

NORM FFV-49

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

ANANAS

AUSGABE 2003



VEREINTE NATIONEN
New York, Genf 2003

Hinweis

Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der UNECE-Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen tragen dazu bei, den internationalen Handel zu erleichtern, die Erzeugung hoher Qualität zu fördern, die Rentabilität zu verbessern und Verbraucherinteressen zu schützen. Die Normen der Vereinten Nationen werden von Behörden, Erzeugern, Händlern, Importeuren und Exporteuren sowie anderen internationalen Organisationen angewendet und 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. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die website www.unece.org/trade/agr zur Verfügung.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Ananas beruht auf dem Dokument TRADE/WP.7/2003/6/Add.3.

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 seitens 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
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax +41 22 917 0629
e-mail: agristandards@unece.org

Norm FFV-49 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Ananas

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Ananas der aus *Ananas comosus* (L.) Merr. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Ananas für Zierzwecke und für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Ananas nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

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

- ganz, vollständig mit Krone, die gestutzt¹ und/oder geputzt² sein kann,
- von frischem Aussehen, einschließlich der Krone, die frei sein muss von welken, trockenen, losen oder beschädigten Blättern,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- frei von innerer Verbräunung,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von ausgeprägten Beschädigungen, insbesondere unverheilten Schnitten, Druckstellen, Brandstellen, Löchern, Rissen (vernarbt oder nicht),
- frei von Schäden durch Kälte oder hohe Temperaturen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Wenn ein Stiel vorhanden ist, darf er nicht länger³ als 2,0 cm sein und der Schnitt muss rechtwinklig, gerade und sauber sein.

¹ Das „Stutzen“ der Krone bezieht sich auf die mechanische Zerstörung des oberen Vegetationspunktes im Herz der Krone während der Vegetationsperiode etwa zwei Monate vor der Ernte mit einem Hohleisen oder einem ähnlichen Instrument. Bei korrekter Ausführung hinterlässt dies zum Erntezeitpunkt keine sichtbare Narbe und erfordert keine spezielle nachträgliche Behandlung.

² „Putzen“ ist definiert als das Entfernen abgestorbener, welker oder beschädigter Blätter, entweder von Hand oder mit einer scharfen Klinge. Nur auf besondere Anforderung bestimmter Märkte hin kann auch die gesamte Krone entfernt werden.

³ Ananas, die entsprechend den Anforderungen bestimmter Märkte mit ganzem Stiel exportiert werden, sind von dieser Anforderung ausgenommen.

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

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

B. Reifekriterien

Die Frucht muss physiologisch reif sein, d. h. ohne Anzeichen von Unreife (undurchsichtiges, geschmackloses, übermäßig poröses Fruchtfleisch⁴) oder Überreife (übermäßig durchscheinendes oder fermentiertes Fruchtfleisch).

Der Querschnitt der Frucht darf keinen Hinweis auf übermäßig faseriges⁵ oder aromaarmes Fruchtfleisch ergeben.

Die „Augen“ müssen entsprechend den Merkmalen der Sorte gut gefüllt sein.

Die Ananas müssen sorgfältig geerntet worden sein und einen entsprechend den Kriterien der Sorte und/oder des Handelstyps und des Anbaugesbietes angemessenen Grad der Entwicklung und Reife erreicht haben.

Der Gesamtgehalt an löslicher Trockensubstanz im Fruchtfleisch muss mindestens 12° Brix betragen. Für die Bestimmung des Brixwertes muss eine für alle Früchte repräsentative Saftprobe gewonnen werden.

C. Klasseneinteilung

Ananas werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse „Extra“

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

Sie müssen von frischem Aussehen und fest mit gut entwickelten Augen 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.

