

UNECE-NORM FFV-14

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

ZITRUSFRÜCHTEN

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 Zitrusfrüchte beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/21, welche von der Arbeitsgruppe auf ihrer 72. Sitzung geprüft und angenommen wurden.

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 vonseiten 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: agristandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-14 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Zitrusfrüchten

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG ¹

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

- Zitronen aus *Citrus limon* (L.) Burm. f. und ihre Hybriden,
- Persische Limetten – großfrüchtige, saure, als Bearss oder Tahiti bekannte Limetten – aus *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka und ihre Hybriden,
- Mexikanische Limetten – auch als Saure Limetten und Key-Limetten bekannt – aus *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle und ihre Hybriden,
- Indische Süße Limetten, Palästina-Limetten aus *Citrus limettioides* Tanaka und ihre Hybriden,
- Mandarinen (*Citrus reticulata* Blanco), einschließlich Satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), Clementinen (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), gewöhnliche Mandarinen (*Citrus deliciosa* Ten.) und Tangerinen (*Citrus tangerina* Tanaka), und ihre Hybriden,
- Orangen aus *Citrus sinensis* (L.) Osbeck und ihre Hybriden,
- Grapefruits aus *Citrus paradisi* Macfad. und ihre Hybriden,
- Pampelmusen aus *Citrus maxima* (Burm.) Merr. und ihre Hybriden.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Zitrusfrüchte 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 die Zitrusfrüchte vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,

¹ Alle Informationen hinsichtlich der botanischen Namen stammen aus der GRIN-Datenbank, siehe www.ars-grin.gov

- frei von Quetschungen und/oder größeren vernarbten Verletzungen,
- 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,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von beginnender Welke und innerer Austrocknung,
- frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

B. Reifeanforderungen

Die Zitrusfrüchte müssen unter Berücksichtigung der sortentypischen Eigenschaften, der Erntezeit und des Anbaugebietes einen angemessenen Entwicklungs- und Reifegrad erreicht haben.

Die physiologische Reife der Zitrusfrüchte wird anhand der nachstehend für die einzelnen Arten aufgeführten Kriterien bestimmt:

- Mindestsaftgehalt,
- Mindestgehalt an löslicher Trockensubstanz, d. h. Mindest-Zuckergehalt,
- Mindest-Zucker-Säureverhältnis ²,
- Färbung.

Der Grad der Färbung muss so sein, dass die Früchte am Ende ihrer normalen Entwicklung die sortentypische Färbung am Bestimmungsort erreichen können.

² Berechnet wie in der OECD-Broschüre über objektive Testmethoden beschrieben, erhältlich unter: www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf

	Mindest-Saftgehalt (Prozent)	Mindest-Zuckergehalt (° Brix)	Mindest-Zucker-Säureverhältnis	Färbung
Zitronen	20			Die Färbung muss sortentypisch sein. Die Früchte können jedoch eine grüne (allerdings keine dunkelgrüne) Färbung aufweisen, sofern sie hinsichtlich des Saftgehalts den Mindestanforderungen genügen.
Limetten				
Persische Limetten	42			Die Früchte sollten grün sein, können aber gelbe Flecken auf bis zu 30 % ihrer Oberfläche bei Persischen Limetten und bis zu 20 % bei Mexikanischen und Indischen Süßen Limetten aufweisen.
Mexikanische und Indische Süße Limetten	40			
Satsumas, Clementinen, andere Mandarinen und ihre Hybriden				
Satsumas	33		6,5:1	Die Färbung muss auf mindestens einem Drittel der Fruchtoberfläche sortentypisch sein.
Clementinen	40		7,0:1	
Andere Mandarinen und ihre Hybriden	33		7,5:1	
Orangen				
Blutorangen	30		6,5:1	Die Färbung muss sortentypisch sein. Eine hellgrüne Färbung der Früchte ist jedoch zulässig, sofern sie ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche nicht überschreitet und sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten. Bei Orangen, die in Gebieten erzeugt werden, in denen während der Entwicklungszeit hohe Lufttemperaturen und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit herrschen, darf jedoch mehr als ein Fünftel der gesamten Fruchtoberfläche grün gefärbt sein, sofern die Früchte den Mindestsaftgehalt einhalten.
Navel-Gruppe	33		6,5:1	
Andere Sorten	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi und Pacitan mit mehr als ein Fünftel grüner Färbung	33			
Andere Sorten mit mehr als ein Fünftel grüner Färbung	45			
Grapefruits und ihre Hybriden				
Alle Sorten und Hybriden	35			Die Färbung muss sortentypisch sein. Früchte mit einer grünlichen Färbung (grün bei Oroblanco) sind zulässig, sofern der Mindestsaftgehalt eingehalten ist.
Oroblanco	35	9		
Pampelmusen und Hybriden		8		Die Färbung muss sortentypisch sein auf mindestens zwei Drittel der Fruchtoberfläche.

