

UNECE-NORM FFV-02

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

APRIKOSEN

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. Weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen sind auf unserer Webseite <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Aprikosen beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2021/22, welches von der Arbeitsgruppe 2021 überprüft und angenommen wurde (durch ein stillschweigendes Verfahren im Einklang mit den Sonderverfahren während des COVID-19-Zeitraums).

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@un.org

UNECE-Norm FFV-02 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Aprikosen ^{*)}

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Aprikosen der aus *Prunus armeniaca* L. und interspezifischen Hybriden aus Aprikose (*Prunus armeniaca*) und Pflaume (*Prunus domestica* oder *Prunus salicina*) mit Aprikosenmerkmalen hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Aprikosen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Aprikosen 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, 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 Aprikosen 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 anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

^{*)} Der Begriff Aprikosen entspricht dem österreichischen Ausdruck Marillen.

B. Reifeanforderungen

Die Entwicklung und die physiologische Reife der Aprikosen müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen können, um einen befriedigenden Reifegrad zu erreichen. Die sortentypische Färbung, die durch Farbumschlag der Grundfarbe entsteht, muss auf der am wenigsten gefärbten Fruchtsseite auf mindestens 30 % der Fläche vorhanden sein.

C. Klasseneinteilung

Aprikosen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

(i) Klasse Extra

Aprikosen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss 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

Aprikosen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen unter Berücksichtigung des Anbaugebiets die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss vollkommen gesund 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,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- leichte oberflächliche Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm²,
- leichte Hautfehler, einschließlich leichter vernarbter Risse, die nicht größer sein dürfen als
 - 1 cm Länge für längliche Fehler,
 - insgesamt 0,5 cm² Fläche für sonstige Fehler,
 - 10 % der Gesamtfläche für Berostung.

(iii) Klasse II

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

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

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

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler, einschließlich gespaltener Steine, sofern die Frucht geschlossen ist und das Fleisch gesund und nicht verfärbt ist,
- Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm²,
- Hautfehler, einschließlich leichter vernarbter Risse, die nicht größer sein dürfen als
 - 2 cm Länge für längliche Fehler,
 - insgesamt 1 cm² Fläche für sonstige Fehler,
 - 15 % der Gesamtfläche für Berostung.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Die Mindestgröße beträgt 30 mm.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied der Erzeugnisse eines Packstücks 5 mm in der Klasse Extra und 10 mm in den Klassen I und II (sofern nach Größen sortiert ist) nicht überschreiten.

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

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.¹

A. Gütetoleranzen

(i) Klasse Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Aprikosen, 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 Aprikosen, 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

¹ 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.

den Mindesteigenschaften entsprechen oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

(iii) Klasse II

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

Innerhalb dieser Toleranz sind am Stielansatz offene Früchte und Früchte mit gespaltenen Steinen zulässig.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen (sofern nach Größe sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Aprikosen, die nicht den Vorschriften der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Aprikosen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und in der Klasse Extra einheitlicher Färbung umfassen.

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

B. Verpackung

Die Aprikosen 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 müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück² 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 Hausanschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung³, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank⁴ 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.⁵

B. Art des Erzeugnisses

- „Aprikosen“ oder, falls zutreffend, „Aprikosen-Pflaumen-Hybriden“ oder eine entsprechende Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte in den Klassen Extra und I. Der Handelsname⁶ ist nur als Zusatz zur Sortenbezeichnung zulässig.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁷ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

² 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.

³ 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.

⁴ Siehe <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>

⁵ 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.

⁶ Ein Handelsname kann ein Markenname, für den Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jegliche andere handelsübliche Bezeichnung sein.

⁷ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

Veröffentlicht 1961
Zuletzt überarbeitet 2021
Anpassung an das Standard Layout 2023

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.