

UNECE-NORM DDP-18

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

MANDELN IN DER SCHALE

AUSGABE 2007



VEREINTE NATIONEN
New York, Genf 2007

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. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die website www.unece.org/trade/agr zur Verfügung.

Die vorliegende neue Norm für Mandeln in der Schale beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2007/16, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 63. Sitzung 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 von seiten 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 DDP-18 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Mandeln in der Schale

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Süße Mandeln in der Schale der aus *Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb hervorgegangenen Anbausorten, bei denen die fleischige Fruchthülle (Epikarp und Mesokarp) entfernt wurde, die für den direkten Verbrauch oder zur Verwendung als Bestandteil einer Mischung mit anderen Erzeugnissen, ohne weitere Verarbeitung, als Lebensmittel für den direkten Verbrauch bestimmt sind.

Diese Norm gilt nicht für Mandeln in der Schale, die zur industriellen Verarbeitung bestimmt sind.

Mandeln in der Schale werden hinsichtlich ihrer Schalenhärte in die folgenden zwei Typen eingeteilt:

- Weicher/halbweicher Typ ¹: Mandeln in der Schale, die leicht mit den Fingern oder mit einem Nussknacker geknackt werden können.
- Harter Typ: Mandeln in der Schale, die nur mit einem Hammer oder ähnlichen Geräten geknackt werden können.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Mandeln in der Schale nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle aufweisen müssen.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export nachfolgenden Handelsstufen angewendet, ist der Besitzer für die Einhaltung der Anforderungen der Norm verantwortlich. Der Besitzer/Verkäufer von Erzeugnissen darf diese nur dann feilhalten, zum Verkauf anbieten, liefern oder anderweitig vermarkten, wenn sie dieser Norm entsprechen.

A. Mindesteigenschaften ²

In allen Klassen müssen die Mandeln in der Schale vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgende Eigenschaften aufweisen:

a) Die Schale muss sein:

- ganz; Risse, leichte oberflächliche Fehler und das Fehlen kleiner äußerer Teile der Schale gelten jedoch nicht als Mangel, wenn der Kern physisch geschützt ist;
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, einschließlich anhaftenden Hüllresten, die insgesamt mehr als 5 % der Oberfläche der Schale bedecken;

¹ Andere gleichwertige Bezeichnungen, die im internationalen Handel üblicherweise für den weichen/halbweichen Typ gebraucht werden, wie z. B. „Paper type“, „Mollares“, „Fitas“ usw. werden akzeptiert.

² Die Begriffe und Mängel sind in Anlage III der Rahmennorm definiert: Für die Normen für trockene (Nüsse in der Schale und Nuskerne) und getrocknete Erzeugnisse empfohlene Begriffe und Definitionen

http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf.

- frei von Veränderungen, Verfärbungen oder ausgedehnten Flecken, die in deutlichem Kontrast zur übrigen Schale stehen und insgesamt mehr als 25 % der Oberfläche der Schale bedecken;
- gut geformt; ohne merkliche Missbildungen.

b) Der Kern muss sein:

- frei von Ranzigkeit;
- ausreichend entwickelt; geschrumpfte oder schrumpelige Kerne, soweit der beeinträchtigte Teil der Kerne mehr als 25 % ausmacht, und leere Schalen sind ausgeschlossen;
- frei von Schäden durch Schädlinge, einschließlich des Vorhandenseins von toten Insekten und/oder Milben, deren Teilen oder Exkrementen;
- frei von Veränderungen, Verfärbungen oder ausgedehnten Flecken, die in deutlichem Kontrast zum übrigen Kern stehen und insgesamt mehr als 25 % der Oberfläche des Kerns beeinträchtigen;
- frei von Gummi (harzartige Substanz), welches insgesamt eine Fläche von 6 mm Durchmesser überschreitet;
- frei von braunen Flecken (leicht eingesunkene braune Flecken, einzelne oder mehrere), die von Insekten verursacht wurden und insgesamt eine Fläche von 3 mm Durchmesser überschreiten;
- gut geformt; Zwillings- oder Doppelkerne, d. h. Kerne mit ihrer charakteristischen Form und einer flachen oder konkaven Seite als Folge der Entwicklung von zwei Kernen in einer Schale, gelten jedoch nicht als Mangel.

