahnwaggon <input type="checkbox"/><br>Straßenfahrzeug <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/><br>Kennzeichnung<br>Unterlagen-Bezugsnummern |  | I.16 EU-Eingangsgrenzkontrollstelle   |  |                          | I.17   |  |      |
|   | I.18 Beschreibung der Ware  |  |   |  | I.19 Warencode (HS-Code) |  |  |      |
|   |   |  |   |  |                          |  | I.20 Menge   |      |
| I.21 Erzeugnistemperatur<br>Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> |   |  |   | I.22 Anzahl Packstücke   |                          |  |  |      |
| I.23 Plomben-/Containernummer   |   |  |   | I.24 Art der Verpackung  |                          |  |  |      |
| I.25 Waren zertifiziert für<br><br>Technische Verwendung <input type="checkbox"/>   |   |  |   |  |                          |  |  |      |
| I.26 Für Durchfuhr durch die EU in ein Drittland <input type="checkbox"/><br><br>Drittland  |   |  | ISO-Code  |  |                          | I.27 Für Einfuhr oder Zulassung in die EU <input type="checkbox"/> |  |      |
| I.28 Kennzeichnung der Waren<br><br>Zulassungsnummer der Betriebe<br>Art Herstellungsbetrieb  |   |  |   |  |                          | Anzahl Packstücke  |  |      |
|   |   |  |   |  |                          | Nettogewicht   |  |      |
|   |   |  |   |  |                          | Chargen-Nummer   |  |      |
|   |   |  |   |  |                          | (wissenschaftliche Bezeichnung)                                    |  |      |

LAND

**Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte  
ausgeschmolzene Fette, für bestimmte  
Verwendungszwecke außerhalb der Futtermittelkette**

|                             |  | II. Gesundheitsinformationen  |      |
|-----------------------------|--|---|------|
|                             |  | II.a  | II.b |
| Teil II: Bescheinigung      |  | Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt in Kenntnis der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1a)</sup> , insbesondere der Artikel 8, 9 und 10, sowie der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission <sup>(1b)</sup> , insbesondere des Anhangs XIV Kapitel II, dass die vorstehend bezeichneten ausgeschmolzenen Fette folgende Bedingungen erfüllen: |      |
|                             | II.1   | Sie bestehen aus nicht für den menschlichen Verzehr bestimmten ausgeschmolzenen Fetten, welche die nachstehenden Gesundheitsvorschriften erfüllen.  |      |
|                             | II.2   | Sie wurden ausschließlich aus folgenden tierischen Nebenprodukten hergestellt:  |      |
|                             | ( <sup>2</sup> )II.2.1.  | im Fall von Material, das für die Herstellung erneuerbarer Brennstoffe gemäß Anhang IV Kapitel IV Abschnitt 2 Buchstabe L der Verordnung (EU) Nr. 142/2011, von Biodiesel oder oleochemischen Erzeugnissen bestimmt ist, aus tierischen Nebenprodukten gemäß den Artikeln 8, 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009.]   |      |
|                             | ( <sup>2</sup> )II.2.2.  | im Fall von Material, das für die Herstellung erneuerbarer Brennstoffe gemäß Anhang IV Kapitel IV Abschnitt 2 Buchstabe J der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 bestimmt ist, wurde das Material ausschließlich aus tierischen Nebenprodukten gemäß den Artikeln 9 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 hergestellt.]  |      |
|                             | ( <sup>2</sup> )II.2.3.  | im Fall von Material, das für andere Zwecke als Kosmetika, Arzneimittel oder Medizinprodukte bestimmt ist, ausschließlich aus:  |      |
|                             | ( <sup>2</sup> )entweder [-  | tierischen Nebenprodukten, die Rückstände von zugelassenen Stoffen oder Kontaminanten aufweisen, die über den gemäß Artikel 15 Absatz 3 der Richtlinie 96/23/EG des Rates <sup>(2a)</sup> zulässigen Grenzwerten liegen;]   |      |
|                             | ( <sup>2</sup> )und/oder [-  | Erzeugnissen tierischen Ursprungs, die aufgrund von Fremdkörpern in diesen Produkten als für den menschlichen Verzehr nicht geeignet erklärt wurden;]   |      |
|                             | ( <sup>2</sup> )und/oder [-  | anderen als den in den Artikeln 8 und 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 aufgeführten Tieren und Teilen von Tieren, die auf andere Weise als durch Schlachtung oder Tötung für den menschlichen Verzehr sterben, einschließlich Tieren, die zum Zweck der Seuchenbekämpfung getötet werden;]  |      |
|                             | ( <sup>2</sup> )und/oder [-  | Schlachtkörpern und Teilen von geschlachteten Tieren oder im Fall von Wild, ganzen Körpern oder Teilen von getöteten Tieren, die gemäß dem Unionsrecht genussuntauglich, jedoch aus kommerziellen Gründen nicht zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;]  |      |
| ( <sup>2</sup> )und/oder [- | Schlachtkörpern und folgenden Teilen, die entweder von Tieren stammen, die in einem Schlachthof geschlachtet und nach einer Schlachtieruntersuchung als zum menschlichen Verzehr schlachtauglich eingestuft wurden, oder ganzen Körpern und folgenden Terteilen, die von Wild stammen, das gemäß dem Unionsrecht zum menschlichen Verzehr getötet wurde:             |   |      |
|                             | i)   | Schlachtkörper oder ganze Körper und Teile von Tieren, die gemäß dem Unionsrecht als genussuntauglich zurückgewiesen wurden, jedoch keine Anzeichen von auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;   |      |
|                             | ii)  | Geflügelköpfe;  |      |
|                             | iii)   | Häute und Felle, einschließlich Zuputzabschnitte und Spalt, Hörner und Füße, einschließlich Zehenknochen sowie Carpus und Metacarpusknochen, Tarsus und Metatarsusknochen;  |      |
|                             | iv)  | Schweinsborsten;  |      |
|                             | v)   | Federn;]  |      |
| ( <sup>2</sup> )und/oder [- | Blut von Tieren, die keine Anzeichen einer durch Blut auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen, von Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet wurden, nachdem sie nach einer Schlachtieruntersuchung gemäß dem Unionsrecht als zum menschlichen Verzehr schlachtauglich eingestuft wurden;]  |   |      |
| ( <sup>2</sup> )und/oder [- | tierischen Nebenprodukten, die bei der Gewinnung von für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkten angefallen sind, einschließlich entfetteter Knochen, Grieben und Zentrifugen- oder Separatorenschlamm aus der Milchverarbeitung;]   |   |      |
| ( <sup>2</sup> )und/oder [- | Produkten tierischen Ursprungs oder Lebensmitteln, die Produkte tierischen Ursprungs enthalten, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder anderen Mängeln, von denen kein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr zum menschlichen Verzehr bestimmt sind;]                               |   |      |
| ( <sup>2</sup> )und/oder [- | Heimtierfutter und Futtermitteln tierischen Ursprungs oder Futtermitteln, die tierische Nebenprodukte oder Folgeprodukte enthalten, die aus kommerziellen Gründen oder aufgrund von Herstellungs- oder Verpackungsmängeln oder anderen Mängeln, von denen keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier ausgeht, nicht mehr für die Fütterung bestimmt sind;] |   |      |

