

UNECE-NORM FFV-42

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

AVOCADOS

AUSGABE 2009



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2009

Hinweis

Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen, die von der UNECE-Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen erarbeitet wurden, 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 angewendet. 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. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die website www.unece.org/trade/agr zur Verfügung.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Avocados beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2009/4, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 65. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

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
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Palais des Nations
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
e-mail: agristandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-42 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Avocados

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Avocados der aus *Persea americana* Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, parthenokarpe Früchte und Avocados für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Avocados nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle 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 die Avocados 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,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von Schäden, die durch niedrige Temperatur verursacht wurden,
- mit Stiel von höchstens 10 mm Länge, der glatt abgeschnitten sein muss. Das Fehlen des Stiels wird jedoch nicht als Mangel angesehen, wenn die Stielansatzstelle trocken und unbeschädigt ist,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack ¹.

¹ Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Substanzen, die einen fremden Geruch auf der Schale der Frucht verursachen können, ist zulässig, wenn dies mit den Vorschriften des Importlandes vereinbar ist.

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

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

B. Reifeanforderungen

Die Entwicklung der Avocados sollte ein physiologisches Stadium erreicht haben, das die Fortsetzung des Reifeprozesses bis zum Abschluss ermöglicht.

Die Früchte müssen mindestens folgenden Trockensubstanzgehalt aufweisen, wobei dieser durch Trocknen bis zur Gewichtskonstanz ermittelt wird:

21 % für die Sorte Hass;

20 % für die Sorten Fuerte, Pinkerton, Reed und Edranol;

19 % für die anderen Sorten, ausgenommen die westindischen Sorten, die einen niedrigeren Trockensubstanzgehalt aufweisen dürfen.

Die reifen Früchte dürfen keinen bitteren Geschmack aufweisen.

C. Klasseneinteilung

Avocados werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse „Extra“

Avocados dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Hinsichtlich Form und Färbung müssen sie die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps 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. Sofern der Stiel vorhanden ist, muss er unbeschädigt sein.

ii) Klasse I

Avocados 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, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte Schalenfehler (Verkorkung, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand, sofern diese sich nicht weiterentwickeln, bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 4 cm².

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er leicht beschädigt sein.

iii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler (Verkorkung, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand, sofern diese sich nicht weiterentwickeln, bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 6 cm².

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er beschädigt sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht oder der Anzahl der Früchte.

Das Mindestgewicht für Avocados beträgt 123 g, ausgenommen die Sorte Hass, für die es 80 g beträgt und die westindischen Sorten, für die es 170 g beträgt.

Die Gleichmäßigkeit in der Größe wird wie folgt gewährleistet:

a) Bei den westindischen Sorten:

Das Gewicht der leichtesten Frucht darf nicht geringer als 75 % des Gewichts der schwersten Frucht in einem Packstück sein.

b) Für die anderen Sorten gilt folgende Größenskala:

Größenkode	Gewichtsskala (g)
4	781 bis 1220
6	576 bis 780
8	456 bis 576
10	364 bis 462
12	300 bis 371
14	258 bis 313
16	227 bis 274
18	203 bis 243
20	184 bis 217
22	165 bis 196
24	151 bis 175
26	144 bis 157

28	134 bis 147
30	123 bis 137
S ²	80 bis 123 (nur Sorte Hass)

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind Güte- und Größentoleranzen in jeder Partie für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „Extra“

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Avocados, 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 Avocados, 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 Avocados, 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 Avocados, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Avocados gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität, gleicher Färbung³ und gleicher Größe umfassen.

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

² Der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in einem Packstück darf nicht größer als 25 g sein.

³ Bei dunkelschaligen Sorten wird eine Veränderung der Farbe nicht als Mangel angesehen, aber zum Zeitpunkt des Versands muss die Färbung der Früchte eines Packstücks einheitlich sein.

B. Verpackung

Die Avocados müssen so verpackt sein, dass die Erzeugnisse 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 werden.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück⁴ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender:

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 Bezeichnung⁵.

B. Art des Erzeugnisses

- „Avocados“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- ggf. „Westindischer/Florida-Typ“ oder entsprechende Bezeichnung,
- Name der Sorte.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe ausgedrückt durch Mindest- und Höchstgewicht oder die Stückzahl,

⁴ Gemäß dem Genfer Protokoll, Fußnote 2, sind Verpackungseinheiten vorverpackter Ware, die für den direkten Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, nicht Gegenstand dieser Kennzeichnungsvorschriften, sie müssen aber den nationalen Vorschriften entsprechen. Die betreffende Kennzeichnung muss jedoch in jedem Fall auf der Transportverpackung angebracht sein, die solche Verpackungseinheiten enthält.

⁵ 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.

- Kodenummer nach der Größenskala und Stückzahl der Früchte, wenn diese nicht mit der Kodenummer übereinstimmt, oder – wahlfrei – Kodenummer nach der Größenskala und Nettogewicht des Packstücks.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1986
Zuletzt überarbeitet 2009

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.