c) Das ganze Erzeugnis (Schale und Kern) muss sein:

- getrocknet gemäß Abschnitt „B. Feuchtigkeitsgehalt“;
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
- frei von mit dem bloßen Auge erkennbaren Schimmelhyphen;
- frei von lebenden Schädlingen jeglichen Entwicklungsstadiums;
- frei von Schäden durch Schädlinge, einschließlich des Vorhandenseins von toten Insekten und/oder Milben, deren Teilen oder Exkrementen;
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Zustand der Mandeln in der Schale muss so sein, dass sie

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

B. Feuchtigkeitsgehalt³

Bei Mandeln in der Schale darf der Feuchtigkeitsgehalt der ganzen Mandel höchstens 11,0 % und der des Kerns höchstens 7,0 % betragen.

C. Klasseneinteilung

Gemäß den in Kapitel „IV. Bestimmungen betreffend die Toleranzen“ zugelassenen Mängeln werden Mandeln in der Schale in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

Klasse Extra, Klasse I, Klasse II.

Die zulässigen Mängel dürfen das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG

Die Größensortierung ist wahlfrei.

Falls nach Größen sortiert wird, wird die Größe nach Anzahl bestimmt, d. h. die Anzahl Mandeln in der Schale pro 1.000 g oder pro Pfund (453,6 g).

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

A. Gütetoleranzen

Zulässige Mängel	Zulässige Toleranzen		
	Prozentsatz nach Anzahl mangelhafter Erzeugnisse, falls nicht anderweitig festgelegt		
	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
a) Toleranzen für Mandeln in der Schale, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, davon nicht mehr als	[10]	[15]	[25]
– Mandelkerne durch Gummi oder braune Flecken beeinträchtigt	3	7	10
– Schimmel, Ranzigkeit, Schäden durch Schädlinge, Fäulnis oder Verderb	2	5	7
davon Schimmel nicht mehr als	0,5	1	2
– Lebende Schädlinge	0	0	0

³ Der Feuchtigkeitsgehalt wird mit Hilfe einer der in Anlage II der Rahmennorm – Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes für Trockenerzeugnisse beschriebenen Methoden bestimmt http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. Bei Streitfällen gilt die Labor-methode als Referenzmethode.

b) Größentoleranzen			
– Erzeugnisse, die nicht der gekennzeichneten Größe entsprechen, falls nach Größe sortiert ist	10	10	10
c) Toleranzen für andere Mängel			
– Fremdstoffe, lose Schalen, Schalenstücke, Fragmente der Hülle, Staub (nach Gewicht)	3	3	3
– Bittermandeln	1	3	4
– Mandeln in der Schale von anderen als den gekennzeichneten Sorten oder Handelstypen	5	5	5

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Mandeln in der Schale gleichen Ursprungs, gleichen Erntejahres, gleicher Qualität, gleichen Schalentyps (weich/halbweich, hart), gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) und gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps (falls gekennzeichnet) umfassen.

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

B. Verpackung

Die Mandeln in der Schale 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.

Die Packstücke müssen gemäß der Toleranztafel in Kapitel „IV. Bestimmungen betreffend die Toleranzen“ frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. Aufmachung

Die Mandeln in der Schale müssen in Säcken/Beuteln oder festen Behältnissen aufgemacht sein. Alle in einem Packstück enthaltenen Verkaufspackungen müssen dasselbe Gewicht aufweisen.

Die Schale darf mit zugelassenen Mitteln gereinigt/behandelt werden, vorausgesetzt, dass dadurch die Qualität des Kerns nicht beeinträchtigt wird.

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

- „Mandeln in der Schale“ oder eine entsprechende Bezeichnung;
- Schalentyp (wahlfrei);
- Name der Sorte und/oder des Handelstyps (wahlfrei).

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse;
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt in Anzahl pro 1.000 g oder Pfund (453,6 g);
- Erntejahr (wahlfrei);
- Mindesthaltbarkeitsdatum (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Angenommen 1969
Zuletzt überarbeitet 2007

⁴ Verpackungseinheiten vorverpackter Ware, die für den direkten Verkauf an den Verbraucher bestimmt sind, 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, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.