## LAND

**Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte  
ausgeschmolzene Fette, für bestimmte Verwendungszwecke  
außerhalb der Futtermittelkette**

| II.                     | Gesundheitsinformationen   | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b |
|-------------------------|--|----------------------------------|------|
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- Blut, Plazenta, Wolle, Federn, Haaren, Hörnern, Abfall vom Hufausschnitt und Rohmilch von lebenden Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Produkt auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;]   |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- Wassertieren außer Meeressäugtieren, und Teilen von solchen, die keine Anzeichen einer auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen;]  |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- tierischen Nebenprodukten von Wassertieren aus Betrieben oder Anlagen, die Produkte zum menschlichen Verzehr herstellen;]  |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- folgendem Material von Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Material auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen:<br>i) Schalen von Weich- und Krebstieren mit weichem Gewebe oder Fleisch;<br>ii) folgendes Material von Landtieren:<br>– Brütereinebenprodukte,<br>– Eier,<br>– Ei-Nebenprodukte, einschließlich Eierschalen;<br>iii) aus kommerziellen Gründen getötete Eintagsküken;] |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- wirbellosen Wasser- und Landtieren, ausgenommen für Mensch oder Tier krankheitserregende Arten;]   |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- Tieren und Teilen von Tieren der zoologischen Ordnungen Rodentia und Lagomorpha, außer Material der Kategorie 1 gemäß Artikel 8 Buchstabe a Ziffern iii, iv und v der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 und Material der Kategorie 2 gemäß Artikel 9 Buchstaben a bis g der genannten Verordnung;]   |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- Häuten und Fellen, Hufen, Federn, Wolle, Hörnern, Haaren und Pelzen von toten Tieren, die keine Anzeichen von durch dieses Produkt auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheiten aufwiesen;]  |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- Fettgewebe von Tieren, die keine Anzeichen einer durch dieses Material auf Mensch oder Tier übertragbaren Krankheit aufwiesen, die in einem Schlachthof geschlachtet wurden und die nach einer Schlachtieruntersuchung gemäß dem Unionsrecht als zum menschlichen Verzehr schlagtauglich eingestuft wurden.]]  |                                  |      |
| ( <sup>2</sup> )II.2.4. | im Fall von Material, das für andere Zwecke als zur Herstellung von organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln, Kosmetika, Arzneimitteln oder Medizinprodukten bestimmt ist:  |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )entweder [- spezifiziertem Risikomaterial gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2b)</sup> ;]   |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- ganzen Tierkörpern oder Teilen von Tierkörpern, die zum Zeitpunkt der Beseitigung spezifiziertes Risikomaterial gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 enthalten;]  |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- tierischen Nebenprodukten von Tieren, die einer vorschriftswidrigen Behandlung gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe d der Richtlinie 96/22/EG des Rates <sup>(2c)</sup> oder Artikel 2 Buchstabe b der Richtlinie 96/23/EG des Rates unterzogen wurden;]   |                                  |      |
|                         | ( <sup>2</sup> )und/oder [- tierischen Nebenprodukten, die Rückstände anderer Stoffe und Umweltkontaminanten, die in Anhang I Gruppe B Nummer 3 der Richtlinie 96/23/EG aufgelistet sind, enthalten, wenn diese Rückstände den im Unionsrecht festgelegten Höchstwert oder in Ermangelung dessen, den einzelstaatlichen Höchstwert überschreiten.]]  |                                  |      |
| II.3                    | Die ausgeschmolzenen Fette   |                                  |      |
|                         | a) wurden zwecks Abtötung von Krankheitserregern einer Behandlung nach der Methode ..... (Verarbeitungsmethode angeben) gemäß Anhang IV Kapitel III der Verordnung (EU) Nr. 142/2011 unterzogen;   |                                  |      |
| ( <sup>2</sup> )b)      | aus Material der Kategorien 1 und 2 wurden vor der Versendung in die Europäische Union mit Glycerintriheptanoat (GTH) markiert, sodass eine homogene Mindestkonzentration von 250 mg GTH pro kg Fett gegeben ist;]   |                                  |      |
|                         | c) im Fall ausgeschmolzener Fette von Wiederkäuern wurden unlösliche Vereinigungen von mehr als 0,15 Gewichtsprozent entfernt;   |                                  |      |
|                         | d) wurden unter Bedingungen transportiert, die eine Kontamination verhindern, und  |                                  |      |
|                         | e) tragen auf der Verpackung oder dem Behälter die Aufschrift „NICHT ZUM MENSCHLICHEN VERZEHR ODER ZUR VERFÜTTERUNG“.  |                                  |      |

