

# **UNECE-NORM FFV-05**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **AUBERGINEN**

**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 Auberginen beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/17, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 72. 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](mailto:agrstandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-05 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Auberginen <sup>\*)</sup>

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

Entsprechend ihrer Form unterscheidet man zwischen:

- länglichen (einschließlich keulenförmigen, zylindrischen, elliptischen und birnenförmigen) Auberginen und
- rundlichen (einschließlich ovalen) Auberginen.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Auberginen 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 die Auberginen 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,
- von frischem Aussehen,
- fest,

---

<sup>\*)</sup> Der Begriff „Auberginen“ entspricht dem österreichischen Ausdruck „Melanzani“.

- genügend entwickelt, wobei das Fruchtfleisch nicht faserig oder holzig sein darf und die Kerne nicht zu weit entwickelt sein dürfen,
- mit Blütenkelch und Stiel, die jedoch leicht beschädigt sein dürfen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Auberginen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

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

Sie müssen fest sein. Der Stiel muss ganz und das Fruchtfleisch vollkommen gesund 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**

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

Sie müssen ferner praktisch frei von Sonnenbrand 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 Formfehler,
- leichte Farbfehler, die jedoch im Falle der violetten Sorten nicht grünlich sein dürfen,
- leichte Hautfehler einschließlich leichter Druckstellen und/oder leichter vernarbter Risse, sofern deren Gesamtfläche 3 cm<sup>2</sup> nicht überschreitet.

### **iii) Klasse II**

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler, die jedoch im Falle der violetten Sorten nicht grünlich sein dürfen,
- Hautfehler einschließlich leichter Druckstellen, leichter vernarbter Risse und/oder leichter Sonnenbrandflecken, sofern deren Gesamtfläche 4 cm<sup>2</sup> nicht überschreitet.

### **III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt entweder

- nach dem größten Querdurchmesser bezogen auf die Längsachse oder
- nach dem Gewicht oder
- nach der Anzahl.

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

- (a) Bei der Größensortierung nach dem Durchmesser:
- 20 mm für längliche Auberginen,
  - 25 mm für rundliche Auberginen.
- (b) Bei der Größensortierung nach dem Gewicht:
- 10 g für Auberginen mit einem Gewicht zwischen 20 und 50 g,
  - 20 g für Auberginen mit einem Gewicht zwischen 50 und 100 g,
  - 75 g für Auberginen mit einem Gewicht zwischen 100 und 300 g,
  - 100 g für Auberginen mit einem Gewicht zwischen 300 bis 500 g,
  - 250 g für Auberginen mit einem Gewicht über 500 g.
- (c) Bei der Größensortierung nach Anzahl:
- Der Unterschied zwischen den Größen muss den Punkten (a) oder (b) entsprechen.

Die Gleichmäßigkeit in der Größe ist verbindlich für die Klassen Extra und 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 Auberginen, 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 Auberginen, 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 Auberginen, 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 Auberginen, 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 Auberginen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität, gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und weitgehend gleichen Entwicklungsgrades und gleicher Färbung umfassen.

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Auberginen 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.

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

**B. Verpackung**

Die Auberginen 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 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.

Einzelnen 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 Packstück<sup>1</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>2</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

### B. Art des Erzeugnisses

- „Auberginen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).
- „Mischung von Auberginen“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Auberginen 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>3</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- im Falle einer Mischung von Auberginen 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>1</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>2</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 kodierten Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>3</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist) ausgedrückt
  - durch den Mindest- und Höchstdurchmesser, wenn die Sortierung nach dem Durchmesser erfolgt,
  - durch das Mindest- und Höchstgewicht, wenn die Sortierung nach dem Gewicht erfolgt,
  - durch die Anzahl gefolgt von Mindest- und Höchstdurchmesser oder -gewicht, wenn die Sortierung nach der Anzahl erfolgt.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1970  
Zuletzt überarbeitet 2016  
An das Standard Layout angepasst 2017

**Referenzanhang – Auberginenformen**

keulenförmig



zylindrisch



elliptisch





birnenförmig

