

# **UNECE-NORM FFV-42**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **AVOCADOS**

**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 Avocados beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/13, 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-42 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Avocados

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Avocados der aus *Persea americana* Mill. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Parthenokarpe Früchte und Avocados für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Avocados 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 Avocados 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 Schäden, die durch niedrige Temperatur verursacht wurden,
- mit Stiel von höchstens 10 mm Länge, der glatt abgeschnitten sein muss. Das Fehlen des Stiels wird jedoch nicht als Mangel angesehen, wenn die Stielansatzstelle trocken und unbeschädigt ist,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack <sup>1</sup>.

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

---

<sup>1</sup> Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Substanzen, die einen fremden Geruch auf der Schale der Frucht verursachen können, ist zulässig, wenn dies mit den Vorschriften des Importlandes vereinbar ist.

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

## **B. Reifeanforderungen**

Die Entwicklung und die physiologische Reife der Avocados müssen so sein, dass sie den Reifeprozess fortsetzen können, um einen befriedigenden Reifegrad zu erreichen.

Die Früchte müssen mindestens folgenden Trockenmassegehalt aufweisen, wobei dieser durch Trocknen bis zur Gewichtskonstanz ermittelt wird:

- 21 % für die Sorte Hass;
- 20 % für die Sorten Fuerte, Pinkerton, Reed und Edranol;
- 19 % für die anderen Sorten, ausgenommen die Westindischen Sorten, die einen niedrigeren Trockenmassegehalt aufweisen dürfen.

Die reifen Früchte dürfen keinen bitteren Geschmack aufweisen.

## **C. Klasseneinteilung**

Avocados werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

Avocados dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

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. Sofern der Stiel vorhanden ist, muss er unbeschädigt sein.

### **ii) Klasse I**

Avocados dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

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,
- leichte Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand, sofern diese sich nicht weiterentwickeln, bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 4 cm<sup>2</sup>.

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er leicht beschädigt sein.

**iii) Klasse II**

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler (Verkorkungen, verkorkte Lentizellen) und Sonnenbrand, sofern diese sich nicht weiterentwickeln, bis zu einer Fläche von insgesamt höchstens 6 cm<sup>2</sup>.

Keinesfalls dürfen die Fehler das Fruchtfleisch beeinträchtigen.

Sofern der Stiel vorhanden ist, kann er beschädigt sein.

**III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht oder der Anzahl der Früchte.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks zu gewährleisten, sind die folgenden Vorschriften anzuwenden:

a) Bei den Westindischen Sorten:

Das Gewicht der leichtesten Frucht darf nicht weniger als 75 % des Gewichts der schwersten Frucht in einem Packstück betragen.

b) Für die anderen Sorten gilt folgende Größenskala:

<b>Größencode</b>	<b>Gewichtsunterschied (g)</b>
4	781 bis 1220
6	576 bis 780
8	456 bis 576
10	364 bis 462
12	300 bis 371
14	258 bis 313
16	227 bis 274
18	203 bis 243
20	184 bis 217
22	165 bis 196
24	151 bis 175
26	144 bis 157
28	134 bis 147

30 S *	123 bis 137 unter 123
*) Der Unterschied zwischen der kleinsten und der größten Frucht in einem Packstück darf nicht größer als 25 g sein.	

#### 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 Avocados, 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 Avocados, 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 Avocados, 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: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Avocados, 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 Avocados gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität, gleicher Färbung<sup>2</sup> und gleicher Größe umfassen.

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

<sup>2</sup> Bei dunkelschaligen Sorten wird eine Veränderung der Farbe nicht als Mangel angesehen, aber zum Zeitpunkt des Versands muss die Färbung der Früchte eines Packstücks einheitlich sein.

## **B. Verpackung**

Die Avocados 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.

Einzeln 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>3</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>4</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Avocados“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- gegebenenfalls „Westindischer Typ“ oder eine entsprechende Bezeichnung,
- Name der Sorte.

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>5</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstgewicht oder die Stückzahl,

<sup>3</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>4</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 kodierte Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>5</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

- Codennummer nach der Größenskala und Stückzahl der Früchte, wenn diese nicht mit der Codennummer übereinstimmt, oder – wahlfrei – Codennummer nach der Größenskala und Nettogewicht des Packstücks.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1986  
Zuletzt überarbeitet 2016  
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)