**LAND**

**Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte  
ausgeschmolzene Fette, für bestimmte Verwendungszwecke  
außerhalb der Futtermittelkette**

| II. Gesundheitsinformationen  | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung | II.b |
|---|----------------------------------|------|
| <p>(<sup>2</sup>)II.4. Im Fall von Material, das zur Produktion von organischen Düngemitteln, Kosmetika, Arzneimitteln, Medizinprodukten oder Bodenverbesserungsmitteln bestimmt ist, stammen die vorstehend bezeichneten ausgeschmolzenen Fette von</p> <p>(<sup>2</sup>) entweder [anderen Wiederkäuern als Rindern, Schafen oder Ziegen.]</p> <p>(<sup>2</sup>)oder [Rindern, Schafen oder Ziegen und enthalten nicht folgendes Material und wurden auch nicht aus folgendem Material gewonnen:</p> <p>(<sup>2</sup>) entweder [Material von Rindern, Schafen und Ziegen, die nicht in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG der Kommission(<sup>3</sup>) als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem Risiko für bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) eingestuft ist.]</p> <p>(<sup>2</sup>)oder</p> <p>[a) spezifiziertem Risikomaterial gemäß Anhang V Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 999/2001;</p> <p>b) Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen, außer von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist und in dem kein Fall von BSE bei einheimischen Tieren verzeichnet wurde;</p> <p>c) tierischen Nebenprodukten oder Folgeprodukten von Rindern, Schafen oder Ziegen, die nach Betäubung durch Zerstörung des zentralen Nervengewebes mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet wurden, mit Ausnahme von Tieren, die in einem Land oder einem Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das gemäß der Entscheidung 2007/453/EG als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist.]]</p>  |                                  |      |
| <p><b>Erläuterungen</b></p>   |                                  |      |
| <p><b>Teil I:</b></p>   |                                  |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>— Feld I.6: In der Europäischen Union für die Sendung verantwortliche Person: Dieses Feld ist nur bei Waren auszufüllen, die durch die Europäische Union durchgeführt werden; bei einer Bescheinigung für Waren, die in die Europäische Union eingeführt werden, sind die Angaben nicht zwingend.</li> <li>— Feld I.11: Zulassungsnummer: Registrierungsnummer des Betriebs oder der Anlage, vergeben von der zuständigen Behörde.</li> <li>— Feld I.12:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zulassungsnummer: Registrierungsnummer des Betriebs oder der Anlage, vergeben von der zuständigen Behörde;</li> <li>- Bestimmungsort: Dieses Feld ist nur bei Durchfuhrwaren auszufüllen. Durchfuhrwaren dürfen ausschließlich in Freizonen, Freilagern und Zolllagern gelagert werden.</li> </ul> </li> <li>— Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Namen (Schiff) angeben. Im Fall des Entladens und Umladens in der Europäischen Union muss der Absender die Eingangsgrenzkontrollstelle der Europäischen Union hierüber informieren.</li> <li>— Feld I.19: Wählen Sie den entsprechenden HS-Code unter einer der folgenden Positionen: 04.05; 15.01, 15.02; 15.03; 15.04; 15.05; 15.06; 15.16 oder 15.18.</li> <li>— Feld I.23: Im Falle der Beförderung in Massencontainern sind die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer anzugeben.</li> <li>— Feld I.25: Technische Verwendung: Alle Verwendungen außer zur Fütterung von Nutztieren, ausgenommen Pelztiere und Heimtiere, und zur Erzeugung oder Herstellung von Heimtierfutter.</li> <li>— Felder I.26 und I.27: Machen Sie die entsprechenden Angaben je nachdem, ob es sich um eine Durchfuhr- oder eine Einfuhrbescheinigung handelt.</li> <li>— Feld I.28:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Art: Bitte auswählen: Ruminantia, außer Ruminantia</li> <li>- Herstellungsbetrieb: Veterinärkontrollnummer des Be- oder Verarbeitungsbetriebs.</li> </ul> </li> </ul> |                                  |      |
| <p><b>Teil II:</b></p>  |                                  |      |
| <p>(1a) ABl. L 300 vom 14.11.2009, S. 1.</p>  |                                  |      |
| <p>(1b) ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1.</p>  |                                  |      |
| <p>(2) Nichtzutreffendes streichen.</p>   |                                  |      |
| <p>(2a) ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 10.</p>  |                                  |      |
| <p>(2b) ABl. L 147 vom 31.5.2001, S. 1.</p>   |                                  |      |
| <p>(2c) ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3.</p>   |                                  |      |
| <p>(3) ABl. L 172 vom 30.6.2007, S. 84.</p>   |                                  |      |