Zitrusfrüchte, die diesen Reifekriterien entsprechen, dürfen „entgrünt“ werden. Diese Behandlung ist nur zulässig, wenn die sonstigen natürlichen organoleptischen Eigenschaften nicht verändert werden.

C. Klasseneinteilung

Zitrusfrüchte werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Zitrusfrüchte 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

Zitrusfrüchte 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, einschließlich leichter Sonnenbrand,
- leichte, sich weiter entwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,
- leichte, während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostungen oder Schäden durch Schädlinge,
- leichte vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,
- leichte teilweise Loslösung der Schale für alle Früchte der Mandarinenengruppe.

iii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler, einschließlich Sonnenbrand,
- sich weiter entwickelnde Schalenfehler, sofern sie das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigen,
- während der Fruchtbildung entstandene Schalenfehler, wie silberweiße Verkrustungen, Berostungen oder Schäden durch Schädlinge,

- vernarbte Fehler, die durch mechanische Ursachen wie Hagelschlag, Reibung oder Beschädigungen durch Hantieren entstanden sind,
- vernarbte oberflächliche Veränderungen der Schale,
- raue Schale,
- eine leichte teilweise Loslösung der Schale bei Orangen und eine teilweise Loslösung der Schale für alle Früchte der Mandarinen-gruppe.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser der Frucht oder nach der Stückzahl.

A. Mindestgröße

Die folgenden Mindestgrößen sind festgelegt:

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	45
Persische Limetten	42
Mexikanische und Indische Süße Limetten	25
Satsumas, andere Mandarinen-sorten und Hybriden	45
Clementinen	35
Orangen	53
Grapefruits und Hybriden	70
Pampelmusen und Hybriden	100

B. Gleichmäßigkeit

Zitrusfrüchte können nach einer der folgenden Optionen nach Größe sortiert werden:

- (a) Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:
- 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (wie auf dem Packstück angegeben) < 60 mm beträgt,
 - 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (wie auf dem Packstück angegeben) \geq 60 mm aber < 80 mm beträgt,
 - 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Frucht (wie auf dem Packstück angegeben) \geq 80 mm aber < 110 mm beträgt,
 - Es gibt keine Begrenzung im Unterschied des Durchmessers für Früchte \geq 110 mm.

(b) Falls Größenskalen angewandt werden, müssen die Größencodes und Sortierbreiten der nachstehenden Tabellen eingehalten werden.

	Größencodes	Durchmesser (mm)
Zitronen		
	0	79 – 90
	1	72 – 83
	2	68 – 78
	3	63 – 72
	4	58 – 67
	5	53 – 62
	6	48 – 57
	7	45 – 52
Limetten		
Persische Limetten	1	58 – 67
	2	53 – 62
	3	48 – 57
	4	45 – 52
	5	42 – 49
Mexikanische und Indische Süße Limetten	1	> 45
	2	40,1 – 45
	3	35,1 – 40
	4	30,1 – 35
	5	25 – 30
Satsumas, Clementinen und andere Mandarinensorten und Hybriden		
	1 – XXX	78 und mehr
	1 – XX	67 – 78
	1 oder 1 – X	63 – 74
	2	58 – 69
	3	54 – 64
	4	50 – 60
	5	46 – 56
	6 ³	43 – 52
	7	41 – 48
	8	39 – 46
	9	37 – 44
	10	35 – 42

³ Größen unter 45 mm betreffen nur Clementinen.

	Größencodes	Durchmesser (mm)
Orangen		
	0	92 – 110
	1	87 – 100
	2	84 – 96
	3	81 – 92
	4	77 – 88
	5	73 – 84
	6	70 – 80
	7	67 – 76
	8	64 – 73
	9	62 – 70
	10	60 – 68
	11	58 – 66
	12	56 – 63
	13	53 – 60
Grapefruits und Hybriden		
	0	> 139
	1	109 – 139
	2	100 – 119
	3	93 – 110
	4	88 – 102
	5	84 – 97
	6	81 – 93
	7	77 – 89
	8	73 – 85
	9	70 – 80
Pampelmusen und Hybriden		
	0	> 170
	1	156 – 170
	2	148 – 162
	3	140 – 154
	4	132 – 146
	5	123 – 138
	6	116 – 129
	7	100 – 118

Die Gleichmäßigkeit in der Größensortierung entspricht den oben aufgeführten Größenskalen, ausgenommen in folgendem Fall:

Bei Früchten, die lose in Großkisten gepackt sind und bei Früchten in Verkaufspackungen bis zu einem Nettogewicht von 5 kg, darf der maximale Unterschied die Spanne nicht überschreiten, die sich bei der Zusammenfassung von drei aufeinander folgenden Größen der Größenskala ergibt.

