

UNECE-NORM FFV-17

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

FRISCHEN FEIGEN

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 Frische Feigen beruht auf dem Dokument E-CE/CTCS/WP.7/2017/17, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 73. 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 (UNECE)
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agristandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-17 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von frischen Feigen

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für frische Feigen der aus *Ficus carica* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Frische Feigen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die frische Feigen 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 ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

A. Mindesteigenschaften

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

Entwicklung und Zustand der frischen Feigen müssen so sein, dass sie:

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

B. Reifeanforderungen

Die Entwicklung und die physiologische Reife der frischen Feigen müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen können, um einen befriedigenden Reifegrad zu erreichen.

C. Klasseneinteilung

FrISCHE Feigen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

FrISCHE Feigen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen und der Stiel muss unversehrt sein.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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

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

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein.

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 Form- und Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- der Stiel kann leicht beschädigt sein, sofern die Haut nicht aufgeplatzt ist,
- leichte Hautfehler innerhalb folgender Grenzen:
 - leichte längliche Risse in der Haut,
 - Risse an der dem Stiel entgegengesetzten Seite, sofern ihre Gesamtlänge 3 cm nicht überschreitet,
 - leichte Verkorkung der Haut oder leichte Reibstellen, die 1 cm Länge bei länglichen Fehlern und 0,5 cm² bei anderen Fehlern nicht überschreiten,
 - leichte durch Schädlinge verursachte Hautfehler, die 1 cm Länge bei länglichen Fehlern und 0,5 cm² bei anderen Fehlern nicht überschreiten.

iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören frische Feigen, 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 frischen Feigen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Form- und Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- der Stiel kann fehlen, sofern das Fehlen nicht zu einem tiefen Aufplatzen der Haut geführt hat,
- Hautfehler innerhalb folgender Grenzen:
 - längliche Risse in der Haut,
 - Risse an der dem Stiel entgegengesetzten Seite, sofern ihre Gesamtlänge 4 cm nicht überschreitet und kein einzelner Riss länger als 3 cm ist,
 - leichte Verkorkung der Haut oder leichte Reibstellen, die 2 cm Länge bei länglichen Fehlern und 1,5 cm² bei anderen Fehlern nicht überschreiten,
 - leichte durch Schädlinge verursachte Hautfehler, die 2 cm Länge bei länglichen Fehlern und 1,5 cm² bei anderen Fehlern nicht überschreiten.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Die Mindestgröße beträgt 40 mm.

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

- 5 mm bei gelegten Früchten,
- 10 mm bei lose im Packstück aufgemachten Früchten.

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 frische Feigen, 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.

ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht frische Feigen, 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.

iii) Klasse II

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

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht frische Feigen, 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 frische Feigen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität, gleicher Größe, annähernd gleichen Reifegrads und, für die Klasse Extra, einheitlicher Färbung umfassen.

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Feigen deutlich unterscheidbarer Sorten und/oder Handelstypen zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und, für die jeweilige Sorte oder den jeweiligen Handelstyp, 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

Frische Feigen 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 Verän-

derungen 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.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder sichtbare Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Informationen, die auf einzelne Erzeugnisse gelasert werden, dürfen weder Beschädigungen des Fleisches noch Schalenfehler hervorrufen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück¹ 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 Bezeichnung², sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

B. Art des Erzeugnisses

- „Feigen“ oder „Frische Feigen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte bei der Klasse Extra,
- „Feigenmischung“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Feigen deutlich unterscheidbarer Sorten und/oder Handelstypen. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Sorten oder Handelstypen und ihre jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein. Ungeachtet dieser Vorschriften müssen bei der Klasse Extra die Namen der Sorten angegeben sein.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland³ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- Im Falle einer Mischung von Feigen deutlich unterscheidbarer Sorten und/oder Handelstypen unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige

¹ Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

² 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, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

³ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Sorte oder des jeweiligen Handelstyps angegeben sein.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser,
- Stückzahl.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1979
Zuletzt überarbeitet 2017
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.