LAND

**Nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte  
ausgeschmolzene Fette, für bestimmte Verwendungszwecke  
außerhalb der Futtermittelkette**

| II. Gesundheitsinformationen   | II.a Bezugsnr. der Bescheinigung   | II.b |                           |                                    |        |               |          |  |
|--|------------------------------------|------|---------------------------|------------------------------------|--------|---------------|----------|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.</li><li>– Hinweis für die in der Europäischen Union für die Sendung verantwortliche Person: Diese Bescheinigung dient ausschließlich Veterinärzwecken und muss die Sendung bis zur Eingangsgrenzkontrollstelle der Europäischen Union begleiten.</li></ul> |                                    |      |                           |                                    |        |               |          |  |
| <p>Amtlicher Tierarzt/Amtliche Tierärztin bzw. Amtlicher Kontrolleur/Amtliche Kontrolleurin</p> <table border="0" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;">Name (in Großbuchstaben):</td><td style="width: 50%;">Qualifikation und Amtsbezeichnung:</td></tr><tr><td>Datum:</td><td>Unterschrift:</td></tr><tr><td>Stempel:</td><td></td></tr></table>                                       |                                    |      | Name (in Großbuchstaben): | Qualifikation und Amtsbezeichnung: | Datum: | Unterschrift: | Stempel: |  |
| Name (in Großbuchstaben):  | Qualifikation und Amtsbezeichnung: |      |                           |                                    |        |               |          |  |
| Datum:   | Unterschrift:                      |      |                           |                                    |        |               |          |  |
| Stempel:   |                                    |      |                           |                                    |        |               |          |  |

“

”

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2021/1892 DER KOMMISSION**  
**vom 27. Oktober 2021**  
**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1484/95 in Bezug auf die Festsetzung der repräsentativen**  
**Preise in den Sektoren Geflügelfleisch und Eier sowie für Eieralbumin**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 183 Buchstabe b,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 510/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. April 2014 über die Handelsregelung für bestimmte aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen hergestellte Waren und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 1216/2009 und (EG) Nr. 614/2009 des Rates <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 5 Absatz 6 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1484/95 der Kommission <sup>(3)</sup> wurden Durchführungsbestimmungen zur Regelung der zusätzlichen Einfuhrzölle in den Sektoren Geflügelfleisch und Eier sowie für Eieralbumin festgelegt und die diesbezüglichen repräsentativen Preise festgesetzt.
- (2) Aus der regelmäßig durchgeführten Kontrolle der Angaben, auf die sich die Festsetzung der repräsentativen Preise für Erzeugnisse der Sektoren Geflügelfleisch und Eier sowie für Eieralbumin stützt, geht hervor, dass die repräsentativen Preise für die Einfuhren bestimmter Erzeugnisse unter Berücksichtigung der von ihrem Ursprung abhängigen Preisschwankungen zu ändern sind.
- (3) Die Verordnung (EG) Nr. 1484/95 ist daher entsprechend zu ändern.
- (4) Da sicherzustellen ist, dass diese Maßnahme so bald wie möglich, nachdem die aktualisierten Angaben vorliegen, Anwendung findet, sollte diese Verordnung am Tag ihrer Veröffentlichung in Kraft treten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1484/95 erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

<sup>(1)</sup> ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

<sup>(2)</sup> ABl. L 150 vom 20.5.2014, S. 1.

<sup>(3)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1484/95 der Kommission vom 28. Juni 1995 mit Durchführungsbestimmungen zur Regelung der zusätzlichen Einfuhrzölle und zur Festsetzung der repräsentativen Preise in den Sektoren Geflügelfleisch und Eier sowie für Eieralbumin und zur Aufhebung der Verordnung Nr. 163/67/EWG (ABl. L 145 vom 29.6.1995, S. 47).

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 27. Oktober 2021

*Für die Kommission,  
im Namen der Präsidentin,  
Wolfgang BURTSCHER  
Generaldirektor  
Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung*

---

## ANHANG

## „ANHANG I

| KN-Code    | Warenbezeichnung  | Repräsentativer Preis (EUR/100 kg) | Sicherheit gemäß Artikel 3 (EUR/100 kg) | Ursprung <sup>(1)</sup> |
|------------|---|------------------------------------|---|-------------------------|
| 0207 14 10 | Geflügelteilstücke ohne Knochen der Art <i>Gallus domesticus</i> , gefroren | 188,8                              | 36                                      | BR <sup>4</sup>         |

<sup>(1)</sup> Nomenklatur der Länder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1106/2012 der Kommission vom 27. November 2012 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 471/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über Gemeinschaftsstatistiken des Außenhandels mit Drittländern hinsichtlich der Aktualisierung des Verzeichnisses der Länder und Gebiete (ABl. L 328 vom 28.11.2012, S. 7).

