

## **Bohnen/Fisolen**

Die Übersetzung ins Deutsche ist eine Dienstleistung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Bonn) und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (Wien) und durch das OECD-Schema zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse anerkannt. Sollten Differenzen zwischen der deutschen Übersetzung und dem französischen/englischen Text festgestellt werden, gilt nur der französische/englische Text als authentisch.



**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT**  
**ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES**  
[Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung]

# ORGANISATION FÜR WIRTSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT UND ENTWICKLUNG

Die OECD ist ein einzigartiges Forum, in dem die Regierungen von 30 demokratischen Ländern zusammenarbeiten, um die ökonomischen, sozialen und umweltpolitischen Herausforderungen der Globalisierung anzusprechen. Die OECD richtet ihre Bemühungen auch gezielt auf das Verständnis und die Unterstützung von Regierungen, die neuartige Entwicklungen und Probleme bewältigen müssen, wie die Unternehmensverwaltung, die Informationswirtschaft und die Herausforderungen, die sich aus einer alternden Bevölkerung ergeben. Die Organisation schafft einen Rahmen, in dem die Regierungen politische Erfahrungen austauschen, Antworten auf allgemeine Probleme finden, bewährte Verfahrensweisen erkennen und an der Koordinierung der Innen- und Außenpolitik arbeiten können.

Die OECD-Mitgliedsländer sind: Australien, Österreich, Belgien, Kanada, Tschechische Republik, Dänemark, Finnland, Frankreich, Deutschland, Griechenland, Ungarn, Island, Irland, Italien, Japan, Korea, Luxemburg, Mexiko, Niederlande, Neuseeland, Norwegen, Polen, Portugal, Slowakische Republik, Spanien, Schweden, Schweiz, Türkei, Vereinigtes Königreich von Großbritannien und USA. Die Kommission der Europäischen Gemeinschaften nimmt an der Arbeit der OECD teil.

Die OECD Publikationsabteilung verbreitet vor allem die Ergebnisse der statistischen Tätigkeit ihrer Organisation, ihrer Forschung zu Wirtschafts-, Gesellschafts- und Umweltthemen sowie der von ihren Mitgliedern vereinbarten Konventionen, Richtlinien und Standards.

Die Veröffentlichung dieser Broschüre erfolgt in Verantwortung des Generalsekretariats der OECD. Die hier dargelegten Meinungen und Argumente spiegeln nicht zwingend die offiziellen Ansichten der Organisation oder der Regierungen ihrer Mitgliedsländer wider.

© OECD 2005

---

Es ist nicht gestattet, Reproduktionen, Kopien oder Übersetzungen dieser Publikation ohne schriftliche Genehmigung anzufertigen. Anträge sind zu senden an die OECD-Publikationsstelle: [rights@oecd.org](mailto:rights@oecd.org) oder per Fax an: (331) 45 24 13 91.

Anträge, Teile dieses Werkes zu fotokopieren sind zu richten an: Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France ([contact@cfcopies.com](mailto:contact@cfcopies.com)).

---

## VORWORT

Im Rahmen der Tätigkeit des Schemas zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse\*, das 1962 bei der OECD geschaffen wurde, werden Erläuterungsbroschüren veröffentlicht, die Kommentare und Illustrationen enthalten um eine einheitliche Interpretation der Normen sowohl durch staatliche Kontrollstellen wie auch Einrichtungen der Wirtschaft, die für die Anwendung der Normen zuständig bzw. am internationalen Handel dieser Produkte interessiert sind, zu erleichtern.

Das Schema zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse steht allen Staaten offen, die Mitgliedsländer der Vereinten Nationen oder ihrer spezialisierten Organisationen oder der Welthandelsorganisation sind und die entsprechend dem im Beschluss C(99)10/FINAL des Rates der OECD vom 8. April 1999 festgelegten Verfahren teilnehmen wollen.

Diese Broschüre ist in Englisch und Französisch in Verantwortung des Generalsekretariats der OECD veröffentlicht, das sie für übereinstimmend mit der Norm „Bohnen/Fisolen“\*\* erklärt.

---

\* Für weitere Informationen über das Schema: <http://www.oecd.org/agr/fv>.

\*\* Die Norm wird auch durch die Europäische Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen unter der Referenznummer FFV-06 empfohlen.

