

UNECE-NORM FFV-27

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

ERBSEN

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 Erbsen beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2023/12, 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-27 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Erbsen

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Erbsen der aus *Pisum sativum* L. ssp. *sativum* hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Erbsen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Je nach Art des Verzehrs werden die Erbsen in zwei Gruppen unterteilt:

- Erbsen zum Auslösen (Palerbsen, Markerbsen), die für den Verzehr ohne Hülsen bestimmt sind,
- Zuckererbsen ¹ und Knackerbsen, die für den Verzehr mit den Hülsen bestimmt sind.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

- müssen die Hülsen sein:
 - ganz ²,
 - gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
 - sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen (einschließlich Blühtteilen),
 - frei von harten Fäden oder Innenhäuten bei Zuckererbsen und Knackerbsen,
 - praktisch frei von Schädlingen,

¹ Der Begriff Zuckererbsen entspricht dem schweizerischen Ausdruck Kefen.

² Ein gewisser Grad an Beschädigung an den Enden, verursacht durch die Ernte, ist nur im Rahmen der Toleranzen zulässig.

- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

- müssen die Körner sein:
 - frisch,
 - gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
 - normal entwickelt bei Erbsen zum Auslösen,
 - praktisch frei von Schädlingen,
 - praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
 - frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

B. Klasseneinteilung

Erbsen werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

(i) Klasse I

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

Die Hülsen müssen sein:

- frisch und prall,
- frei von Hagelschäden,
- frei von Hitzeschäden.

Bei Erbsen zum Auslösen

- müssen die Hülsen:
 - mit dem Stiel versehen sein,
 - gut gefüllt sein und mindestens fünf Körner enthalten.
- müssen die Körner:
 - gut geformt sein,
 - zart sein,
 - saftig und von ausreichender Festigkeit sein, d. h. beim Pressen zwischen zwei Fingern sollten sie nachgeben ohne zu platzen,
 - mindestens ihre halbe, aber nicht ihre volle Größe erreicht haben,
 - nicht mehlig sein,

- unbeschädigt sein, ohne Risse in der Haut.

Die folgenden leichten Fehler der Hülsen sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- leichte Schalenfehler, Verletzungen und Druckstellen,
- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler.

Bei Zuckererbsen und Knackerbsen:

- müssen die Körner, soweit vorhanden, klein und unterentwickelt sein.

Die folgenden sehr leichten Fehler der Hülsen sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein sehr leichter Formfehler,
- sehr leichte Farbfehler,
- sehr leichte Schalenfehler, Beschädigungen und Druckstellen.

(ii) **Klasse II**

Zu dieser Klasse gehören Erbsen, die nicht in die Klasse I eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Bei Erbsen zum Auslösen:

- müssen die Hülsen mindestens drei Körner enthalten,
- können die Körner weiter entwickelt sein als in der Klasse I, überreife Körner sind jedoch ausgeschlossen,

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

Fehler der Hülsen:

- Schalenfehler, Verletzungen und Druckstellen, sofern diese sich nicht weiterentwickeln und keine Gefahr der Beeinträchtigung der Körner besteht,
- nachlassende Frische, welche Hülsen sind jedoch ausgeschlossen.

Fehler der Körner:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- sie dürfen etwas härter sein,
- sie dürfen leicht beschädigt sein.

Bei Zuckererbsen und Knackerbsen:

- können die Körner, sofern vorhanden, etwas weiter entwickelt sein als in der Klasse I,

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

- leichte Formfehler, einschließlich solcher durch Körnerbildung,
- leichte Farbfehler,
- leichte Schalenfehler, Verletzungen und Druckstellen,
- nachlassende Frische, welche Hülsen sind jedoch ausgeschlossen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Eine Größensortierung ist für Erbsen nicht vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Gütetoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.³

A. Gütetoleranzen

(i) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erbsen, 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.

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

(ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Erbsen, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

³ 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.

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

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

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

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

B. Verpackung

Die Erbsen müssen so verpackt sein, dass das Erzeugnis 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.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück⁴ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

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 Bezeichnung⁵, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank⁶ 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 Koordi-

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ Siehe <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>

naten und einer Postfachadresse zusammen mit der nächstgelegenen Stadt, Region und dem Land als Hausanschrift akzeptiert werden.⁷

B. Art des Erzeugnisses

- „Erbsen“, „Zuckererbsen“, „Knackererbsen“ oder entsprechende Bezeichnungen, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁸ und – wahlfrei – Anbauggebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1962
Zuletzt überarbeitet 2023

⁷ 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.

⁸ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.