# BESCHLÜSSE

## BESCHLUSS (GASP) 2021/1893 DES RATES

vom 28. Oktober 2021

### zur Änderung des Beschlusses 2010/573/GASP betreffend restriktive Maßnahmen gegen die Führung der transnistrischen Region der Republik Moldau

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag über die Europäische Union, insbesondere auf Artikel 29,  
auf Vorschlag des Hohen Vertreters der Union für Außen- und Sicherheitspolitik,  
in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Rat hat am 27. September 2010 den Beschluss 2010/573/GASP<sup>(1)</sup> über restriktive Maßnahmen gegen die Führung der transnistrischen Region der Republik Moldau angenommen.
- (2) Die restriktiven Maßnahmen gegen die Führung der transnistrischen Region der Republik Moldau sollten auf der Grundlage einer Überprüfung des Beschlusses 2010/573/GASP bis zum 31. Oktober 2022 verlängert werden. Nach sechs Monaten wird der Rat eine Überprüfung der Lage in Bezug auf die restriktiven Maßnahmen durchführen.
- (3) Der Beschluss 2010/573/GASP sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

#### Artikel 1

Artikel 4 Absatz 2 des Beschlusses 2010/573/GASP erhält folgende Fassung:

„(2) Dieser Beschluss gilt bis zum 31. Oktober 2022. Er wird fortlaufend überprüft. Er wird gegebenenfalls verlängert oder geändert, wenn der Rat der Auffassung ist, dass seine Ziele nicht erreicht wurden.“

#### Artikel 2

Dieser Beschluss tritt am Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Geschehen zu Brüssel am 28. Oktober 2021.

*Im Namen des Rates*  
*Der Präsident*  
G. DOVŽAN

---

<sup>(1)</sup> Beschluss 2010/573/GASP des Rates vom 27. September 2010 betreffend restriktive Maßnahmen gegen die Führung der transnistrischen Region der Republik Moldau (ABl. L 253 vom 28.9.2010, S. 54).

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS (EU) 2021/1894 DER KOMMISSION****vom 28. Oktober 2021****zur Feststellung der Gleichwertigkeit der von der Republik Armenien ausgestellten COVID-19-Zertifikate mit den nach der Verordnung (EU) 2021/953 des Europäischen Parlaments und des Rates ausgestellten Zertifikaten zwecks Erleichterung der Ausübung des Rechts auf Freizügigkeit innerhalb der Union****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2021/953 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Juni 2021 über einen Rahmen für die Ausstellung, Überprüfung und Anerkennung interoperabler Zertifikate zur Bescheinigung von COVID-19-Impfungen und -Tests sowie der Genesung von einer COVID-19-Infektion (digitales COVID-Zertifikat der EU) mit der Zielsetzung der Erleichterung der Freizügigkeit während der COVID-19-Pandemie <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2021/953 legt einen Rahmen für die Ausstellung, Überprüfung und Anerkennung interoperabler Zertifikate zur Bescheinigung von COVID-19-Impfungen und -Tests sowie der Genesung von einer COVID-19-Infektion (digitales COVID-Zertifikat der EU) mit der Zielsetzung fest, den Inhabern die Wahrnehmung ihres Rechts auf Freizügigkeit während der COVID-19-Pandemie zu erleichtern. Sie soll ferner dazu beitragen, die schrittweise und koordinierte Aufhebung der Beschränkungen, die im Einklang mit dem Unionsrecht durch die Mitgliedstaaten zur Begrenzung der Ausbreitung von SARS-CoV-2 verhängt wurden, zu erleichtern.
- (2) Die Verordnung (EU) 2021/953 ermöglicht die Anerkennung von COVID-19-Zertifikaten, die Drittstaaten Unionsbürgern und ihren Familienangehörigen ausstellen, sofern die Kommission feststellt, dass diese COVID-19-Zertifikate im Einklang mit Standards ausgestellt werden, die als den nach der genannten Verordnung festgelegten Standards gleichwertig zu betrachten sind. Zudem müssen die Mitgliedstaaten nach der Verordnung (EU) 2021/954 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup> die Vorschriften der Verordnung (EU) 2021/953 auf diejenigen Drittstaatsangehörigen anwenden, die nicht in den Anwendungsbereich der letztgenannten Verordnung fallen, sich jedoch in ihrem Hoheitsgebiet rechtmäßig aufhalten oder dort ihren Wohnsitz haben und nach Unionsrecht zu Reisen in andere Mitgliedstaaten berechtigt sind. Daher sollten alle in diesem Beschluss enthaltenen Gleichwertigkeitsfeststellungen für COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate gelten, die die Republik Armenien Unionsbürgern und ihren Familienangehörigen ausstellt. Desgleichen sollten diese Gleichwertigkeitsfeststellungen nach der Verordnung (EU) 2021/954 auch für COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate gelten, die die Republik Armenien Drittstaatsangehörigen ausstellt, die sich unter den in der genannten Verordnung festgelegten Bedingungen im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten rechtmäßig aufhalten oder dort ihren Wohnsitz haben.
- (3) Am 30. Juli 2021 übermittelte die Republik Armenien der Kommission ausführliche Informationen über die Ausstellung interoperabler COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate über ihr „nationales System für elektronische Gesundheitsdienste, ArMed“. Die Republik Armenien teilte der Kommission mit, dass ihre COVID-19-Zertifikate ihres Erachtens im Einklang mit einem Standard und einem technologischen System ausgestellt werden, die mit dem durch die Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen Vertrauensrahmen interoperabel sind und die Überprüfung der Echtheit, Gültigkeit und Integrität der Zertifikate ermöglichen. In diesem Zusammenhang teilte die Republik Armenien der Kommission mit, dass die von ihr über das „nationale System für elektronische Gesundheitsdienste, ArMed“ ausgestellten COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate die im Anhang der Verordnung (EU) 2021/953 aufgeführten Daten enthalten.