Inhaltsverzeichnis

<b>VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM .....</b>	<b>5</b>
<b>I. BEGRIFFSBESTIMMUNG .....</b>	<b>11</b>
<b>II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN .</b>	<b>12</b>
A. Mindesteigenschaften .....	12
B. Klasseneinteilung .....	14
i) Klasse Extra .....	14
ii) Klasse I .....	15
iii) Klasse II.....	16
<b>III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG...</b>	<b>17</b>
<b>IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN.....</b>	<b>18</b>
A. Gütetoleranzen .....	18
i) Klasse Extra .....	18
ii) Klasse I .....	18
iii) Klasse II.....	18
B. Größentoleranzen .....	19
<b>V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG .....</b>	<b>20</b>
A. Gleichmäßigkeit.....	20
B. Verpackung .....	20
<b>VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG .....</b>	<b>21</b>
A. Identifizierung.....	21
B. Art des Erzeugnisses .....	22
C. Ursprung des Erzeugnisses .....	22
D. Handelsmerkmale .....	22
E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).....	22
<b>VII. LISTE DER BILDUNTERSCHRIFTEN.....</b>	<b>23</b>

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>I. Begriffsbestimmung</b> (alle Klassen)	alle Anbausorten aus - <i>Phaseolus vulgaris</i> L. - <i>Phaseolus coccineus</i> L.		
<b>II. Mindesteigenschaften</b> (alle Klassen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ganz</li> <li>- gesund</li> <li>- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen</li> <li>- von frischem Aussehen</li> <li>- praktisch frei von:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schädlingen</li> <li>• Schäden durch Schädlinge</li> </ul> </li> <li>- frei von:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pergamentschicht (harte Endodermis)</li> <li>• anomaler äußerer Feuchtigkeit</li> <li>• fremdem Geruch und/oder Geschmack</li> </ul> </li> <li>- der Zustand muss so sein, dass sie                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transport und Hantierung aushalten und</li> <li>• in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen</li> </ul> </li> </ul>		

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>III. Güteeigenschaften</b>			
- Aussehen	sortentypisch und/oder dem Handelstyp entsprechend	sortentypisch und/oder dem Handelstyp entsprechend	in Übereinstimmung mit den Mindesteigenschaften
- Entwicklung	sortentypisch und/oder dem Handelstyp entsprechend	sortentypisch und/oder dem Handelstyp entsprechend	in Übereinstimmung mit den Mindesteigenschaften
- Form	sortentypisch und/oder dem Handelstyp entsprechend	ein leichter Fehler zulässig	Fehler zulässig
- Färbung	sortentypisch und/oder dem Handelstyp entsprechend	ein leichter Fehler zulässig	Fehler zulässig
- Schale	sehr leichte oberflächliche Fehler zulässig	ein leichter Fehler zulässig	Fehler zulässig
- Rostflecken	--	--	leichte Rostflecken zulässig; Prinzessbohnen müssen frei sein von Rostflecken
- Festigkeit	prall, leicht zu brechen, sehr zart	prall, jung und zart	ausreichend zart
- Samen	(wenn vorhanden) klein und weich; Prinzessbohnen: samenlos	(wenn vorhanden) klein und weich	(wenn vorhanden) nicht zu groß und ausreichend zart
- Fäden	fadenlos	praktisch fadenlos, außer bei Schnittbohnen	Fäden zulässig

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN											
	Extra	I	II									
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität									
<b>IV. Größen- sortierung</b> (alle Klassen) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Größe</li> <li>- Größensortierung</li> </ul>	<p>Die Größe wird bestimmt durch die größte Breite der Hülse.</p> <p>nur bei Prinzessbohnen vorgeschrieben</p> <p>sehr fein: Hülsenbreite bis zu 6 mm                      fein: Hülsenbreite bis zu 9 mm                      mittel: Hülsenbreite bis zu 12 mm</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; border-right: 1px solid black; padding: 5px;">sehr fein</td> <td style="width: 33%; border-right: 1px solid black; padding: 5px;">sehr fein</td> <td style="width: 33%; padding: 5px;">sehr fein</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">fein</td> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">fein</td> <td style="padding: 5px;">fein</td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;"></td> <td style="border-right: 1px solid black; padding: 5px;">mittel</td> <td style="padding: 5px;">mittel</td> </tr> </table>			sehr fein	sehr fein	sehr fein	fein	fein	fein		mittel	mittel
sehr fein	sehr fein	sehr fein										
fein	fein	fein										
	mittel	mittel										

**VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE  
ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM**

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>V. Toleranzen</b> (nach Anzahl oder Gewicht)			
- Güte	5 %	10 % davon können 5 % Fäden aufweisen bei Sorten und/oder Han- delstypen die fadenfrei sein müssen	10 % <i>Colletotrichum lindemuthianum</i> (Brennflecken- krankheit) nicht zulässig
		zusätzlich höchst- ens 15 % Boh- nen/Fisolen (Prinzessbohnen ausgenommen), bei denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsab- schnittes fehlen, vorausgesetzt, die Hülsen sind ge- schlossen, trocken und nicht verfärbt	zusätzlich höchstens 30 % Bohnen/Fisolen (Prinzessbohnen ausgenommen), bei denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Hals- abschnittes feh- len, vorausge- setzt, die Hülsen sind geschlos- sen, trocken und nicht verfärbt
- Größe (falls nach Größen sortiert ist)	10 %	10 %	10 %

## VERGLEICHENDE ÜBERSICHTSTABELLE ÜBER GÜTEEIGENSCHAFTEN GEMÄß DER NORM

ANFORDERUNGEN	KLASSEN		
	Extra	I	II
Handelsqualität	Höchste Qualität	Gute Qualität	Vermarktbare Qualität
<b>VI. Aufmachung</b> <i>(alle Klassen)</i> - Gleichmäßigkeit  - Verpackung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ursprungsland</li> <li>- Sorte oder Handelstyp</li> <li>- Güte</li> <li>- Größe (falls nach Größen sortiert ist)</li> <li>- sichtbarer Teil des Inhalts muss für den Gesamthalt des Packstücks repräsentativ sein</li> <li>- Produkt angemessen geschützt</li> <li>- im Inneren des Packstücks verwendetes Material neu, sauber und so beschaffen, dass es keine äußeren oder inneren Schäden hervorruft</li> <li>- zur Beschriftung und Etikettierung Verwendung von ungiftiger Farbe bzw. ungiftigem Klebstoff</li> <li>- frei von jeglichen Fremdstoffen</li> </ul>		
<b>VII. Kennzeichnung</b> <i>(alle Klassen)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifizierung von Packer und/oder Absender</li> <li>- „Bohnen/Fisolen“, und/oder Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist</li> <li>- Sorte (wahlfrei)</li> <li>- Ursprungsland (Anbaugebiet wahlfrei)</li> <li>- Klasse</li> <li>- Größe                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Prinzessbohnen ausgedrückt durch die Bezeichnungen „sehr fein“, „fein“ und „mittel“</li> <li>• bei anderen Bohnen/Fisolen (falls nach Größen sortiert ist) ausgedrückt durch die Mindest- und Höchstbreite der Hülsen</li> </ul> </li> <li>- amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei).</li> </ul>		

**Im folgenden Text erscheint der Normtext fett  
und der Erläuterungstext normal/kursiv gesetzt.**

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

**Diese Norm gilt für Bohnen/Fisolen der aus *Phaseolus vulgaris* L. und *Phaseolus coccineus* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Bohnen/Fisolen zum Auslösen oder für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.**

*Die Norm bezieht sich auf Bohnen/Fisolen zum Verzehr mit der Hülse. Einige Sorten sind auch zum Auslösen geeignet, werden aber in diesem Stadium nicht von der Norm erfasst.*

*Prinzessbohnen (*Ph. vulgaris*) werden sehr jung geerntet, wenn die runden und geraden Hülsen lang und sehr fein und die Samen kaum entwickelt sind. Sie sind meist grün, wobei einige Sorten auch mehrfarbige Hülsen haben.  
⇨ Foto 1*

*Bohnen/Fisolen mit runden Hülsen werden meist von Buschbohnen (*Ph. vulgaris*) aber auch Stangenbohnen (*Ph. vulgaris*) erzeugt. Die Hülsen können grün, gelb, violett oder mehrfarbig sein. Die heutigen Sorten sind gewöhnlich fadenlos und weisen, wenn überhaupt, lediglich ein dünnes Innenhäutchen auf. Deshalb werden sie auch als Brechbohnen bezeichnet. Die Samenentwicklung ist fortgeschrittener als bei Prinzessbohnen. ⇨ Foto 2*

