

UNECE-NORM FFV-60

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

FELDSALAT

AUSGABE 2017



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2017

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> zu finden.

Die vorliegende Norm für Feldsalat beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2015/6, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 71. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

Anpassung an das Standard Layout (2017)

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@unece.org

UNECE-Norm FFV-Nr. 60 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Feldsalat ^{*)}

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Rosetten von Feldsalat der aus *Valerianella locusta* (L.) Laterr. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Feldsalat für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

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

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.

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

- ganz; die Blätter und Rosetten müssen unbeschädigt, Keimblätter, äußere Blätter und Wurzeln dürfen jedoch entfernt sein,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, ungewaschener Feldsalat darf jedoch Spuren von Erde oder anderem Substrat aufweisen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- von frischem Aussehen und prall,
- nicht geschossen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack-

Gelbe Keimblätter werden nicht als Mangel bewertet.

^{*)} Der Begriff Feldsalat entspricht dem schweizerischen Ausdruck Nüsslisalat und dem österreichischen Ausdruck Vogerlsalat.

Entwicklung und Zustand des Feldsalates müssen so sein, dass er

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

B. Klasseneinteilung

Feldsalat wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt.

(i) Klasse I

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

Der Feldsalat muss frei von Wurzelbärten sein, darf aber einige Würzelchen aufweisen.

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 Farbfehler,
- leichte Beschädigungen der Blätter wie Risse, Löcher, Bruchstellen oder Druckstellen, sofern die Verzehrbarkeit nicht beeinträchtigt ist.

(ii) Klasse II

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

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

- Farbfehler,
- Beschädigungen der Blätter wie Risse, Löcher, Bruchstellen oder Druckstellen, sofern die Verzehrbarkeit nicht ernsthaft beeinträchtigt ist,
- Wurzelbärte.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Eine Größensortierung ist für Feldsalat 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.

A. Gütetoleranzen**(i) Klasse I**

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl Rosetten oder Gewicht Feldsalat, 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.

Zusätzlich sind 10 % nach Gewicht Einzelblätter zulässig.

(ii) Klasse II

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

Zusätzlich sind 15 % nach Gewicht Einzelblätter zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**A. Gleichmäßigkeit**

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

Die Rosetten müssen in Klasse I praktisch einheitlich in Größe und Farbe sein.

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

B. Verpackung

Feldsalat muss 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 Packstück¹ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

¹ Die Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung auf Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Exporteur:

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 Bezeichnung², sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

B. Art des Erzeugnisses

- „Feldsalat“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte (wahlfrei).

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland³ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 2015
An das Standard Layout angepasst 2017

² 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 eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein, und der kodierten Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt werden, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

³ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.