<sup>(1)</sup> ABl. L 211 vom 15.6.2021, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EU) 2021/954 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Juni 2021 über einen Rahmen für die Ausstellung, Überprüfung und Anerkennung interoperabler Zertifikate zur Bescheinigung von COVID-19-Impfungen und -Tests sowie der Genesung von einer COVID-19-Infektion (digitales COVID-Zertifikat der EU) für Drittstaatsangehörige mit rechtmäßigem Aufenthalt oder Wohnsitz im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten während der COVID-19-Pandemie (ABl. L 211 vom 15.6.2021, S. 24).

- (4) Die Republik Armenien teilte der Kommission ferner mit, dass sie Impf-, Test- und Genesungszertifikate anerkennt, die von den Mitgliedstaaten und den EWR-Staaten gemäß der Verordnung (EU) 2021/953 ausgestellt wurden.
- (5) Am 30. September 2021 führte die Kommission auf Ersuchen der Republik Armenien technische Tests durch, die zeigten, dass die COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate von der Republik Armenien über ein System, das „nationale System für elektronische Gesundheitsdienste, ArMed“, ausgestellt werden, das mit dem durch die Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen Vertrauensrahmen interoperabel ist und die Überprüfung der Echtheit, Gültigkeit und Integrität der Zertifikate ermöglicht. Die Kommission bestätigte ferner, dass die von der Republik Armenien über das „nationale System für elektronische Gesundheitsdienste, ArMed“ ausgestellten COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate die erforderlichen Daten enthalten.
- (6) Darüber hinaus teilte die Republik Armenien der Kommission mit, dass sie interoperable Impfbzertifikate für COVID-19-Impfstoffe ausstellen werde. Diese Impfstoffe umfassen derzeit CoronaVac, Sputnik V, Covishield, Vaxzevria.
- (7) Die Republik Armenien teilte der Kommission ferner mit, dass sie interoperable Testzertifikate für Nukleinsäure-Amplifikationstests ausstelle, nicht jedoch für Antigen-Schnelltests.
- (8) Darüber hinaus teilte die Republik Armenien der Kommission mit, dass sie interoperable Genesungszertifikate ausstelle. Diese Zertifikate sind höchstens 180 Tage nach dem Datum des ersten positiven Tests gültig.
- (9) Außerdem teilte die Republik Armenien der Kommission mit, dass bei der Überprüfung von Zertifikaten durch Überprüfer in Armenien die in den Zertifikaten enthaltenen personenbezogenen Daten nur zur Überprüfung und Bestätigung der Impfung, des Testergebnisses oder des Genesungsstatus des Inhabers verarbeitet, anschließend aber nicht gespeichert werden.
- (10) Es liegen somit die erforderlichen Elemente für die Feststellung vor, dass die von der Republik Armenien über das „nationale System für elektronische Gesundheitsdienste, ArMed“ ausgestellten COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate als den nach der Verordnung (EU) 2021/953 ausgestellten Zertifikaten gleichwertig zu betrachten sind.
- (11) Daher sollten die von der Republik Armenien über das „nationale System für elektronische Gesundheitsdienste, ArMed“ ausgestellten COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate unter den in Artikel 5 Absatz 5, Artikel 6 Absatz 5 und Artikel 7 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2021/953 genannten Bedingungen anerkannt werden.
- (12) Damit dieser Beschluss umgesetzt werden kann, sollte die Republik Armenien in den mit der Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen EU-Vertrauensrahmen für digitale COVID-Zertifikate eingebunden werden.
- (13) Zum Schutz der Interessen der Union, insbesondere im Bereich der öffentlichen Gesundheit, kann die Kommission von ihren Befugnissen Gebrauch machen, um diesen Beschluss auszusetzen oder aufzuheben, wenn die Bedingungen des Artikels 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2021/953 nicht mehr erfüllt sind.
- (14) Damit die Republik Armenien so schnell wie möglich in den mit der Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen Vertrauensrahmen für digitale COVID-Zertifikate der EU eingebunden werden kann, sollte dieser Beschluss am Tag seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft treten.
- (15) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des nach Artikel 14 der Verordnung (EU) 2021/953 eingesetzten Ausschusses —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

#### Artikel 1

Die von der Republik Armenien über das „nationale System für elektronische Gesundheitsdienste, ArMed“ ausgestellten COVID-19-Impf-, Test- und Genesungszertifikate sind zwecks Erleichterung der Ausübung des Rechts auf Freizügigkeit innerhalb der Union als den nach der Verordnung (EU) 2021/953 ausgestellten Zertifikaten gleichwertig zu betrachten.

*Artikel 2*

Die Republik Armenien wird in den mit der Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen EU-Vertrauensrahmen für digitale COVID-Zertifikate eingebunden.

