

# **UNECE-NORM FFV-41**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **ZUCCHINI**

**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](http://www.unece.org/trade/agr)> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Zucchini beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.43, 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: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# **UNECE-Norm FFV-41 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Zucchini**

## **I. BEGRIFFSBESTIMMUNG**

Diese Norm gilt für junge und zarte, vor der Verhärtung ihrer Samen geerntete Zucchini, der aus *Cucurbita pepo* L. Zucchini-Gruppe hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Zucchini für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Die Norm gilt auch für Zucchini, die mit Blüte aufgemacht sind.

## **II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT**

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Zucchini 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 Zucchini und Zucchini mit Blüte vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz und mit Stiel, der leicht beschädigt sein darf,
- 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.

Außerdem müssen die Früchte sein:

- fest,
- frei von Hohlstellen,

- frei von Rissen,
- genügend entwickelt, ohne dass die Samen zu weit entwickelt sind.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Zucchini werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

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

Sie müssen:

- gut entwickelt sein,
- gut geformt sein,
- einen glatt abgeschnittenen Stiel mit einer Länge von höchstens 3 cm 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**

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

Die Zucchini müssen einen Stiel mit einer Länge von höchstens 3 cm 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 Schalenfehler,
- sehr leichte durch Krankheiten hervorgerufene Fehler, sofern diese nicht fortschreitend sind und das Fleisch nicht beeinträchtigen.

### **iii) Klasse II**

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- leichter Sonnenbrand,
- Schalenfehler,
- leichte durch Krankheiten hervorgerufene Fehler, sofern diese nicht fortschreitend sind und das Fleisch nicht beeinträchtigen.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird entweder bestimmt nach der Länge zwischen Stielansatz und der Spitze der Frucht oder nach dem Gewicht je Stück.

(a) Größensortierung nach der Länge:

Die Mindestlänge beträgt 7 cm.

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

- 7 cm bis 14 cm einschließlich,
- über 14 cm bis 21 cm einschließlich,
- über 21 cm bis 35 cm einschließlich,
- über 35 cm.

(b) Größensortierung nach dem Gewicht:

Das Mindestgewicht beträgt 50 g.

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

- 50 g bis 100 g einschließlich,
- über 100 g bis 225 g einschließlich,
- über 225 g bis 450 g einschließlich,
- über 450 g.

Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist für die Klassen Extra und I zwingend vorgeschrieben.

Die Vorschriften zur Größensortierung gelten weder für Mini-Erzeugnisse<sup>1</sup> noch für Zucchini, die mit Blüte aufgemacht 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.

---

<sup>1</sup> Unter Mini-Erzeugnissen sind Gemüsesorten zu verstehen, die durch Pflanzenzüchtung und/oder mit Hilfe besonderer Anbauverfahren produziert werden. Alle anderen Vorschriften der Norm müssen erfüllt sein.

**A. Gütetoleranzen****i) Klasse Extra**

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Zucchini, 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 Zucchini, 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 Zucchini, 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 (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zucchini, 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 Zucchini gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie annähernd gleichen Entwicklungs- und Färbungsgrades umfassen.

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

Mini-Zucchini und Zucchini mit Blüte müssen von annähernd einheitlicher Größe sein. Mini-Zucchini können mit anderen Mini-Erzeugnissen anderen Typs und Ursprungs gemischt sein.

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

**B. Verpackung**

Zucchini 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.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale 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 Packstück<sup>2</sup> 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<sup>3</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

### B. Art des Erzeugnisses

- „Zucchini“, „Zucchini mit Blüte“ oder eine entsprechende Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Zucchini-Mischung“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Zucchini deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Handelstypen und/oder Farben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland<sup>4</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- im Falle einer Mischung von Zucchini deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe angegeben sein.

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

<sup>3</sup> 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 kodierte Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>4</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

- im Falle einer Mischung von Miniatur-Produkten unterschiedlicher Arten unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Art angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch:
  - Mindest- und Höchstlänge oder
  - Mindest- und Höchstgewicht.
- „Mini-Zucchini“, „Baby-Zucchini“ oder eine andere für ein Mini-Erzeugnis geeignete Bezeichnung.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1988  
Zuletzt überarbeitet 2010  
An das Standard Layout angepasst 2017