

# **UNECE-NORM FFV-57**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **BEERENFRÜCHTEN**

**AUSGABE 2010**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2010

## 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 website [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr) zur Verfügung.

Die vorliegende Norm für Beerenfrüchte beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2010/2, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 66. Sitzung geprüft und 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 von seiten 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  
Trade and Timber Division  
United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)  
Palais des Nations  
Geneva 10, CH-1211, Switzerland  
e-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-57 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Beerenfrüchten

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Beerenfrüchte der folgenden Arten und der aus folgenden Arten hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, Beerenfrüchte für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter:

- Himbeeren (*Rubus idaeus* L.),
- Brombeeren (*Rubus* sect. *Rubus*),
- Loganbeeren (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey),
- Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.),
- Stachelbeeren (*Ribes uva-crispa* L.),
- Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.),
- Kulturheidelbeeren (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews, *Vaccinium angustifolium* Aiton, *Vaccinium virgatum* Aiton),
- Preiselbeeren (*Vaccinium vitis-idaea* L.),
- Cranberries (*Vaccinium macrocarpon* Aiton),
- Moosbeeren (*Vaccinium oxycoccos* L.),
- Moltebeeren (*Rubus chamaemorus* L.),
- Kreuzungen dieser Arten wie z. B. Boysenbeeren (*Rubus ursinus* Cham. et Schldl. x *Rubus idaeus* L.), Taybeeren (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), Jostabeeren (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L.).

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Beerenfrüchte nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle 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 ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Beerenfrüchte 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,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- von frischem Aussehen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack; dies gilt auch für Bittergeschmack bei Heidelbeeren.

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

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

## **B. Reifeanforderungen**

Beerenfrüchte müssen entsprechend ihrer Art genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen, sie dürfen jedoch nicht überreif sein.

Stachelbeeren können jedoch hartreif sein.

## **C. Klasseneinteilung**

Beerenfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

Beerenfrüchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte oder im Fall von Beeren aus Wildvorkommen die typischen Merkmale der Art aufweisen.

Heidelbeeren und Kulturheidelbeeren müssen praktisch frei von verklumpten Beeren und entsprechend der Sorteneigenschaften praktisch mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

Bei roten und weißen Johannisbeeren müssen die Rispen voll besetzt sein. Bei schwarzen Johannisbeeren sind nicht vollständig besetzte Rispen und Einzelbeeren zulässig.

Beerenfrüchte dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

### **ii) Klasse I**

Beerenfrüchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte oder im Fall von Beerenfrüchten aus Wildvorkommen die typischen Merkmale der Art aufweisen.

Heidelbeeren und Kulturheidelbeeren müssen praktisch frei von verklumpten Beeren sein. Kulturheidelbeeren müssen entsprechend der Sorteneigenschaften praktisch mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

Bei roten und weißen Johannisbeeren müssen die Rispen annähernd voll besetzt sein. Bei schwarzen Johannisbeeren sind nicht vollständig besetzte Rispen und Einzelbeeren zulässig.

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

- sehr leichter Saftaustritt,
- sehr leichte Druckstellen.

### iii) **Klasse II**

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

Bei Johannisbeeren sind ungleichmäßig besetzte Rispen zulässig.

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

- leichter Saftaustritt,
- leichte Anzeichen von beginnendem Mehltau bei Stachelbeeren,
- leichte Druckstellen.

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

Für Beerenfrüchte gibt es keine Größensortierungsvorschriften.

## IV. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN**

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

### **Gütetoleranzen**

#### i) **Klasse Extra**

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Beerenfrüchte, 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 Beerenfrüchte, 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.

**iii) Klasse II**

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Beerenfrüchte, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 4 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

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

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Beerenfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder Art (im Falle von Beerenfrüchten aus Wildvorkommen) und gleicher Qualität umfassen.

Beerenfrüchte der Klassen Extra und I müssen einen praktisch einheitlichen Reifegrad aufweisen.

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

**B. Verpackung**

Die Beerenfrüchte 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.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein, mit Ausnahme von gelegentlich vorkommenden Blättern und Zweigen bei Beerenfrüchten aus Wildvorkommen.

**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/Ablader:

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>.

<sup>1</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken 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, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Himbeeren“, „Brombeeren“, „Loganbeeren“, „Johannisbeeren“<sup>3</sup>, „Stachelbeeren“, „Heidelbeeren“, „Kulturheidelbeeren“, „Preiselbeeren“, „Cranberries“, „Moosbeeren“, „Moltebeeren“, „Boysenbeeren“, „Taybeeren“, „Jostabeeren“ oder eine entsprechende Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- Name der Sorte (wahlfrei).

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>4</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- „aus Wildvorkommen“, falls zutreffend.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Angenommen 2010

---

<sup>3</sup> Der Begriff Johannisbeeren entspricht dem österreichischen Ausdruck Ribiseln, der Begriff Schwarze Johannisbeeren entspricht dem schweizerischen Ausdruck Cassis.

<sup>4</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.