

# **UNECE-NORM FFV-15**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **GURKEN**

**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 Gurken beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/9, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 66. 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: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-15 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Gurken

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Gurken der aus *Cucumis sativus* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gurken für die industrielle Verarbeitung und Einlegegurken fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Gurken 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 Gurken 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,
- von frischem Aussehen und fest,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von bitterem Geschmack (vorbehaltlich der besonderen Bestimmungen für die Klasse II unter dem Titel IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN),
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Gurken müssen genügend entwickelt, die Samen jedoch weich sein.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Gurken werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

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

Sie müssen sein:

- gut entwickelt,
- gut geformt und praktisch gerade (die Höhe der inneren Krümmung darf nicht mehr als 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke betragen).

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, einschließlich aller Formfehler, insbesondere solcher, die auf Samenbildung zurückzuführen sind, 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**

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

Sie müssen sein:

- ausreichend entwickelt,
- ausreichend gut geformt und praktisch gerade (die Höhe der inneren Krümmung darf nicht mehr als 10 mm auf 10 cm Länge der Gurke betragen).

Die folgenden 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, der jedoch nicht durch Samenentwicklung verursacht sein darf,
- leichte Farbfehler, wobei aber der hell gefärbte Teil der Gurke, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung war, nicht als Fehler angesehen wird,
- leichte Schalenfehler.

### **iii) Klasse II**

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

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

- Formfehler, die jedoch nicht durch starke Samenentwicklung verursacht sein dürfen; bei leicht gekrümmten Gurken darf die Höhe der inneren Krümmung nicht mehr als 20 mm auf 10 cm Länge der Gurke betragen,
- Farbfehler auf höchstens 1/3 der Oberfläche, wobei aber der hell gefärbte Teil der Gurke, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung war, nicht als Fehler angesehen wird,
- Schalenfehler.

Krumme Gurken, die eine Höhe der inneren Krümmung von mehr als 20 mm auf 10 cm Länge aufweisen, sind zulässig, sofern sie nur leichte Farbfehler und keine Mängel oder Verformungen – abgesehen von der Krümmung – aufweisen und sofern sie getrennt verpackt sind.

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

Die Größe wird entweder nach dem Gewicht oder aus einer Kombination von Durchmesser und Länge bestimmt.

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

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks zu gewährleisten, kann eine der folgenden zwei Möglichkeiten gewählt werden:

(a) Nach dem Gewicht sortierte Gurken

Der Gewichtsunterschied der Gurken darf nicht größer sein als:

- 150 g, wenn das kleinste Stück 400 g oder mehr wiegt,
- 100 g, wenn das kleinste Stück zwischen 180 g und weniger als 400 g wiegt,
- Gurken, die weniger als 180 g wiegen, müssen von annähernd gleicher Größe sein.

(b) Nach Länge und Durchmesser sortierte Gurken

- Der Unterschied in der Länge darf 5 cm nicht überschreiten und die Gurken sollten einen annähernd einheitlichen Durchmesser haben.

### **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 Gurken, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entspre-

chen, 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 Gurken, 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 Gurken, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb oder deren Enden einen bitteren Geschmack aufweisen.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Gurken, die nicht den Anforderungen hinsichtlich der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

**V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Gurken gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

**B. Verpackung**

Die Gurken 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 Schale 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

- „Gurken“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- gegebenenfalls „Krumme Gurken“.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland<sup>3</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch das Mindest- und Höchstgewicht oder die Mindest- und Höchstlänge,
- Stückzahl (wahlfrei).

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1964  
Zuletzt überarbeitet 2010  
An das Standard Layout angepasst 2017

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](http://www.oecdbookshop.org)

---

<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.