

UNECE-NORM FFV-25

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

ZWIEBELN

AUSGABE 2023



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2023

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 Webseite <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html> zu finden.

Die vorliegende, überarbeitete Norm für Zwiebeln beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2023/11, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 78. 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 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: agrstandards@un.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, geräucherte Zwiebeln 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 aufweisen müssen.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export/Versand 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 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 äußerlich sichtbarem Austrieb,
- 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 Hantierung 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,
- 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 auf nicht mehr als einem Fünftel der Oberfläche der Zwiebel,
- oberflächliche Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, sofern das Fleisch geschützt ist,
- leichte Glasigkeit des äußersten fleischigen Rings.

(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
- Flecken auf nicht mehr als der Hälfte der Oberfläche der Zwiebel,
- Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute auf höchstens einem Drittel der Oberfläche der Zwiebel, sofern das Fleisch nicht beschädigt ist,
- leichte Schäden durch Schädlinge oder Krankheiten,

- leichte Druckstellen,
- Wurzelreste,
- Glasigkeit der beiden äußersten fleischigen Ringe.

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:

- 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel weniger als 40 mm beträgt,
- 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 40 mm und mehr, jedoch weniger als 55 mm beträgt,
- 30 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Zwiebel 55 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.¹

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. Innerhalb der 1 % Toleranz darf äußerlich sichtbarer Austrieb nicht länger als 1 cm sein.

(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 weich sind oder Verderb aufweisen.

Zusätzlich ist eine Toleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht feste Zwiebeln mit äußerlich sichtbarem Austrieb zulässig.

¹ Eine Konformitätskontrolle erfolgt durch die Bewertung von Einzel- oder Mischproben. Sie beruht auf dem Grundsatz der Annahme, dass die Qualität der zufallsgemäß entnommenen Proben für die Qualität der gesamten Partie repräsentativ ist. Die Anwendung der OECD-Durchführungsbestimmungen für Konformitätskontrollen wird - auch den Unternehmen - zur Anwendung auf den Versandstufen und in den Großhandels- und Vertriebszentren sowie den Lagerräumen des Lebensmitteleinzelhandels empfohlen.

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. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

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 Packstück² 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.

² Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in entsprechend gekennzeichneten Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Exporteur:

Name und Hausanschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung³, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank⁴ aufgeführt ist. In dem Fall, dass keine Straßenanschrift verfügbar ist, kann die Hausanschrift aus dem Namen des Betriebs oder der Einrichtung, dem nächstgelegenen Dorf, der nächstgelegenen Stadt, der nächstgelegenen Region und der Postleitzahl; oder aus GPS Koordinaten und einer Postfachadresse zusammen mit der nächstgelegenen Stadt, Region und dem Land als Hausanschrift akzeptiert werden.⁵

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

- Ursprungsland⁶ und – wahlfrei – Anbaugesbiet 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)

Veröffentlicht 1961

Zuletzt überarbeitet 2023

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

³ 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-2)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

⁴ Siehe <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>.

⁵ Vorbehalt der Vereinigten Staaten von Amerika gegen die Verwendung einer Postfachadresse, da diese möglicherweise keine Betriebsinspektionen/kein schnelles Eingreifen im Falle von Rückrufaktionen ermöglicht und nicht Teil der nationalen Kennzeichnungspflicht für Verpacker und/oder Versender/Ausführer ist.

⁶ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.