(c) Früchte, die nach Stückzahl sortiert wurden, müssen hinsichtlich der Größenunterschiede denen in Option (a) entsprechen.

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 Zitrusfrüchte, 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 Zitrusfrüchte, 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 Zitrusfrüchte, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, 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 Zitrusfrüchte, die der nächstniedrigeren und/oder nächsthöheren als der (oder bei Zusammenfassung von drei Größen als den) auf der Verpackung angegebenen Größe(n) entsprechen.

Auf jeden Fall gilt die Toleranz von 10 % nur für Früchte, deren Größe folgende Mindestwerte nicht unterschreitet:

Frucht	Durchmesser (mm)
Zitronen	43
Persische Limetten	40
Mexikanische und Indische Süße Limetten	Nicht anwendbar
Satsumas, andere Mandarinensorten und Hybriden	43
Clementinen	34
Orangen	50
Grapefruits und Hybriden	67
Pampelmusen und Hybriden	98

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Zitrusfrüchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe und weitgehend gleichen Entwicklungs- und Reifegrades umfassen.

Außerdem ist für die Klasse Extra eine einheitliche Färbung vorgeschrieben.

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Art hinsichtlich der Sorte oder des Handelstyps und ihres Ursprungs.

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

B. Verpackung

Die Zitrusfrüchte 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.

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

Werden die Früchte eingewickelt, so ist ein dünnes, trockenes, neues und geruchloses ⁴ Papier zu verwenden.

Die Verwendung irgendwelcher Stoffe zur Änderung der natürlichen Eigenschaften der Zitrusfrüchte, insbesondere ihres Geruchs oder Geschmacks ⁴, ist untersagt.

⁴ Die Verwendung von Konservierungsmitteln oder anderen chemischen Stoffen, die auf der Fruchtschale einen fremden Geruch hinterlassen, ist zulässig, sofern die einschlägigen Vorschriften des Importlandes eingehalten werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Eine Aufmachung mit einem kurzen (nicht verholzten) und der Frucht anhaftenden Zweig mit einigen grünen Blättern ist jedoch zulässig.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück⁵ 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 Bezeichnung⁶.

B. Art des Erzeugnisses⁷

- „Zitronen“, „Limetten“, „Persische Limetten“, „Mexikanische Limetten“, „Indische Süße Limetten“ / „Palästina Limetten“, „Mandarinen“, „Orangen“, „Grapefruits“, „Pampelmusen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- „Mischung von Zitrusfrüchten“ oder eine entsprechende Bezeichnung und die gebräuchlichen Namen der verschiedenen Arten, im Falle einer Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten.
- Name der Sorte bei Orangen, und/oder die jeweilige Sortengruppe bei „Navels“ und „Valencias“,
- Name der Art bei Satsumas und Clementinen, Name der Sorte ist wahlfrei,
- Name der Sorte bei allen anderen Mandarinen und Mandarinenhybriden,
- Name der Sorte bei allen anderen Zitrusarten wahlfrei.

Der Name der Sorte kann durch ein Synonym ersetzt werden. Ein Handelsname⁸ kann nur zusätzlich zum Namen der Sorte oder des Synonyms angegeben werden.

- Fleischfarbe „weiß“, „rosa“ oder „rot“ bei Grapefruits und Pampelmusen,
- „Mit Kernen“ für Clementinen mit mehr als 10 Kernen pro Frucht.
- „Kernlos“ (fakultativ, kernlose Zitrusfrüchte können gelegentlich Kerne enthalten).

⁵ Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind.

⁶ 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 kodierte Bezeichnung angebracht sein, und der kodierte Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

⁷ Auf der Webseite der Fachgruppe wird eine informative, nicht erschöpfende Liste der Sorten und ihrer jeweiligen Synonyme, Handelsmarken und/oder Sortengruppen bereitgestellt.

⁸ Ein Handelsname kann eine Handelsmarke sein, für die Schutz beantragt oder gewährt wurde, oder jede andere Handelsbezeichnung.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland ⁹ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- im Falle einer Mischung von Zitrusfrüchten deutlich unterscheidbarer Arten unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Art angegeben sein.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe ausgedrückt als:
 - Mindest- und Höchstgröße (in mm) oder
 - Größencode(s), wahlfrei gefolgt von der Mindest- und Höchstgröße oder
 - Stückzahl,
- Nacherntebehandlung (wahlfrei, auf der Grundlage der nationalen Vorschriften des Importlandes).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1963
Zuletzt überarbeitet 2016

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

⁹ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.