

# **UNECE-NORM FFV-06**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **BOHNEN**

**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 überarbeitete Norm für Bohnen beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/7, 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](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-06 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Bohnen <sup>\*)</sup>

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Bohnen der aus *Phaseolus vulgaris* L. und *Phaseolus coccineus* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Bohnen zum Auslösen oder für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

- ganz <sup>1</sup>,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- ohne Pergamentschicht (harte Endodermis),
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

---

<sup>\*)</sup> Der Begriff Bohnen entspricht dem österreichischen Ausdruck Fisolen.

<sup>1</sup> Beschädigungen am Stielende aufgrund der Ernte sind bei Bohnen – ausgenommen Prinzessbohnen – in gewissem Ausmaß und im Rahmen der festgelegten Toleranzen zulässig.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Bohnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

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

Sie müssen sein:

- prall, leicht zu brechen,
- sehr zart,
- praktisch gerade,
- fadenlos.

Sofern Samen vorhanden sind, müssen diese klein und weich sein. Prinzessbohnen müssen jedoch samenlos 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**

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

Sie müssen sein:

- prall,
- jung und zart,
- praktisch fadenlos, ausgenommen Schnittbohnen.

Sofern Samen vorhanden sind, müssen diese klein und weich 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 Schalenfehler.

### **iii) Klasse II**

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

Sie müssen sein:

- ausreichend zart,
- frei von Rostflecken im Falle der Prinzessbohnen.

Sofern Samen vorhanden sind, dürfen diese nicht zu groß und sie müssen ausreichend zart sein.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler,
- Fäden,
- leichte Rostflecken, ausgenommen Prinzessbohnen.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach der im rechten Winkel zur Naht gemessenen Höchstbreite der Hülse.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, dürfen Prinzessbohnen in einem Packstück nicht breiter sein als:

- 6 mm, wenn sie mit „sehr fein“ gekennzeichnet sind,
- 9 mm, wenn sie mit „fein“ gekennzeichnet sind,
- 12 mm, wenn sie mit „mittel“ gekennzeichnet 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 Bohnen, 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 Bohnen, 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. Für Erzeugnisse mit Befall durch *Colletotrichum lindemuthianum* (Brennfleckenkrankheit) wird keine Toleranz gewährt.

Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 5 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen fadenloser Sorten und/oder Handelstypen Fäden aufweisen.

Zusätzlich sind höchstens 15 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen (ausgenommen Prinzessbohnen) zulässig, bei denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnitts fehlen, sofern diese Hülsen geschlossen, trocken und nicht verfärbt sind.

**iii) Klasse II**

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen. Für Erzeugnisse mit Befall durch *Colletotrichum lindemuthianum* (Brennfleckenkrankheit) wird keine Toleranz gewährt.

Zusätzlich sind höchstens 30 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen (ausgenommen Prinzessbohnen) zulässig, bei denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnitts fehlen, sofern diese Hülsen geschlossen, trocken und nicht verfärbt sind.

**B. Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen, 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 Bohnen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

**B. Verpackung**

Die Bohnen 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.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück<sup>2</sup> 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<sup>3</sup>.

### B. Art des Erzeugnisses

- „Bohnen“ und/oder Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).

### C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland<sup>4</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe
  - bei Prinzessbohnen ausgedrückt durch die Bezeichnungen „sehr fein“, „fein“, „mittel“,
  - bei anderen Bohnen (sofern nach Größen sortiert ist) ausgedrückt durch Mindest- und Höchstbreite der Hülsen.

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1962  
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](http://www.oecdbookshop.org)

---

<sup>2</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind.

<sup>3</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, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>4</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.