

Empfehlung auf Probe während 2024 für ein Jahr

UNECE-NORM FFV-xx

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

Süßkartoffel

AUSGABE 2023



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2023

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. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die Webseite <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html> zur Verfügung.

Die neue Empfehlung für Süßkartoffeln beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2023/7, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 78. Sitzung geprüft und für eine einjährige Prüfphase bis November 2024 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
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agristandards@un.org

UNECE-Norm FFV-xx für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Süßkartoffel

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die die Süßkartoffeln nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export/Versand 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.

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 Süßkartoffeln vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz, Knollen mit gebrochenen oder fehlenden Spitzen gelten nicht als Mangel, sofern die Schnitt- oder Bruchstelle sauber und gut verheilt ist und mit einem maximalen Durchmesser von höchstens 25 mm bei der länglichen Form oder 35 mm bei der kugelförmigen/runden Form ¹,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- fest,
- sauber, das heißt:
 - praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, falls die Knollen gewaschen sind,
 - praktisch frei von übermäßigem Schmutz und Verunreinigungen, falls die Knollen nicht gewaschen sind,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit,

¹ Ist der Durchmesser einer Knolle gleich oder größer als ihre Länge, so gilt sie als rund oder kugelförmig.

- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Süßkartoffeln müssen genügend entwickelt und von zufriedenstellender Reife sein.

Entwicklung und Zustand der Süßkartoffeln muss so sein, dass sie:

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

B. Klasseneinteilung

Süßkartoffeln werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

(i) Klasse I

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

Die Süßkartoffeln müssen von frischem Aussehen sein.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte Spalten und Schnittverletzungen von höchstens 5 mm Tiefe,
- leichte Hautfehler einschließlich Abschürfungen, verheilten Druckstellen, verfärbten Bereichen und Schäden durch Schädlinge auf höchstens 25 % der Knollenoberfläche,
- fehlende Haut auf höchstens 20 % der Knollenoberfläche, sofern keine Anzeichen einer fortschreitenden Entwicklung erkennbar sind,
- Wachstumsrisse von höchstens 7 mm Tiefe, einer Breite von höchstens 10 mm und höchstens die halbe Länge der Süßkartoffel der kugelförmigen/runden Form oder höchstens ein Drittel der Länge der länglichen Form betreffend,
- Austriebe von höchstens 5 mm Länge, bei höchstens 10 % der Süßkartoffeln einer Partie,
- getrocknete Spitzen mit einer Länge von höchstens 20 mm Länge.

(ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Süßkartoffeln, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

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

- Formfehler,

- Farbfehler,
- leichte Spalten und Schnittverletzungen von höchstens 5 mm Tiefe,
- Hautfehler einschließlich Abschürfungen, verheilten Druckstellen, verfärbten Bereichen und Schäden durch Schädlinge auf höchstens 50 % der gesamten Knollenoberfläche,
- fehlende Haut auf höchstens 25 % der Knollenoberfläche, sofern keine Anzeichen einer fortschreitenden Entwicklung erkennbar sind,
- Wachstumsrisse mit höchstens 7 mm Tiefe, einer Breite von höchstens 10 mm und höchstens Dreiviertel der Gesamtlänge der Süßkartoffel betreffend,
- Austriebe von höchstens 10 mm Länge, bei höchstens 10 % der Süßkartoffeln einer Partie,
- getrocknete Spitzen mit einer Länge von höchstens 25 mm Länge.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Durchmesser, der Länge, dem Gewicht oder einer Kombination dieser Eigenschaften.

Die Mindestgrößen sind wie folgt festgelegt:

- 38 mm, gemessen am Durchmesser
- 50 mm, gemessen in der Länge
- 70 g, gemessen am Gewicht.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf in Klasse I die größte Süßkartoffel eines Packstücks höchstens dreimal so schwer wie die kleinste Süßkartoffel sein.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Gütetoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.²

A. Gütetoleranzen

(i) Klasse I

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

² Eine Konformitätskontrolle erfolgt durch die Bewertung von Einzel- oder Mischproben. Sie beruht auf dem Grundsatz der Annahme, dass die Qualität der zufallsgemäß entnommenen Proben für die Qualität der gesamten Partie repräsentativ ist. Die Anwendung der OECD-Durchführungsbestimmungen für Konformitätskontrollen wird - auch den Unternehmen - zur Anwendung auf den Versandstufen und in den Großhandels- und Vertriebszentren sowie den Lagerräumen des Lebensmitteleinzelhandels empfohlen.

(ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Süßkartoffeln, 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

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Süßkartoffeln, die die Anforderungen an die Größe nicht erfüllen, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks (oder der Partie für Erzeugnisse, die in loser Schüttung im Transportmittel aufgemacht sind) muss einheitlich sein und darf nur Süßkartoffeln gleichen Ursprungs, Qualität, Sorte oder gleicher Größe (sofern nach Größe sortiert ist) umfassen.

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Süßkartoffeln deutlich unterscheidbarer Sorten zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Sorte hinsichtlich ihres Ursprungs. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder der Partie für Erzeugnisse, die in loser Schüttung im Transportmittel aufgemacht sind) muss für den Gesamthalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

Süßkartoffeln 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.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder 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 (oder die Partie für Erzeugnisse, die in loser Schüttung im Transportmittel aufgemacht sind) müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ³ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

Für Süßkartoffeln, die in loser Schüttung transportiert werden (direkte Verladung in ein Transportmittel) müssen diese Angaben auf einem Warenbegleitdokument erscheinen, das sichtbar im Inneren des Transportmittels angebracht ist.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Exporteur:

Name und Hausanschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung ⁴, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank ⁵ aufgeführt ist. In dem Fall, dass keine Straßenanschrift verfügbar ist, kann die Hausanschrift aus dem Namen des Betriebs oder der Einrichtung, dem nächstgelegenen Dorf, der nächstgelegenen Stadt, der nächstgelegenen Region und der Postleitzahl; oder aus GPS Koordinaten und einer Postfachadresse zusammen mit der nächstgelegenen Stadt, Region und dem Land als Hausanschrift akzeptiert werden. ⁶

B. Art des Erzeugnisses

- Bezeichnung des Erzeugnisses, wenn der Inhalt nicht von außen sichtbar ist,
- Bezeichnung der Sorte (wahlfrei),
- „Mischung von Süßkartoffeln“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Süßkartoffeln deutlich unterscheidbarer Sorten.

Das Ersetzen des Namens der Sorte durch ein Synonym ist zulässig. Ein Handelsname ⁷ ist nur als Zusatz zur Sorte oder deren Synonym zulässig.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁸ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung,

Im Falle einer Mischung von Süßkartoffeln deutlich unterscheidbarer Sorten unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Sorte angegeben sein.

³ Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in entsprechend gekennzeichneten Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

⁴ 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-2) Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

⁵ Siehe <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>.

⁶ Vorbehalt der Vereinigten Staaten von Amerika gegen die Verwendung einer Postfachadresse, da diese möglicherweise keine Betriebsinspektionen/kein schnelles Eingreifen im Falle von Rückrufaktionen ermöglicht und nicht Teil der nationalen Kennzeichnungspflicht für Verpacker und/oder Versender/Ausführer ist.

⁷ Ein Handelsname kann ein Markenname, für den Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

⁸ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größe sortiert ist), ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser, Länge, Gewicht oder eine Kombination dieser Eigenschaften.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)