

UNECE-NORM FFV-10

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

MÖHREN

AUSGABE 2017



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2017

Hinweis

Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen (UNECE) tragen dazu bei, den internationalen Handel zu erleichtern, die Erzeugung hoher Qualität zu fördern, die Rentabilität zu verbessern und Verbraucherinteressen zu schützen. Die UNECE-Normen werden von Behörden, Erzeugern, Händlern, Importeuren und Exporteuren sowie anderen internationalen Organisationen angewandt. Sie sind für einen großen Bereich landwirtschaftlicher Erzeugnisse verfügbar, einschließlich frischem Obst und Gemüse, Trocken- und getrockneten Erzeugnissen, Pflanzkartoffeln, Fleisch, Schnittblumen, Eier und Eiprodukten.

Jedes Mitgliedsland der Vereinten Nationen kann gleichberechtigt an den Aktivitäten der Arbeitsgruppe teilnehmen. Weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen sind auf unserer Website <www.unece.org/trade/agr> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Möhren beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/8, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 66. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

Anpassung an das Standard Layout (2017)

Hinweis:

Der nachstehend aufgeführte Text ist eine inoffizielle, zwischen Deutschland, Österreich und der Schweiz abgestimmte deutsche Übersetzung. Verbindlich ist nur die jeweils von der Arbeitsgruppe angenommene englische, französische oder russische Originalfassung.

Die verwendeten Bezeichnungen und die Darstellung der Unterlagen dieser Veröffentlichung beinhalten keine Erklärung bezüglich irgendeiner Auffassung vonseiten des Sekretariats der Vereinten Nationen zum legalen Status eines Landes, eines Staatsgebiets, eines Staates oder einer Region oder ihrer Regierung, oder zu ihren Landesgrenzen oder sonstigen Grenzen. Die Erwähnung von Firmennamen oder Handelserzeugnissen beinhaltet keine Anerkennung durch die Vereinten Nationen.

Alle Unterlagen stehen zur freien Verfügung und dürfen reproduziert werden, wobei jedoch um eine Bestätigung gebeten wird.

Bitte wenden Sie sich mit Ihren Bemerkungen und Anfragen an folgende Adresse:

Agricultural Standards Unit
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agrstandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-10 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Möhren ^{*)}

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Möhren nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export nachfolgenden Handelsstufen angewendet, dürfen die Erzeugnisse abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund ihrer Entwicklung und Verderblichkeit, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

Der Besitzer/Verkäufer von Erzeugnissen darf diese nur dann feilhalten, zum Verkauf anbieten, liefern oder anderweitig vermarkten, wenn sie dieser Norm entsprechen. Der Besitzer/Verkäufer ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

A. Mindesteigenschaften

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

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; das heißt:
 - praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen bei gewaschenen Möhren,
 - praktisch frei von starkem Erdbesatz und Verschmutzungen bei nicht gewaschenen Möhren,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- fest,
- nicht gabelförmig gespalten, frei von Nebenwurzeln,
- nicht holzig,
- nicht geschossen,

^{*)} Der Begriff Möhren entspricht dem österreichischen und schweizerischen Ausdruck Karotten.

- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach dem Waschen genügend abgetrocknet,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Im Falle von Möhren ohne Laub muss das Laub entfernt oder am Kopf der Rübe abgeschnitten sein.

Entwicklung und Zustand der Möhren müssen so sein, dass sie:

- Transport und Hantierung aushalten
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Möhren werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Möhren dieser Klasse müssen von höchster Qualität und gewaschen sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte oder des Sortentyps aufweisen.

Die Rüben müssen sein:

- glatt,
- von frischem Aussehen,
- regelmäßig geformt,
- frei von Spalten,
- frei von Druckstellen und Rissen,
- frei von Frostschäden,
- frei von grüner oder violett/purpurroter Färbung der Köpfe.

Sofern die Möhren mit Laub aufgemacht sind, muss das Laub ein frisches Aussehen aufweisen.

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

ii) Klasse I

Möhren dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte oder des Sortentyps aufweisen.

Die Rüben müssen sein:

- von frischem Aussehen.

Sofern die Möhren mit Laub aufgemacht sind, muss das Laub ein frisches Aussehen aufweisen.

