

# **UNECE-NORM FFV-64**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **Granatäpfeln**

**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. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die Webseite <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html> zur Verfügung.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Granatäpfel beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2022/6, welches von der Arbeitsgruppe 2022 angenommen wurde (durch ein stillschweigendes Verfahren im Einklang mit den Sonderverfahren während des COVID-19-Zeitraums).

### 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@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-64 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Granatäpfeln

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Granatäpfel der aus *Punica granatum* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Granatäpfel für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Granatäpfel 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, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

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

- ganz, Beschädigungen oder das Fehlen der Krone ist zulässig,
- 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,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

**B. Reifeanforderungen**

Granatäpfel müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

**C. Klasseneinteilung**

Granatäpfel werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

**i) Klasse Extra**

Granatäpfel dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, die Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

**ii) Klasse I**

Granatäpfel dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte aufweisen.

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

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler,
- leichte Schalenfehler einschließlich Risse,
- eine trockene Krone.

Diese Mängel dürfen die Arilli keinesfalls beeinträchtigen.

**iii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehören Granatäpfel, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- Schalenfehler einschließlich Risse,
- eine trockene Krone.

Diese Mängel dürfen die Arilli keinesfalls beeinträchtigen.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser, dem Gewicht oder nach der Anzahl der Früchte bestimmt.

Wenn Größencodes angewendet werden, müssen die Codes aus den unten aufgeführten Tabellen genutzt werden.

Die Bestimmungen zur Größensortierung sind in Klasse II wahlfrei.

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

#### A. Für nach dem Durchmesser sortierte Früchte

<i>Größencode</i>		<i>Durchmesser (mm)</i>
1	A	$\geq 81$
2	B	71 – 80
3	C	61 – 70
4	D	51 – 60
5	E	40 – 50

#### B. Für nach der Größe sortierte Früchte

<i>Größencode</i>		<i>Gewicht (g)</i>
1	A	$\geq 501$
2	B	401 – 500
3	C	301 – 400
4	D	201 – 300
5	E	$< 200$

#### C. Für nach der Anzahl sortierte Früchte

Bei nach der Anzahl sortierten Früchten, muss der Größenunterschied den Anforderungen in (A) oder (B) entsprechen.

#### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Gütetoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen<sup>1</sup>.

##### A. Gütetoleranzen

###### i) Klasse Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Granatäpfeln, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.

###### ii) Klasse I

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

###### iii) Klasse II

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

##### B. Größentoleranzen

In allen Klassen (sofern nach Größe sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Granatäpfeln, 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 Granatäpfel gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größe sortiert ist) umfassen.

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Granatäpfeln deutlich unterscheidbarer Schalenfarben zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Schalenfarbe hinsichtlich ihres Ursprungs.

Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

---

<sup>1</sup> 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.

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

## **B. Verpackung**

Die Granatäpfel 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.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Informationen, die auf einzelne Erzeugnisse gelasert werden, dürfen weder Beschädigungen des Fleisches noch Schalenfehler hervorrufen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück <sup>2</sup> 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 Bezeichnung <sup>3</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank <sup>4</sup> 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. <sup>5</sup>

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Siehe <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>

<sup>5</sup> 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.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Granatäpfel“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Granatapfelmischung“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Granatäpfeln deutlich unterscheidbarer Schalenfarbe. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Sorten und/oder Schalenfarben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland <sup>6</sup> und – wahlfrei – Anbaugbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung
- Im Falle einer Mischung von Granatäpfeln deutlich unterscheidbarer Schalenfarben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Schalenfarbe angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größe sortiert ist) ausgedrückt als:
  - Größencode oder Mindest- und Höchstgewicht in g,
  - Größencode oder Mindest- und Höchstdurchmesser in mm,
  - Stückzahl im Packstück.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 2021

Zuletzt geändert 2022

Anpassung an das Standard Layout 2023

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](http://www.oecdbookshop.org).

---

<sup>6</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.