

UNECE-NORM FFV-39

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

ESSKASTANIEN

AUSGABE 2016



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2016

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 Esskastanien beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/14, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 72. 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
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-39 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Esskastanien ^{*)}

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Esskastanien in der Schale der aus *Castanea sativa* Mill. (Esskastanie, Edel-Kastanie), *Castanea crenata* Siebold et Zucc. (Japanische Kastanie) und ihren Hybriden hervorgegangenen Anbausorten, deren stachelige Fruchthülle entfernt wurde, zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Esskastanien für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Esskastanien, deren Kerne nicht septiert ^{**)} sind, können unter einem speziellen Handelsnamen (z. B. Maronen) angeboten werden.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Esskastanien 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/Verkäufer ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Esskastanien vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz, leichte oberflächliche Risse gelten jedoch nicht als Mangel, wenn der Kern physisch geschützt ist,
- 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, einschließlich toten Insekten und/oder Milben, deren Teilen oder Exkrementen,
- frei von Schrumpfung oder Austrocknung,
- frei von äußerlich sichtbarer Keimung,

^{*)} Der Begriff Esskastanien entspricht dem schweizerischen Ausdruck Marroni und dem österreichischen Ausdruck Maroni.

^{***)} Septiert bedeutet: durch Scheidewände (Septen) geteilt.

- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

B. Klasseneinteilung

Esskastanien werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

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

ii) Klasse I

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

iii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach der Anzahl Nüsse je kg oder nach dem Durchmesser, d. h. nach dem Durchmesser jeder Nuss oder einer Durchmesserspanne.

(a) Bei der Größensortierung nach der Anzahl der Nüsse

- beträgt die Mindestgröße 125 Nüsse je kg.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Gewichtsunterschied im Packstück zwischen den 10 kleinsten und den 10 größten Nüssen in einer Probe von 1 kg nicht größer sein als 100 g.

(b) Bei der Größensortierung nach dem Durchmesser

- beträgt die Mindestgröße 20 mm.

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.

Zulässige Mängel	Zulässige Toleranzen		
	Prozentsatz mangelhafter Erzeugnisse nach Anzahl		
	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
a) Toleranzen für Esskastanien, welche die Mindesteigenschaften nicht erfüllen	6	10	15
davon nicht mehr als			
– beschädigt, vertrocknet und/oder geschrumpft	2	4	7
– verdorben (Schimmel, Fäulnis)	1	3	5
– lebende Schädlinge	0	0	1
– Schäden durch Schädlinge	0	3	7
– leichte, äußerlich sichtbare Keimung	0	0	5
b) Größentoleranzen	10	10	10
c) Toleranzen für andere Mängel			
– septierte Nüsse, sofern der Handelstyp „nicht septierte Nüsse“ gekennzeichnet ist	20	20	20

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Esskastanien gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe sowie annähernd gleichen Reife- oder Entwicklungsgrades umfassen.

Esskastanien der Klasse Extra müssen einheitlich in der Färbung sein.

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

B. Verpackung

Esskastanien 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 sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück ¹ 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 ².

B. Art des Erzeugnisses

- „Esskastanien“, „Edelkastanien“ oder „Japanische Esskastanien“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Maronen“ bei nicht septierten Nüssen, falls zutreffend,
- Name der Sorte (wahlfrei).

¹ Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken 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, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland ³ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch
 - die Anzahl der Nüsse je kg oder
 - den Mindest- und Höchstdurchmesser in mm.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1983
Zuletzt überarbeitet 2016

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