

ANHANG I

„ANHANG I

VERMARKTUNGSNORMEN GEMÄß ARTIKEL 2a

TEIL A

Allgemeine Vermarktungsnorm**1. Mindestgüteeigenschaften**

Die Erzeugnisse müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen wie folgt 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,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch 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 zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

2. Mindestreifekriterien

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

Entwicklung und Reifezustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie den Reifungsprozess fortsetzen können und einen ausreichenden Reifegrad erreichen können.

3. Toleranzen

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

4. Angabe des Erzeugnisursprungs

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