

# **UNECE-NORM DDP-01**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **WALNÜSSEN IN DER SCHALE**

**AUSGABE 2013**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2013

## Hinweis

### Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen, die von der UNECE-Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen erarbeitet wurden, 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 angewendet. Sie sind für einen großen Bereich landwirtschaftlicher Erzeugnisse verfügbar, einschließlich frischem Obst und Gemüse, Trocken- und getrockneten Erzeugnissen, Pflanzkartoffeln, Fleisch, Schnittblumen, Eier und Eiprodukten. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die website [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr) zur Verfügung.

Die vorliegende neue Norm für Walnüsse in der Schale beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2013/29, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 69. 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 (UNECE)  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
e-mail: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

# UNECE-Norm DDP-01 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Walnüssen in der Schale \*)

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Walnüsse in der Schale, ohne die grüne Außenhülle, der aus *Juglans regia* L. hervorgegangenen Anbausorten, die für den direkten Verbrauch oder zur Verwendung als Bestandteil einer Mischung mit anderen Erzeugnissen, ohne weitere Verarbeitung, als Lebensmittel für den direkten Verbrauch bestimmt sind.

Diese Norm gilt nicht für Walnüsse in der Schale, die durch Salzen, Zuckern, Aromatisieren oder Rösten verarbeitet wurden oder zur industriellen Verarbeitung bestimmt sind.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Walnüsse in der Schale nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle aufweisen müssen.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export nachfolgenden Handelsstufen angewendet, ist der Besitzer/Verkäufer für die Einhaltung der Anforderungen der Norm verantwortlich. Der Besitzer/Verkäufer von Erzeugnissen darf diese nur dann feilhalten, zum Verkauf anbieten, liefern oder anderweitig vermarkten, wenn sie dieser Norm entsprechen.

### A. Mindesteigenschaften <sup>1</sup>

In allen Klassen müssen die Walnüsse in der Schale vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgende Eigenschaften aufweisen:

#### a) Die Schale muss sein:

- ganz; leichte oberflächliche Fehler und teilweise offene Walnüsse gelten jedoch nicht als Mangel, wenn der Kern physisch geschützt ist;
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, einschließlich anhaftenden Resten der grünen Außenhülle, die insgesamt mehr als 10 % der Oberfläche der Schale bedecken;
- frei von Veränderungen, Verfärbungen oder ausgedehnten Flecken, die in deutlichem Kontrast zur übrigen Schale stehen und insgesamt mehr als 25 % der Oberfläche der Schale bedecken;
- gut geformt;

#### b) Der Kern muss sein:

- frei von Ranzigkeit;
- genügend entwickelt;

\*) Der Begriff „Walnüsse in der Schale“ entspricht dem schweizerischen Ausdruck „Baumnüsse in der Schale“.

<sup>1</sup> Die Begriffe und Mängel sind in Anlage III der Rahmennorm definiert: Für die Normen für trockene (Nüsse in der Schale und Nuskerne) und getrocknete Erzeugnisse empfohlene Begriffe und Definitionen der Mängel  
<[http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)>.

- frei von ausgetrockneten, zähen Teilen von mehr als 25 %;
- genügend reif bei frischen Walnüssen; d. h. die Haut muss sich leicht vom Kern abziehen lassen und die innere Trennwand muss eine beginnende Braunfärbung aufweisen;
- frei von Veränderungen, Verfärbungen oder ausgedehnten Flecken, die in deutlichem Kontrast zum übrigen Kern stehen und insgesamt mehr als 25 % der Oberfläche des Kerns bedecken, mit Ausnahme von durch Sonne gebräunten Kernen, deren Geschmack nicht beeinträchtigt ist.

c) Die ganze Nuss (Schale und Kern) muss sein:

- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;
- frei von mit dem bloßen Auge erkennbaren Schimmelpilzen;
- frei von lebenden Schädlingen jeglichen Entwicklungsstadiums;
- frei von Schäden durch Schädlinge, einschließlich toten Insekten und/oder Milben, deren Teilen oder Exkrementen;
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Schalen können gewaschen oder gebleicht sein, sofern diese Behandlung die Qualität der Kerne nicht beeinträchtigt.

Der Zustand der Walnüsse in der Schale muss so sein, dass sie

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

## **B. Feuchtigkeitsgehalt <sup>2</sup>**

Frische Walnüsse in der Schale müssen einen natürlichen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 20,0 % aufweisen.

Bei getrockneten Walnüssen in der Schale darf der Feuchtigkeitsgehalt der ganzen Walnuss höchstens 12,0 % und der des Kerns höchstens 8,0 % betragen.<sup>3</sup>

## **C. Klasseneinteilung**

Gemäß den in Kapitel „IV. Bestimmungen betreffend die Toleranzen“ zugelassenen Mängeln werden Walnüsse in der Schale in die nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

Klasse Extra, Klasse I, Klasse II.

