UNECE-NORM FFV-52

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

SPEISEFRÜH- UND SPEISEKARTOFFELN

AUSGABE 2011

VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2011

Hinweis

Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa (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 überarbeitete Norm für Speisefrüh- und Speisekartoffeln beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2011/8, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 67. 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 von Seiten 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
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agristandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-52
für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von
Speisefrüh- und Speisekartoffeln *)

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Speisefrüh- und Speisekartoffeln der aus *Solanum tuberosum* L. und ihren Kreuzungen hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Speisefrüh- und Speisekartoffeln für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Speisefrühkartoffeln werden mit frühen Sorten erzeugt und/oder werden im Ursprungsland zu Saisonbeginn geerntet. Speisefrühkartoffeln sind Kartoffeln, die geerntet werden, bevor sie völlig reif sind, die sofort nach ihrer Ernte vermarktet werden und deren Schale leicht und ohne Schälen entfernt werden kann.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

(a) Die Knollen müssen vorbehaltlich der zulässigen Toleranzen sein:

- von für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebietes normalem Aussehen,
- ganz; d. h. es darf kein Teil entfernt worden sein und sie dürfen keine Beschädigungen haben, die sie unvollständig machen,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- praktisch sauber,
- fest,
- frei von äußeren oder inneren Mängeln, die das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück beeinträchtigen, wie:
  - braune durch Hitze hervorgerufene Flecken,

*) Der Begriff Speisekartoffeln entspricht dem österreichischen Ausdruck Erdäpfel, der Begriff Speisefrühkartoffeln entspricht dem österreichischen Ausdruck Heurige.

- Risse (einschließlich Wachstumsrisse), Schnittverletzungen, Fraßstellen, Druckstellen oder Rauschaligkeit (nur Sorten, deren Schale normalerweise nicht rau ist) von mehr als 4 mm Tiefe,
- Grünstellen; ein hellgrüner Anflug auf nicht mehr als 1/8 der Knollenoberfläche, der durch normales Schälen zu entfernen ist, stellt keinen Mangel dar,
- schwere Missbildungen,
- Grau-, Blau- oder Schwarzfleckigkeit, von mehr als 5 mm Tiefe im Falle der Speisekartoffeln,
- Eisenfleckigkeit, Hohl- oder Schwarzherzigkeit und andere innere Mängel,
- Tiefschorf und Pulverschorf von 2 mm oder mehr Tiefe im Falle der Speisekartoffeln,
- Oberflächenschorf; d. h. die Schorfflecken dürfen insgesamt nicht mehr als ¼ der Knollenoberfläche bedecken,
- Frost- und Gefrierschäden,

- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d. h. ausreichend abgetrocknet, falls die Knollen gewaschen wurden,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Bei Speisefrühkartoffeln wird das teilweise Fehlen der Schale nicht als Mangel angesehen. Speisekartoffeln müssen eine gut ausgebildete Schale aufweisen, d. h. die Schale muss vollständig entwickelt und abgereift sein und die gesamte Oberfläche der Knolle bedecken.

Im Falle der Speisefrühkartoffeln ist Keimung unzulässig. Speisekartoffeln müssen praktisch frei von Keimen sein, d. h. die Keime dürfen nicht länger als 3 mm sein.

Entwicklung und Zustand der Speisefrüh- und Speisekartoffeln müssen so sein, dass sie:

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

(b) Jedes Packstück oder jede Partie muss frei von Besatz sein, d. h. anhaftender oder loser Erde, abgelösten Keimen, Fremdstoffen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird durch das Quadratmaß bestimmt.

Für die Knollen ist festgelegt:

- eine Mindestgröße, sodass sie nicht durch ein Quadratmaß fallen von:
  - 28 mm x 28 mm für Speisefrühkartoffeln,
  - 35 mm x 35 mm für Speisekartoffeln,
  - 30 mm x 30 mm für Speisekartoffeln als lang eingestufter Sorten,

- eine Höchstgröße, sodass sie durch ein Quadratmaß von 80 x 80 mm oder bei langen Sorten von 75 x 75 mm fallen.

