

UNECE-NORM FFV-21

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

PORREE

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 Porree beruht auf den Dokumenten ECE/CTCS/WP.7/2016/16, welche von der Arbeitsgruppe auf ihrer 72. Sitzung geprüft und angenommen wurden.

Sie wurde an das überarbeitete Standard Layout der UNECE Normen für frisches Obst und Gemüse angepasst, welches von der Arbeitsgruppe 2023 beschlossen wurde (ECE/CTCS/WP.7/2023/15).

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@un.org

UNECE-Norm FFV-21 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Porree ^{*)}

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Porree der aus *Allium ampeloprasum* L. Lauch-Gruppe hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Porree für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Porree nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muss.

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 muss Porree vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz (diese Forderung gilt jedoch nicht für die Wurzeln und die Blattenden, die abgeschnitten sein können),
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, die Wurzeln können jedoch Reste von anhaftender Erde aufweisen und Spuren von Erde im umhüllten Teil sind zulässig,
- von frischem Aussehen, d. h. ohne verwelkte oder vertrocknete Blätter,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- nicht geschossen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Wenn die Blätter abgeschnitten sind, muss der Schnitt glatt sein.

^{*)} Der Begriff Porree entspricht dem österreichischen und schweizerischen Ausdruck Lauch.

Entwicklung und Zustand des Porrees müssen so sein, dass er:

- Transport und Hantierung aushält
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Porree wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

(i) Klasse I

Porree dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Der weiße bis grünlich-weiße Teil des Porrees muss mindestens ein Drittel der Gesamtlänge des umhüllten Teils ausmachen.

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 oberflächliche, trockene Fehler (Beschädigungen) auf nicht mehr als zwei Blättern,
- leichte Druckstellen auf den Blättern,
- leichte Schäden durch Thrips auf den Blättern.

(ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört Porree, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Porree seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- leichte oberflächliche, trockene Fehler (Beschädigungen),
- leichte Druckstellen,
- Schäden durch Thripse,
- leichte Spuren von Rost auf den Blättern,
- leichte, bräunliche, durch Kälte hervorgerufene Verfärbung,
- ein weicher Blütentrieb, sofern sich dieser im umhüllten Teil befindet.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Querdurchmesser, gemessen in der Mitte des umhüllten Teils, bestimmt.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Durchmesser der dicksten Porreestange in einem Bund oder einem Packstück nicht größer sein als der doppelte Durchmesser der dünnsten Porreestange.

Die Gleichmäßigkeit in der Größe ist verbindlich vorgeschrieben für die Klasse I.

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 Porree, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, 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.

(ii) Klasse II

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

B. Größentoleranzen

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Porree, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks oder jedes Bundes in einem Packstück muss einheitlich sein und darf nur Porree gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und annähernd des gleichen Entwicklungsgrades und der gleichen Färbung umfassen.

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

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 zu Konformitätskontrollen wird – auch den Unternehmen – zur Anwendung auf den Versandstufen und in den Großhandels- und Vertriebszentren sowie den Lagerräumen des Lebensmitteleinzelhandels empfohlen.

B. Verpackung

Porree muss 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.

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

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück² oder jedes Bund in loser Schüttung 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 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

- „Porree“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁶ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

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.

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.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Anzahl der Bunde (für Porree, der in Bunden gepackt und im Packstück aufgemacht ist).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1970
Zuletzt überarbeitet 2016
An das Standard Layout 2023 angepasst

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