

UNECE-NORM FFV-40

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

RHABARBER

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 Rhabarber beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.50, 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
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agristandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-40 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Rhabarber

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für die Blattstiele von Rhabarber der aus *Rheum rhabarbarum* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Rhabarber für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Rhabarber nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle aufweisen muss.

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/Verkäufer ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss Rhabarber 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,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- prall,
- glatt und nicht übermäßig faserig,
- praktisch frei von Druckstellen,
- von einer für die Anbauart typischen Färbung,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Beim Treib-Rhabarber können die Blattspreiten vorhanden sein. Beim Freiland-Rhabarber müssen die Blätter auf höchstens 5 cm oberhalb des Blattstiels glatt abgeschnitten sein.

Entwicklung und Zustand des Rhabarbers müssen so sein, dass er:

- Transport und Hantierung aushält
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Rhabarber wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Rhabarber dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps unter Berücksichtigung der Anbauart aufweisen.

Die Blattstiele müssen gut entwickelt und frei von Rostflecken sein.

Treib-Rhabarber muss gerade, frei von Blattscheiden und auf mindestens $\frac{2}{3}$ der Stiellänge dunkelrosa oder rot gefärbt sein. Die Blattspreiten – sofern vorhanden – müssen unbeschädigt 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.

ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört Rhabarber, der nicht in Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Treib-Rhabarber muss auf mindestens $\frac{2}{3}$ der Stiellänge rosa oder rot gefärbt sein.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Rhabarber seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Formfehler,
- Spuren von Rost, die beim normalen Schälen durch den Verbraucher entfernt werden können,
- leichte äußere Druckstellen,
- leichte oberflächliche Risse.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach der Länge und dem Durchmesser der Blattstiele, gemessen auf der Hälfte ihrer Länge.

Mindestgrößen (cm) je nach Anbauart						
	Treib-Rhabarber		Freiland-Rhabarber (mit Verfrühung)		Freiland-Rhabarber (ohne Verfrühung)	
	Länge	Durchmesser	Länge	Durchmesser	Länge	Durchmesser
Klasse I	25	1,5	20	2,0	25	2,0
Klasse II	20	1,0	15	1,5	20	1,5

Für einheitlich in Verkaufspackungen aufgemachten Rhabarber ist keine Mindestlänge vorgeschrieben.

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 Rhabarber, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, 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 Rhabarber, der weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, 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 Rhabarber, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht, ist zulässig, sofern bei keinem Blattstiel die Mindestlänge um mehr als 2 cm und der Mindestdurchmesser um mehr als 0,5 cm unterschritten ist.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks oder jedes Bundes eines Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Rhabarber gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Anbauart und gleicher Qualität umfassen.

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

B. Verpackung

Der Rhabarber muss so verpackt sein, dass er 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.

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

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/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 Bezeichnung².

B. Art des Erzeugnisses

- „Rhabarber“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- gegebenenfalls „Treib-Rhabarber“.

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- gegebenenfalls Anzahl der Bunde.

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, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

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

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1970
Zuletzt überarbeitet 2010