*Bohnen/Fisolen mit langen und relativ breiten Hülsen werden meist von Stangenbohnen (*Ph. vulgaris*) aber auch Buschbohnen (*Ph. vulgaris*) erzeugt. Die Hülsen können grün, gelb, violett oder mehrfarbig sein. Da gut entwickelte Hülsen Fäden aufweisen, werden die Bohnen geerntet, solange sie noch ziemlich zart sind, also bevor äußere Anzeichen der Samenentwicklung erkennbar und die Samen noch klein und zart sind. Sie werden geschnitten gegessen. ⇨ Foto3*

*Feuer- oder Prunkbohnen (*Ph. coccineus*) werden aus kletternden Pflanzen erzeugt. Sehr jung geerntet sind die Hülsen zart und werden geschnitten gegessen. In einem fortgeschritteneren Stadium werden Feuerbohnen zum Auslösen genutzt. Deshalb werden Feuerbohnen nur in einem sehr jungen Entwicklungsstadium von der Norm erfasst. ⇨ Foto 4*

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Bohnen/Fisolen nach Aufbereitung und Verpackung bei der Ausfuhr aufweisen müssen.

### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen Bohnen/Fisolen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- **ganz<sup>1</sup>.**

*Bohnen/Fisolen müssen ohne jegliche Beschädigung oder Verletzung sein, die sie unvollständig machen. ⇒ Fotos 5 bis 7*

- **gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.**

*Bohnen/Fisolen müssen frei von Krankheiten oder ernsthaften Fehlern sein, die deutlich das Aussehen, die Verzehrbarkeit oder den Marktwert beeinträchtigen. Insbesondere Bohnen/Fisolen mit Fäulnis sind auszuschließen, auch wenn nur sehr leichte Anzeichen vorhanden sind, die jedoch die Bohnen/Fisolen bei Ankunft am Bestimmungsort für den Verzehr ungeeignet machen.*

*Bohnen/Fisolen, welche Fäule, Sclerotinia-Fäule (*Sclerotinia* spp.), Brennfleckenkrankheit (*Anthraco*se, *Colletotrichum lindemuthianum*), Rost, Fettfleckenkrankheit (*Pseudomonas* spp., *Xanthomonas* spp.) usw. aufweisen, sind daher ausgeschlossen: ⇒ Fotos 8 bis 12*

- **sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen.**

*Bohnen/Fisolen müssen praktisch frei von sichtbarer Erde, Staub, Behandlungsmitteln oder anderen sichtbaren Fremdstoffen sein. ⇒ Foto 13*

<sup>1</sup> Beschädigungen aufgrund der Ernte sind – ausgenommen bei Prinzessbohnen – im Rahmen der festgesetzten Toleranzen zulässig, sofern sie nur das Stielende betreffen.

- **von frischem Aussehen.**

*Bohnen/Fisolen dürfen keine Anzeichen von Welke oder Austrocknung aufweisen. Sie müssen glatt brechen. Es ist ratsam, die Bohnen/Fisolen so rasch wie möglich nach der Ernte zu verpacken und zu kühlen um ihre Haltbarkeit zu verbessern. ⇒ Foto 14*

- **ohne Pergamentschicht (harte Endodermis).**

*Während der Entwicklung verholzen die inneren Membranen der Hülsen zunehmend. Es ist darauf zu achten, dass Hülsen bereits zu Beginn dieses Entwicklungsstadiums nicht mehr vermarktet werden.*

- **praktisch frei von Schädlingen.**

*Bohnen/Fisolen müssen praktisch frei von Insekten oder anderen Schädlingen sein. Schädlingsbefall kann die Aufmachung und Akzeptanz der Bohnen/Fisolen beeinträchtigen.*

- **praktisch frei von Schäden durch Schädlinge.**

*Schäden durch Schädlinge können das Erscheinungsbild, die Haltbarkeit und die Verzehrbarkeit der Bohnen/Fisolen beeinträchtigen. ⇒ Fotos 15 bis 16*

- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit.**

*Diese Bestimmung bezieht sich auf übermäßige Feuchtigkeit, wie z.B. überständiges Wasser in einem Packstück, jedoch nicht auf Kondenswasser auf dem Erzeugnis nach Verlassen des Kühllagers oder des Kühlfahrzeugs.*