*Artikel 3*

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Brüssel, den 28. Oktober 2021

*Für die Kommission*  
*Die Präsidentin*  
Ursula VON DER LEYEN

---

**DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS (EU) 2021/1895 DER KOMMISSION****vom 28. Oktober 2021****zur Feststellung der Gleichwertigkeit der vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland ausgestellten COVID-19-Zertifikate mit den nach der Verordnung (EU) 2021/953 des Europäischen Parlaments und des Rates ausgestellten Zertifikaten zwecks Erleichterung der Ausübung des Rechts auf Freizügigkeit innerhalb der Union****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2021/953 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Juni 2021 über einen Rahmen für die Ausstellung, Überprüfung und Anerkennung interoperabler Zertifikate zur Bescheinigung von COVID-19-Impfungen und -Tests sowie der Genesung von einer COVID-19-Infektion (digitales COVID-Zertifikat der EU) mit der Zielsetzung der Erleichterung der Freizügigkeit während der COVID-19-Pandemie <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 8 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) 2021/953 legt einen Rahmen für die Ausstellung, Überprüfung und Anerkennung interoperabler Zertifikate zur Bescheinigung von COVID-19-Impfungen und -Tests sowie der Genesung von einer COVID-19-Infektion (digitales COVID-Zertifikat der EU) mit der Zielsetzung fest, den Inhabern die Wahrnehmung ihres Rechts auf Freizügigkeit während der COVID-19-Pandemie zu erleichtern. Sie soll ferner dazu beitragen, die schrittweise und koordinierte Aufhebung der Beschränkungen, die im Einklang mit dem Unionsrecht durch die Mitgliedstaaten zur Begrenzung der Ausbreitung von SARS-CoV-2 verhängt wurden, zu erleichtern.
- (2) Die Verordnung (EU) 2021/953 ermöglicht die Anerkennung von COVID-19-Zertifikaten, die Drittstaaten Unionsbürgern und ihren Familienangehörigen ausstellen, sofern die Kommission feststellt, dass diese COVID-19-Zertifikate im Einklang mit Standards ausgestellt werden, die als den nach der genannten Verordnung festgelegten Standards gleichwertig zu betrachten sind. Zudem müssen die Mitgliedstaaten nach der Verordnung (EU) 2021/954 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup> die Vorschriften der Verordnung (EU) 2021/953 auf diejenigen Drittstaatsangehörigen anwenden, die nicht in den Anwendungsbereich der letztgenannten Verordnung fallen, sich jedoch in ihrem Hoheitsgebiet rechtmäßig aufhalten oder dort ihren Wohnsitz haben und nach Unionsrecht zu Reisen in andere Mitgliedstaaten berechtigt sind. Daher sollten alle in diesem Beschluss enthaltenen Gleichwertigkeitsfeststellungen für COVID-19-Impf-, -Test- und Genesungszertifikate gelten, die das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland Unionsbürgern und ihren Familienangehörigen ausstellt. Desgleichen sollten diese Gleichwertigkeitsfeststellungen nach der Verordnung (EU) 2021/954 auch für COVID-19-Impf-, -Test- und Genesungszertifikate gelten, die das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland Drittstaatsangehörigen ausstellt, die sich unter den in der genannten Verordnung festgelegten Bedingungen im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten rechtmäßig aufhalten oder dort ihren Wohnsitz haben.
- (3) Am 28. Juli 2021 übermittelte das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland der Kommission ausführliche Informationen über die Ausstellung interoperabler COVID-19-Impf-, -Test- und Genesungszertifikate über ein einheitliches System mit der Bezeichnung „UK COVID Certificates“. Dieses System umfasst vier Komponenten für England, Wales und die Isle of Man; Jersey und Guernsey; Schottland sowie Nordirland mit den Bezeichnungen „Covid Pass“, „2D Barcode API“, „NHS Scotland Covid Status“ und „COVIDCert“. Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland teilte der Kommission mit, dass seine COVID-19-Zertifikate seines Erachtens im Einklang mit einem Standard und einem technologischen System ausgestellt werden, die mit dem

<sup>(1)</sup> ABl. L 211 vom 15.6.2021, S. 1.

<sup>(2)</sup> Verordnung (EU) 2021/954 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Juni 2021 über einen Rahmen für die Ausstellung, Überprüfung und Anerkennung interoperabler Zertifikate zur Bescheinigung von COVID-19-Impfungen und -Tests sowie der Genesung von einer COVID-19-Infektion (digitales COVID-Zertifikat der EU) für Drittstaatsangehörige mit rechtmäßigem Aufenthalt oder Wohnsitz im Hoheitsgebiet der Mitgliedstaaten während der COVID-19-Pandemie (ABl. L 211 vom 15.6.2021, S. 24).

durch die Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen Vertrauensrahmen interoperabel sind und die Überprüfung der Echtheit, Gültigkeit und Integrität der Zertifikate ermöglichen. In diesem Zusammenhang teilte das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland der Kommission mit, dass die von ihm über das System „UK COVID Certificates“ ausgestellten COVID-19-Zertifikate die im Anhang der Verordnung (EU) 2021/953 aufgeführten Daten enthalten.

