

# **UNECE-NORM FFV-25**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **ZWIEBELN**

**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](http://www.unece.org/trade/agr)> zu finden.

Die vorliegende Norm für Zwiebeln beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/14, 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](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-25 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Zwiebeln

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Zwiebeln der aus *Allium cepa* L. Cepa-Gruppe hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in natürlichem Zustand an den Verbraucher. Grüne Zwiebeln mit Blättern und Zwiebeln für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Zwiebeln 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.

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 Zwiebeln 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,
- frei von Frostschäden,
- ausreichend trocken für den vorgesehenen Verwendungszweck (im Falle von Zwiebeln für die Lagerung müssen mindestens die ersten beiden Außenhäute und der Stängel völlig trocken sein),
- ohne hohle oder verhärtete Stängel,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Außerdem müssen die Stängel abgedreht oder glatt abgeschnitten sein und dürfen nicht länger als 6 cm sein (ausgenommen Zwiebeln in Zöpfen).

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Zwiebeln werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse I**

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

Die Zwiebeln müssen sein:

- fest und kompakt,
- ohne von außen sichtbaren Austrieb,
- frei von Schwellungen infolge anomaler vegetativer Entwicklung,
- praktisch frei von Wurzelresten; bei Zwiebeln, die vor ihrer vollständigen Reife geerntet werden, sind jedoch Wurzelreste zulässig.

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 Flecken, die die Außenhaut nicht beeinträchtigen, sofern sie auf nicht mehr als einem Fünftel der Oberfläche der Zwiebel vorhanden sind,
- oberflächliche Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, sofern das Fleisch geschützt ist.

### **ii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehören Zwiebeln, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die Zwiebeln müssen ausreichend fest sein.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Reibungsspuren,
- leichte Schäden durch Schädlinge oder Krankheiten,
- kleine vernarbte Risse,
- leichte verheilte Druckstellen,

- Wurzelreste,
- Flecken, die die Außenhaut nicht beeinträchtigen, sofern sie auf nicht mehr als der Hälfte der Oberfläche der Zwiebel vorhanden sind,
- Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute auf höchstens einem Drittel der Oberfläche der Zwiebel, sofern das Fleisch nicht beschädigt ist.

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

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Der Mindestdurchmesser beträgt 10 mm.

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

- 5 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 10 mm und mehr, aber weniger als 20 mm beträgt. Wenn der Durchmesser der Zwiebel jedoch 15 mm und mehr, aber weniger als 25 mm beträgt, kann der Unterschied 10 mm betragen,
- 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 20 mm und mehr, jedoch weniger als 40 mm beträgt,
- 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 40 mm und mehr, jedoch weniger als 70 mm beträgt,
- 30 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 70 mm oder mehr beträgt.

### **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 I**

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln, 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.

##### **ii) Klasse II**

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

Zusätzlich zu dieser Toleranz sind höchstens 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln zulässig, die erste Anzeichen von äußerlich erkennbarem Austrieb aufweisen.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Zwiebeln, die nicht den Anforderungen hinsichtlich der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

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

Der Inhalt jedes Packstücks (oder der Partie für Erzeugnisse, die in loser Schüttung im Transportmittel aufgemacht sind) muss einheitlich sein und darf nur Zwiebeln gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe umfassen.

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Zwiebeln deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und, für den jeweiligen Handelstyp und/oder die jeweilige Farbe, hinsichtlich ihres Ursprungs.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder der Partie für Erzeugnisse, die in loser Schüttung im Transportmittel aufgemacht sind) muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

**B. Verpackung**

Die Zwiebeln 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.

Auf den einzelnen Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder sichtbare Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

Die Packstücke (oder Partien für Erzeugnisse, die in loser Schüttung im Transportmittel aufgemacht sind) müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

**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:

Für Zwiebeln, die in loser Schüttung transportiert werden (direkte Verladung in ein Transportmittel), müssen diese Angaben auf einem Warenbegleitpapier erscheinen, das sichtbar im Inneren des Transportmittels angebracht ist.

**A. Identifizierung**

Packer und/oder Absender/Ablader:

---

<sup>1</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind.

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>.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Zwiebeln“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- „Zwiebelmischung“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Zwiebeln deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Handelstypen und/oder Farben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland <sup>3</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung,
- im Falle einer Mischung von Zwiebeln deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Angenommen 1961  
Zuletzt überarbeitet 2010

---

<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.

<sup>3</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.