Die zulässigen Mängel dürfen das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

<sup>2</sup> Der Feuchtigkeitsgehalt wird mit Hilfe einer der in Anlage II der Rahmennorm „Bestimmung des Feuchtigkeitsgehaltes für Trockenerzeugnisse“ beschriebenen Methoden bestimmt  
<[http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)>. Bei Streitfällen gilt die Laborreferenzmethode.

<sup>3</sup> Vorbehalt von Rumänien, das 10 % bzw. 6 % fordert.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Mindestgröße beträgt 26 mm für die Klassen Extra und I und 24 mm für die Klasse II.

Die Größensortierung ist für die Klassen Extra und I verpflichtend, für die Klasse II jedoch wahlfrei.

Die Größe wird bestimmt durch

- eine Siebung, bei der der Minstdurchmesser in mm in einem Rundlochsieb gemessen wird oder
- eine Größenspanne, angegeben als Mindest- und Höchstdurchmesser in mm, die 2 mm nicht überschreiten darf. Bei länglichen Sorten, deren Höhe das 1,25-Fache des größten Querdurchmessers beträgt, darf die Spanne jedoch 3 mm betragen.

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

#### A. Gütetoleranzen

Zulässige Mängel	Zulässige Toleranzen		
	Prozentsatz mangelhafter Walnüsse in der Schale nach Anzahl oder Gewicht (bezogen auf das Gesamtgewicht in der Schale)		
	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
a) Toleranzen für Mängel, die das äußere Erscheinungsbild der Schale beeinträchtigen wie anhaftende Außenhülle, Schmutz und Verfärbungen, offene, gerissene oder beschädigte Schalen	7	10	15
Schimmel, nur (äußerlich) an frischen Walnüssen	5	5	5
b) Toleranzen für Mängel am essbaren Teil, die den Mindesteigenschaften nicht entsprechen (nach Anzahl, bezogen auf eine Probe von 100 Nüssen) <sup>*)</sup> davon nicht mehr als	8	10	15
– Schimmel	3	4	6
– nicht genügend entwickelte, geschrumpfte oder schrumpelige Kerne <sup>**)</sup>	8	10	15
– Ranzigkeit oder Schäden durch Schädlinge, Fäulnis oder Verderb	3	6	8
– Lebende Schädlinge	0	0	0

<b>c) Größentoleranzen</b> (sofern nach Größen sortiert ist)			
Walnüsse in der Schale, die weder den Bestimmungen betreffend die Größensortierung noch der gekennzeichneten Größe entsprechen	10	10	10
<b>d) Toleranzen für andere Mängel</b>			
Fremdstoffe einschließlich Stücke von Schalen und Außenhülle, Schmutz etc. (nach Gewicht) davon nicht mehr als	2	3	4
– Fremdstoffe mineralischen Ursprungs	0,25	1	2
– Walnüsse in der Schale von anderen als den gekennzeichneten Sorten oder Handelstypen	10	10	10
*) In der Türkei werden die Toleranzen für Mängel am essbaren Teil, welche die Mindesteigenschaften nicht erfüllen, nach Gewicht bestimmt.			
**) Bei der Berechnung der Toleranzen werden in allen Klassen zwei zur Hälfte leere Walnüsse oder vier zu einem Viertel leere Walnüsse als eine ganze leere Walnuss gerechnet.			

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Walnüsse in der Schale gleichen Ursprungs, gleicher Qualität, gleichen Erntejahres, gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps (sofern gekennzeichnet) umfassen.

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

### B. Verpackung

Die Walnüsse in der Schale 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.

Die Packstücke müssen gemäß der Toleranztafel in Kapitel „IV. Bestimmungen betreffend die Toleranzen“ frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück<sup>4</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen.

<sup>4</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind.

**A. Identifizierung**

Packer und/oder Absender:

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<sup>5</sup>.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Walnüsse“ oder „Getrocknete Walnüsse“; oder
- „Frische Walnüsse“ oder eine entsprechende Bezeichnung;
- Name der Sorte oder des Handelstyps (wahlfrei).

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>6</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse;
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch:
  - den Mindestdurchmesser gefolgt von der Angabe „und mehr“ oder eine gleichwertige Bezeichnung oder
  - den Mindest- und Höchstdurchmesser;
- Erntejahr (verpflichtend für die Klassen „Extra“ und I; wahlfrei für die Klasse II);
- Mindesthaltbarkeitsdatum (wahlfrei);
- für frische Walnüsse der Hinweis „kühl lagern“ oder der Hinweis „von begrenzter Haltbarkeit, kühl lagern“.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1970 (als UNECE-Norm für ungeschälte Walnüsse)  
Zuletzt überarbeitet 2013

---

<sup>5</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)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

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