

UNECE-NORM FFV-56

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

SCHALOTTEN

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 Schalotten beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2013/19, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 69. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

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-56 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Schalotten

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Schalotten der aus *Allium cepa* L. Aggregatum-Gruppe und für Graue Schalotten der aus *Allium oschaninii* O. Fedtsch. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Grüne Schalotten mit Blättern und Schalotten für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Die Norm umfasst die folgenden Handelstypen:

- rund,
- halblang,
- lang.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Schalotten 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 Schalotten 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,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von Frostschäden oder Sonnenbrand,
- ohne hohle oder verhärtete Stängel,
- frei von Schimmelspuren,
- frei von äußerlich sichtbarem Austrieb,

- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Wurzeln müssen glatt abgeschnitten sein. Ferner müssen die Stängel glatt abgeschnitten sein, ausgenommen bei Schalotten, die in Zöpfen aufgemacht sind und die mit ihren Stängeln verflochten und mit Bindfaden, Raffiabast oder einem anderen geeigneten Material zusammengebunden sind.

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

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

B. Klasseneinteilung

Schalotten werden in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

(i) Klasse I

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

Die Schalotten müssen sein:

- fest und kompakt,
- praktisch frei von Wurzelresten; bei den Grauen Schalotten 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,
- ein leichter Farbfehler,
- oberflächliche Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, sofern das Fleisch geschützt ist.

(ii) Klasse II

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

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- verheilte mechanische Beschädigungen,
- leichte Druckstellen,
- leichte Schäden durch Schädlinge oder Krankheiten,

- Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute auf höchstens einem Drittel der Oberfläche der Schalotte, sofern das Fleisch nicht beschädigt ist,
- Wurzelreste.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Der Mindestdurchmesser beträgt:

- 10 mm für die Grauen Schalotten und
- 15 mm für andere Schalotten.

Der Höchstdurchmesser beträgt:

- 55 mm für runde Schalotten und
- 60 mm für halblange und lange Schalotten.

Um Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

- 10 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Schalotte 10 mm und mehr, jedoch weniger als 15 mm beträgt;
- 15 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Schalotte 15 mm und mehr, jedoch weniger als 20 mm beträgt,
- 20 mm, wenn der Durchmesser der kleinsten Schalotte 20 mm und 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 Gewicht Schalotten, 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 können 4 % nach Gewicht Schalotten äußerlich sichtbaren Austrieb aufweisen.

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.

(ii) Klasse II

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

Zusätzlich können 10 % nach Gewicht Schalotten äußerlich sichtbaren Austrieb aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Schalotten, die nicht den Anforderungen hinsichtlich der Größensortierung entsprechen, ist zulässig.

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

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

Jedoch ist die Mischung von Schalotten deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben in einem Packstück zulässig, sofern diese einheitlich hinsichtlich ihrer Qualität und, für den jeweiligen Handelstyp und/oder die jeweilige Farbe, ihres Ursprungs und der Produktionsmethode sind. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

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

B. Verpackung

Die Schalotten 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 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:

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

- „Schalotten“, „Graue Schalotten“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- Handelstyp: „lang“, „halblang“ oder „rund“.
- „Schalottenmischung“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Schalotten 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.
- Produktionsmethode (d. h. „Sä-Schalotten“ für Schalotten aus direkter Aussaat oder „traditionell“ für aus Brutzwiebeln erzeugte Schalotten) wahlfrei.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁶ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung,
- im Falle einer Mischung von Schalotten 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.

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,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 2010
Zuletzt überarbeitet 2013
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