

UNECE-NORM FFV-24

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

KULTURCHAMPIGNONS

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. Weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen sind auf unserer Website <www.unece.org/trade/agr> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Kulturchampignons beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/10, 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
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agristandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-24 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Kulturchampignons

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für die Karpophoren (Fruchtkörper) der aus der Gattung *Agaricus* (syn. *Psalliota*)¹ hervorgegangenen Kulturstämme zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Champignons für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Die Champignons werden in die folgenden Handelstypen unterteilt, wobei zunächst zwei Gruppen unterschieden werden:

- Nicht abgeschnittene Champignons: der untere Teil des Stiels ist nicht abgeschnitten.
- Abgeschnittene Champignons: der untere Teil des Stiels ist abgeschnitten.

In beiden Gruppen wird zwischen folgenden Entwicklungsstadien unterschieden:

- Geschlossene Champignons, d. h. Champignons mit völlig geschlossenem Hut.
- Gevlieste Champignons, d. h. Champignons, bei denen der Hut mit dem Stiel durch die Lamellenhaut verbunden ist.
- Offene Champignons, d. h. Champignons mit geöffnetem Hut (geöffneter Hut oder flach, die Hutränder müssen leicht nach unten gewölbt sein).
- Flache Champignons, d. h. Champignons, die völlig geöffnet sind (die Hutränder dürfen nicht zu stark gewölbt oder nach oben gebogen sein).

Die Champignons werden ferner in zwei Farbgruppen unterteilt:

- „weiß“,
- „braun“.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Champignons 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.

¹ Im Falle von Mischpackungen gemäß Kapitel V. A. (Gleichmäßigkeit) müssen die nicht zu *Agaricus* gehörenden Arten von Zuchtpilzen jedoch den Mindesteigenschaften genügen.

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 Champignons vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz, bei abgeschnittenen Champignons muss der Schnitt glatt sein,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall, starker innerer Verbräunung der Stiele oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, ausgenommen Beetmaterial,
- von frischem Aussehen, unter Berücksichtigung der für den Kulturstamm und/oder den Handelstyp typischen Lamellenfarbe,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

B. Klasseneinteilung

Champignons werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Champignons dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale des Handelstyps aufweisen. Sie müssen gut geformt sein.

Die Champignons müssen praktisch frei von Beetmaterial sein; nicht abgeschnittene Champignons dürfen am Fuß Spuren von Beetmaterial aufweisen.

Bei abgeschnittenen Champignons muss der Schnitt annähernd rechtwinklig zur Längsachse 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

Champignons dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale des Handelstyps aufweisen.

Bei abgeschnittenen Champignons muss der Schnitt annähernd rechtwinklig zur Längsachse 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,
- leichte Farbfehler,
- leichte oberflächliche Druckstellen,
- leichte Spuren von Beetmaterial; nicht abgeschnittene Champignons dürfen am Fuß etwas Beetmaterial aufweisen.

iii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- leichte Druckstellen,
- eine leichte Beschädigung des Stiels,
- leichte Feuchtigkeit innerhalb des Stiels,
- verfärbte Schuppen,
- hohle Stiele,
- Spuren von Beetmaterial, nicht abgeschnittene Champignons dürfen am Fuß etwas Beetmaterial aufweisen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Durchmesser des Hutes und der Länge des Stiels gemäß nachfolgender Vorschriften bestimmt. Die Länge des Stiels wird gemessen:

- bei offenen und flachen Champignons ab der Lamellen unter dem Hut,
- bei geschlossenen und gevliesten Champignons ab der Lamellenhaut.

Der Mindestdurchmesser des Hutes beträgt:

- 15 mm für geschlossene, gevlieste und offene Champignons,
- 20 mm für flache Champignons.

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

a) Geschlossene, gevlieste und offene Champignons

| Durchmesser des Hutes | | Höchstlänge des Stiels | |
|-----------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Größe | Größenbegrenzungen | abgeschnittene Champignons | nicht abgeschnittene Champignons |
| klein | 15 – 45 mm | 1/2 des Hutdurchmessers | 2/3 des Hutdurchmessers |
| mittel | 30 – 65 mm | | |
| groß | 50 mm und mehr | | |

b) Flache Champignons

| Durchmesser des Hutes | | Höchstlänge des Stiels | |
|-----------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Größe | Größenbegrenzungen | abgeschnittene Champignons | nicht abgeschnittene Champignons |
| klein | 20 – 55 mm | 2/3 des Hutdurchmessers | 2/3 des Hutdurchmessers |
| groß | 50 mm und mehr | | |

Die Gleichmäßigkeit in der Größe ist für Champignons der Klasse „Extra“ zwingend vorgeschrieben. Champignons der Klassen I und II müssen die entsprechenden Größenbegrenzungen einhalten, wenn die Begriffe „klein“, „mittel“ oder „groß“ angegeben sind.

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 Champignons, 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 Champignons, 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 Champignons, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

B. Sondertoleranzen im Falle der Angabe des Entwicklungsstadiums

| | geschlossene Champignons | gevlieste Champignons | offene Champignons |
|--------------|---|--|--|
| Klasse Extra | 5 % nach Anzahl oder Gewicht gevlieste Champignons sind zulässig | 5 % nach Anzahl oder Gewicht offene Champignons sind zulässig | 5 % nach Anzahl oder Gewicht flache Champignons sind zulässig |
| Klasse I | 10 % nach Anzahl oder Gewicht gevlieste Champignons sind zulässig | 10 % nach Anzahl oder Gewicht offene Champignons sind zulässig | 10 % nach Anzahl oder Gewicht flache Champignons sind zulässig |
| Klasse II | 25 % nach Anzahl oder Gewicht gevlieste oder offene Champignons sind zulässig | 25 % nach Anzahl oder Gewicht offene Champignons sind zulässig | 25 % nach Anzahl oder Gewicht flache Champignons sind zulässig |

C. Größentoleranzen

Für alle Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Champignons, 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 Champignons gleichen Ursprungs, gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Champignons deutlich unterscheidbarer Farben und/oder die Mischung mit anderen, nicht zur Gattung *Agaricus* gehörenden Arten zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Farbe und/oder die jeweilige Art hinsichtlich ihres Ursprungs.

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

B. Verpackung

Die Champignons müssen so verpackt sein, dass das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

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 einschließlich übermäßigem Beetmaterial 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/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 Bezeichnung³.

B. Art des Erzeugnisses

- Wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist:
 - Kulturchampignons,
 - „abgeschnitten“ oder „nicht abgeschnitten“,
 - Farbe sofern nicht „weiß“.
- „Mischung von Champignons“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Champignons deutlich unterscheidbarer Farben und/oder einer Mischung mit anderen, nicht zur Gattung *Agaricus* gehörenden Arten. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben und/oder Arten angegeben sein.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁴ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung,
- im Falle einer Mischung von Champignons deutlich unterscheidbarer Farben und/oder einer Mischung mit anderen, nicht zur Gattung *Agaricus* gehörenden Arten unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ur-

² Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken 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)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

⁴ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

sprungsland in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung der jeweiligen Farbe und/oder der jeweiligen Art angegeben sein.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser des Hutes oder die Bezeichnung „klein“, „mittel“ oder „groß“,
- Entwicklungsstadium (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1970
Zuletzt überarbeitet 2010

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