Die Krone muss einfach und gerade ohne Seitentriebe sein und ihre Länge darf nicht mehr als 150 % der Länge der Frucht betragen.

ii) Klasse I

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

Sie müssen von frischem Aussehen und fest mit gut entwickelten Augen 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:

- leichte Formfehler,

⁴ Sorten wie „Queen Victoria“ dürfen poröseres Fleisch aufweisen

⁵ Sorten wie „Queen Victoria“ dürfen poröseres Fleisch aufweisen

- leichte Farbfehler, einschließlich Sonnenbrand,
- leichte Schalenfehler (d. h. Schrammen, Narben, Kratzer und Beschädigungen) nicht über 4 % der gesamten Oberfläche hinausgehend.
- Die Fehler dürfen keinesfalls das Fruchtfleisch beeinträchtigen.
- Die Krone kann einfach oder doppelt und gerade oder leicht gebogen sein, jedoch ohne Seitentriebe und ihre Länge darf 150 % der Fruchtlänge nicht überschreiten. Die maximale Neigung der Krone darf nicht mehr als 30 Grad von der Längsachse der Frucht abweichen.

iii) **Klasse II**

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler, einschließlich Sonnenbrand,
- Schalenfehler (d. h. Schrammen, Narben, Kratzer, Druckstellen und Beschädigungen) nicht über 8 % der gesamten Oberfläche hinausgehend.
- Die Fehler dürfen keinesfalls das Fruchtfleisch beeinträchtigen.
- Die Krone kann einfach oder doppelt und gerade oder gebogen sein, jedoch ohne Seitentriebe.

iv) **Klassifizierung nach der äußeren Farbe**

Es gelten folgende Farbkriterien:

- C0:außen total grün;
- C1:Beginn des Farbumschlags nach gelb/orange auf $\frac{1}{4}$ der Fruchtoberfläche;
- C2:gelb/orange auf $\frac{1}{2}$ der Fruchtoberfläche;
- C3:gelb/orange auf $\frac{2}{3}$ der Fruchtoberfläche;
- C4:gänzlich gelb/orange Frucht.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht.

Das Mindestgewicht der Einzelfrucht beträgt 700g⁶.

Innerhalb eines Packstücks dürfen Ananas um nicht mehr als 10 % nach oben oder unten vom Durchschnittsgewicht der Einzelfrüchte des Packstücks abweichen.

⁶ Ausgenommen die Sorte „Queen Victoria“, bei der das Mindestgewicht 250 g beträgt.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse „Extra“

5 % nach Anzahl oder Gewicht Ananas, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse – genügen.

ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Ananas, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse – genügen.

iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Ananas, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Ananas, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, jedoch der nächstniedrigeren und/oder nächsthöheren Größe als auf dem Packstück angegeben.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Ananas gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe umfassen.

Darüber hinaus müssen Ananas der Klasse „Extra“ eine einheitliche Färbung und Reife aufweisen.

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

B. Verpackung

Die Ananas müssen so verpackt sein, dass die Erzeugnisse angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, 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 auf den einzelnen Erzeugnissen angebrachten Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Schale zur Folge hat.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

C. **Aufmachung**

Die Ananas können aufgemacht sein:

- horizontal im Packstück gelegt,
- senkrecht mit der Krone nach oben im Packstück aufgestellt.

VI. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen.

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung⁷

B. **Art des Erzeugnisses**

- „Ananas“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte und/oder des Handelstyps (wahlfrei),
- Wenn die Krone fehlt, muss das eindeutig angegeben sein.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

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

D. **Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Anzahl der Früchte,
- Größenspanne oder angewandter Größencode⁸ (wahlfrei),
- Farbcode (wahlfrei),
- Taragewicht (wahlfrei),

⁷ 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.

⁸ Im Folgenden ist ein Beispiel für einen im Handel angewandten Größencode aufgeführt:

A5:	Fruchtgewicht	2.101 – 2.400 g
A6:	Fruchtgewicht	1.801 – 2.100 g
A8:	Fruchtgewicht	1.502 – 1.800 g
B9:	Fruchtgewicht	1.301 – 1.500 g
B10:	Fruchtgewicht	1.101 – 1.300 g
C12:	Fruchtgewicht	901 – 1.100 g
D14:	Fruchtgewicht	701 – 900 g

- Nettogewicht (wahlfrei),
- der Hinweis „bei 8 °C zu lagern“ (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 2003