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

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte vernarbte Risse,
- leichte beim Hantieren oder Waschen entstandene Risse oder Spalte,
- grüne oder violett/purpurrote Färbung der Köpfe bis zu:
 - 1 cm Länge für Rüben, die nicht länger als 10 cm sind,
 - 2 cm Länge für die übrigen Rüben.

iii) **Klasse II**

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- vernarbte Risse, die nicht bis ins Herz reichen,
- beim Hantieren oder Waschen entstandene Risse oder Spalte,
- grüne oder violett/purpurrote Färbung der Köpfe bis zu:
 - 2 cm Länge für Rüben, die nicht länger als 10 cm sind,
 - 3 cm Länge für die übrigen Rüben.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Durchmesser oder nach dem Gewicht der Rüben ohne Laub.

Die Mindestgröße beträgt:

- 10 mm, wenn nach dem Durchmesser sortiert wird und 8 g, wenn nach dem Gewicht sortiert wird, im Falle von Frühmöhren ¹ und kleinrübigen Möhrensor-ten,
- 20 mm, wenn nach dem Durchmesser sortiert wird und 50 g, wenn nach dem Gewicht sortiert wird, im Falle von Lagermöhren und großrübigen Möhrensor-ten.

Die Höchstgröße beträgt:

- 40 mm, wenn nach dem Durchmesser sortiert wird und 150 g, wenn nach dem Gewicht sortiert wird, im Falle von Frühmöhren und kleinrübigen Möhrensor-ten,

¹ Rüben ohne Wachstumsstockung.

- 45 mm, wenn nach dem Durchmesser sortiert wird und 200 g, wenn nach dem Gewicht sortiert wird, im Falle von Lagermöhren und großrübrigen Möhrensor-ten der Klasse Extra.

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

- 20 mm oder 150 g in der Klasse Extra,
- 30 mm oder 200 g in der Klasse I.

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 Möhren, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

Zusätzlich ist eine Gesamttoleranz von 5 % nach Gewicht Möhren mit leichten Spuren einer grünen oder violett/purpurroten Färbung am Kopf zulässig.

ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Möhren, 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. Diese Toleranz gilt jedoch nicht für gebrochene Möhren und/oder Möhren, deren Spitze fehlt.

Zusätzlich ist eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht zulässig für gebrochene Möhren und/oder Möhren, deren Spitze fehlt.

iii) Klasse II

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

Zusätzlich ist eine Gesamttoleranz von 25 % nach Gewicht zulässig für gebrochene Möhren.

B. Größentoleranzen

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Möhren gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Sortentyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Möhren deutlich unterscheidbarer Sortentypen und/oder Farben zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für den jeweiligen Sortentyp und/oder die jeweilige Farbe hinsichtlich ihres Ursprungs. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

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

B. Verpackung

Die Möhren müssen so verpackt sein, dass das Erzeugnis 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 werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ² muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Exporteur:

Name und physische Anschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung ³, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

B. Art des Erzeugnisses

- Wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist:
 - „Bundmöhren“ oder „Möhren“,
 - „Frühhöhren“ oder „Lagermöhren“.

² Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

³ Nach den Rechtsvorschriften einiger Staaten ist die klare Angabe von Name und Anschrift vorgeschrieben. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muss die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder entsprechende Abkürzungen) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein, und der kodierten Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

- „Mischung von Möhren“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Möhren deutlich unterscheidbarer Sortentypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Sortentypen und/oder Farben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁴ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- im Falle einer Mischung von Möhren deutlich unterscheidbarer Sortentypen und/oder Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung des jeweiligen Sortentyps und/oder der jeweiligen Farbe angegeben sein.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser oder Mindest- und Höchstgewicht (wahlfrei),
- Anzahl der Bündel bei Bundmöhren.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1962
Zuletzt überarbeitet 2010
An das Standard Layout angepasst 2017

Das OECD-Schema für die Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse hat eine illustrierte Erläuterungsbroschüre zur Anwendung dieser Norm veröffentlicht. Die Publikation kann beim OECD Bookshop bezogen werden unter: www.oecdbookshop.org

⁴ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.