

UNECE-NORM FFV-47

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

ANNONEN

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> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Annonen beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/12, 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

UNECE-Norm FFV-47 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Annonen

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für die folgenden, als „Annonen“ bezeichneten Früchte zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Annonen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

- Cherimoyas der aus *Annona cherimola* Mill. hervorgegangenen Anbausorten,
- Schuppenannonen der aus *Annona squamosa* L. hervorgegangenen Anbausorten,
- Atemoyas, eine Hybride aus *Annona cherimola* Mill. und *Annona squamosa* L.,
- Stachelannonen der aus *Annona muricata* L. hervorgegangenen Anbausorten.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Annonen 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 Annonen 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 Temperaturen verursacht wurden,
- frei von Sonnenbrand,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Stiel muss dicht an der Frucht abgeschnitten sein.

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

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

B. Reifeanforderungen

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

Um einen angemessenen Reifegrad zu gewährleisten, müssen die Annonen folgende Eigenschaften aufweisen:

- Cherimoya: Die Haut sollte einen beginnenden Farbumschlag nach Blassgrün aufweisen, die Fruchtblattwände sollten ihr konkaves Aussehen verloren haben und die Fruchtblattränder dürfen nicht erhaben sein.
- Schuppenannone: Die Fruchtblätter (Segmente) sind erhaben. Die furchenartige Fläche zwischen den Segmenten muss sich zum Zeitpunkt der Ernte blassgrün bis gelb umfärben.
- Atemoya: Die Fläche, die die Segmente voneinander trennt, muss sich zum Zeitpunkt der Ernte blassgrün bis gelb umfärben.
- Stachelannone: Die Hautfarbe muss sich zum Zeitpunkt der Ernte von dunkelgrün nach blassgrün umgefärbt haben, die Stacheln müssen leicht fleischig sein und der Abstand zwischen ihnen sollte etwas 15 mm betragen.

C. Klasseneinteilung

Annonen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Annonen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Art und 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.

Die Stacheln der Stachelannone dürfen leichte Risse aufweisen.

ii) Klasse I

Annonen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Art und 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,
- ein leichter Entwicklungsfehler,

- leichte Farbfehler,
- leichte Veränderungen der Haut und bei Stachelannonen der Stacheln, die durch Reibung und/oder andere Ursachen hervorgerufen wurden und 5 % der Fruchtoberfläche nicht überschreiten.

iii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- Veränderungen der Haut und bei Stachelannonen der Stacheln, die durch Reibung und/oder andere Ursachen hervorgerufen wurden und 15 % der Fruchtoberfläche nicht überschreiten.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht der Früchte.

Das Mindestgewicht beträgt

- 100 g für Cherimoya, Schuppenannone und Atemoya und
- 200 g für die Stachelannone.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

Cherimoyas, Schuppenannonen, Atemoyas		Stachelannonen	
Größengruppe in g	Maximale Bandbreite im Packstück in g	Größengruppe in g	Größencode
100–225	75	981–1200	4
225–425	100	801–980	5
425–825	200	651–800	6
> 825	300	541–650	7
		441–540	9
		351–440	11
		271–350	14
		200–270	20

Andere Größengruppen/Bandbreiten als solche, die hier angegeben sind, sind zulässig, sofern die verwendete Größengruppe/Bandbreite entsprechend gekennzeichnet ist.

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 Früchte, 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 Früchte, 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 Früchte, 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 Früchte, die nicht den Anforderungen hinsichtlich der Größensortierung entsprechen, ist zulässig, sofern die Annonen die Mindestgröße von 80 g für Chirimoyas, Schuppenannonen und Atemoyas und 160 g für Stachelannonen einhalten.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Annonen gleichen Ursprungs, gleicher Art, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe umfassen.

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

B. Verpackung

Die Annonen müssen so verpackt sein, dass sie 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 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 Packstück¹ 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 Bezeichnung², sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

B. Art des Erzeugnisses

- „Cherimoyas“, „Schuppenannonen“, „Atemoyas“ oder „Stachelannonen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland³ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstgewicht,
- Größencode bei Stachelannonen,
- Stückzahl (wahlfrei).

¹ Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

² 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.

³ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1994
Zuletzt überarbeitet 2016
An das Standard Layout angepasst 2017