- (4) Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland teilte der Kommission ferner mit, dass es Impfstoffzertifikate anerkennt, die von den Mitgliedstaaten und den EWR-Staaten gemäß der Verordnung (EU) 2021/953 ausgestellt wurden. Darüber hinaus teilte das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland der Kommission mit, dass es Inhaber von digitalen COVID-Zertifikaten, die der Bescheinigung von COVID-19-Impfungen und -Tests sowie der Genesung von einer COVID-19-Infektion dienen, genauso behandeln wird wie die Inhaber von vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland ausgestellten Zertifikaten. Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland wies darauf hin, dass alle Reisenden, die mit einem vom Vereinigten Königreich anerkannten Impfstoff oder mit einem Impfstoff, der EU-weit zugelassen wurde, vollständig geimpft wurden, von der Quarantäne und der Verpflichtung zum Test am Tag 8 befreit sind, wenn sie aus Ländern kommen, die entsprechend ihrer epidemiologischen Lage mit dem Code „gelb“ eingestuft sind. Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland wies ferner darauf hin, dass ein negatives Testergebnis und die natürliche Immunität nach einem positiven Test nicht zu den von ihm festgelegten Ausnahmegründen von der Quarantänepflicht gehören.
- (5) Am 4. Oktober 2021 führte die Kommission auf Ersuchen des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland technische Tests durch, die zeigten, dass die COVID-19-Impf-, -Test- und Genesungszertifikate vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland über das System „UK COVID Certificates“ ausgestellt werden, dass jede dieser Komponenten mit dem durch die Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen Vertrauensrahmen interoperabel ist und die Überprüfung der Echtheit, Gültigkeit und Integrität der Zertifikate ermöglicht. Die Kommission bestätigte ferner, dass die vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland über jede Komponente des Systems „UK COVID Certificates“ ausgestellten COVID-19-Impf-, -Test- und Genesungszertifikate die erforderlichen Daten enthalten. Die Bewertung der Kommission wird durch die zusätzliche Mitteilung des Vereinigten Königreichs Großbritannien und Nordirland vom 14. Oktober 2021 bestätigt.
- (6) Darüber hinaus teilte das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland der Kommission mit, dass es interoperable Impfstoffzertifikate für COVID-19-Impfstoffe ausstelle. Diese Impfstoffe umfassen derzeit Comirnaty, den Covid-19-Impfstoff Janssen, Spikevax und Vaxzevria. Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland wies ferner darauf hin, dass es Impfstoffzertifikate für Impfstoffkandidaten im klinischen Prüfungsstadium an die Teilnehmer der Prüfungen ausstellt, die die Impfstoffkandidaten erhalten haben. Dies gilt derzeit für einen Impfstoffkandidaten, der von Novavax CZ AS entwickelt wurde.
- (7) Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland teilte der Kommission ferner mit, dass es interoperable Testzertifikate nur für Nukleinsäure-Amplifikationstests ausstellen werde, nicht jedoch für Antigen-Schnelltests.
- (8) Darüber hinaus teilte das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland der Kommission mit, dass es interoperable Genesungszertifikate ausstelle. Diese Zertifikate sind höchstens 180 Tage nach dem Datum des ersten positiven Tests gültig.
- (9) Außerdem teilte das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland der Kommission mit, dass bei der Überprüfung von Zertifikaten durch Überprüfer im Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland die in den Zertifikaten enthaltenen personenbezogenen Daten nur zur Überprüfung und Bestätigung der Impfung, des Testergebnisses oder des Genesungsstatus des Inhabers verarbeitet, anschließend aber nicht gespeichert werden.
- (10) Es liegen somit die erforderlichen Elemente für die Feststellung vor, dass die vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland über das System „UK COVID Certificates“ ausgestellten COVID-19-Zertifikate als den nach der Verordnung (EU) 2021/953 ausgestellten Zertifikaten gleichwertig zu betrachten sind.
- (11) Daher sollten die vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland über das System „UK COVID Certificates“ ausgestellten COVID-19-Zertifikate unter den in Artikel 5 Absatz 5, Artikel 6 Absatz 5 und Artikel 7 Absatz 8 der Verordnung (EU) 2021/953 genannten Bedingungen anerkannt werden.

- (12) Damit dieser Beschluss umgesetzt werden kann, sollte das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland in den mit der Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen EU-Vertrauensrahmen für digitale COVID-Zertifikate eingebunden werden.
- (13) Zum Schutz der Interessen der Union, insbesondere im Bereich der öffentlichen Gesundheit, kann die Kommission von ihren Befugnissen Gebrauch machen, um diesen Beschluss auszusetzen oder aufzuheben, wenn die Bedingungen des Artikels 8 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2021/953 nicht mehr erfüllt sind.
- (14) Damit das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland so schnell wie möglich in den mit der Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen Vertrauensrahmen für digitale COVID-Zertifikate der EU eingebunden werden kann, sollte dieser Beschluss am Tag seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft treten.
- (15) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des nach Artikel 14 der Verordnung (EU) 2021/953 eingesetzten Ausschusses —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die vom Vereinigten Königreich Großbritannien und Nordirland über das System mit der Bezeichnung „UK COVID Certificates“ ausgestellten COVID-19-Zertifikate sind zwecks Erleichterung der Ausübung des Rechts auf Freizügigkeit innerhalb der Union als den nach der Verordnung (EU) 2021/953 ausgestellten Zertifikaten gleichwertig zu betrachten.

*Artikel 2*

Das Vereinigte Königreich Großbritannien und Nordirland wird in den mit der Verordnung (EU) 2021/953 geschaffenen EU-Vertrauensrahmen für digitale COVID-Zertifikate eingebunden.

*Artikel 3*

Dieser Beschluss tritt am Tag seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Brüssel, den 28. Oktober 2021

*Für die Kommission*  
*Die Präsidentin*  
Ursula VON DER LEYEN

---



ISSN 1977-0642 (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2539 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen  
der Europäischen Union  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

DE