Speisefrüh- und Speisekartoffeln, die die Höchstgröße überschreiten, sind zulässig, sofern der Größenunterschied zwischen der kleinsten und der größten Knolle nicht mehr als 30 mm beträgt und sie unter einer besonderen Bezeichnung vermarktet werden.

Knollen mit einer Größensortierung zwischen 18 mm und 35 mm können unter der Bezeichnung „Drillinge“ oder einer entsprechenden Bezeichnung vermarktet werden.

Die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht zwingend vorgeschrieben. In Verkaufspackungen mit einem Nettogewicht bis 5 kg darf jedoch der zulässige Höchstunterschied zwischen der kleinsten und der größten Knolle 30 mm nicht überschreiten.

Eine Sorte gilt als lang, wenn sie in der nationalen Sortenliste des Landes, in dem sie gezüchtet wurde, als lang oder lang-oval eingetragen ist.

Die Vorschriften zur Größensortierung gelten nicht für lange Sorten mit unregelmäßiger Form (z. B. Stella, Ratte oder Pink Fir Apple).

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Mindesteigenschaften genügen.

A. Gütetoleranzen

(a) Knollen, die nicht den Mindesteigenschaften entsprechen, sind wie folgt zulässig:

- 4 % nach Gewicht Knollen bei Speisefrühkartoffeln,
- 6 % nach Gewicht Knollen bei Speisekartoffeln.

Jedoch sind innerhalb dieser Toleranz nur 1 % nach Gewicht Knollen zulässig, die von Trocken- oder Nassfäulen befallen sind.

(b) Zusätzlich sind noch zulässig:

- 1 % nach Gewicht Besatz bei Speisefrühkartoffeln;
- 2 % nach Gewicht Besatz bei Speisekartoffeln, wobei aber höchstens 1 % anhaftende Erde vorhanden sein darf.

B. Größentoleranzen

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Knollen, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

C. Toleranzen bezüglich anderer Sorten

2 % nach Gewicht Knollen anderer Sorten sind zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks (oder jeder Partie für lose im Transportmittel verladene Erzeugnisse) muss einheitlich sein und darf nur Speisefrüh- oder Speisekartoffeln gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität, gleicher Schalenfarbe, gleicher Fleischfarbe und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder der Partie für lose im Transportmittel verladene Erzeugnisse) muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

Speisefrüh- und Speisekartoffeln müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind und eine angemessene Belüftung gewährleistet 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.

Im Falle von Speisefrühkartoffeln können besondere Verpackungsmaterialien (z. B. Torf) zum besseren Schutz der Erzeugnisse auf dem Transport über eine große Entfernung verwendet werden. [1]

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück [2] muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben – entweder auf die Verpackung aufgedruckt oder auf einem an dieser sicher befestigten Etikett – aufweisen. Sofern die Etiketten in die Verpackungen (Netz-Säcke) eingelegt werden, sollte dies so geschehen, dass die Kennzeichnungsangaben von außen lesbar sind.

Bei lose verladenen Speisefrüh- und Speisekartoffeln (direkte Ladung in ein Transportmittel) müssen diese Angaben auf einem Begleitpapier angegeben sein, das sichtbar im Transportfahrzeug befestigt ist.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Ablader:

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 Bezeichnung [3].

---

[1] Die Verwendung mancher Verpackungsmaterialien (z. B. Torf) ist in einigen Ländern nicht zulässig.

[2] Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken 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)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

B. Art des Erzeugnisses

- „Speisefrühkartoffeln“, „neue Kartoffeln“ oder eine entsprechende Bezeichnung oder „Speisekartoffeln“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte,
- gegebenenfalls eine besondere Bezeichnung für Speisefrüh- oder Speisekartoffeln, die die Höchstgröße überschreiten,
- gegebenenfalls „Drillinge“ oder eine entsprechende Bezeichnung.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland [4] und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch die Mindestgröße gefolgt von den Worten „und darüber“ oder durch Mindest- und Höchstgröße,
- wahlfreie Angaben: Fleischfarbe (z. B. gelb oder weiß), Schalenfarbe, Knollenform (rund oder lang) und Kochtyp (z. B. mehlig oder fest).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1961
Zuletzt überarbeitet 2011

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.

[4] Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.