- **frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.**

*Diese Bestimmung bezieht sich besonders auf Bohnen/Fisolen, die unter ungünstigen Bedingungen gelagert oder transportiert wurden und deshalb einen anomalen Geruch angenommen haben, insbesondere durch die Nähe zu anderen Erzeugnissen, die Gerüche abgeben. In jedem Fall sollte daher darauf geachtet werden, dass nur geruchlose Materialien für die Verpackung verwendet werden.*

**Entwicklung und Zustand der Bohnen/Fisolen müssen so sein, dass sie:**

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

## B. Klasseneinteilung

Bohnen/Fisolen werden in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

### *i) Klasse Extra*

Bohnen/Fisolen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps hinsichtlich Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. ⇒ Fotos 1 bis 4

*Bohnen/Fisolen dieser Klasse müssen sehr sorgfältig aufbereitet sein.*

**Sie müssen sein:**

- **prall und leicht zu brechen.**

*Bohnen/Fisolen müssen zwischen den Fingern ganz glatt brechen.*

- **sehr zart.**

- **praktische gerade.**

*Bohnen/Fisolen müssen – unter Berücksichtigung der sortentypischen Form – praktisch gerade sein.*

- **fadenlos.**

Falls Samen vorhanden sind, müssen sie klein und zart sein. Prinzbohnen müssen jedoch samenlos sein. ⇒ Fotos 17 bis 18

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

*Sehr leichte oberflächliche Fehler können während des Wachstums, der Ernte, der Lagerung, der Verpackung oder beim Transport entstehen. ⇒ Foto 19*

**ii) Klasse I**

**Bohnen/Fisolen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps hinsichtlich Form, Entwicklung und Färbung aufweisen.**

*Obwohl die Anforderungen der Klasse I weniger streng sind als die für die Klasse Extra sind, müssen Bohnen/Fisolen der Klasse I sorgfältig ausgewählt und aufbereitet sein.*

**Sie müssen sein:**

- **prall.**
- **jung und zart.**
- **praktisch fadenlos, ausgenommen Schnittbohnen. ⇒ Foto 20**

**Falls Samen vorhanden sind, müssen sie klein und zart sein. ⇒ Foto 21**

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

- **ein leichter Formfehler.**  
*Bohnen/Fisolen können weniger gut geformt sein, d. h. leicht verformt und weniger gerade. ⇒ Fotos 22 bis 23*
- **ein leichter Farbfehler.**
- **ein leichter Schalenfehler. ⇒ Foto 24**

### **iii) Klasse II**

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

Bohnen/Fisolen dieser Klasse müssen von vermarktbarer Qualität, angemessen aufbereitet und zum menschlichen Verzehr geeignet sein.

**Sie müssen sein:**

- **angemessen zart.**
- **frei von Rostflecken im Falle von Prinzessbohnen.**

**Falls Samen vorhanden sind, dürfen sie nicht zu groß sein und müssen noch ausreichend zart sein.**

*Die Samen dürfen etwas größer als in Klasse I sein, müssen aber für die Sorte noch zart sein. ⇒ Foto 25*

**Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Bohnen/Fisolen ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:**

- **Formfehler.**

*Bohnen/Fisolen dürfen etwas weniger gut geformt und weniger gerade sein. ⇒ Fotos 26 bis 27*

- **Farbfehler.**

*Einige Farbfehler sind – unter Berücksichtigung der für die Sorte oder den Handelstyp typischen Färbung – zulässig, sofern sie nicht durch Krankheit verursacht sind und das allgemeine Erscheinungsbild des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.*

- **Schalenfehler.** ⇒ Fotos 28 bis 29
- **Fäden.**
- **leichte Rostflecken, ausgenommen bei Prinzessbohnen.** ⇒ Foto 30

### **III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖßENSORTIERUNG**

**Die Größe wird nach der im rechten Winkel zur Naht gemessenen Höchstbreite der Hülse bestimmt.**

**Die Größensortierung ist nur für Prinzessbohnen entsprechend der folgenden Einteilung vorgeschrieben:**

- **sehr fein: Hülsenbreite bis zu 6 mm.**
- **fein: Hülsenbreite bis zu 9 mm.**
- **mittel: Hülsenbreite bis zu 12 mm.**

**Prinzessbohnen der Größe „mittel“ dürfen nicht in die Klasse Extra eingestuft werden.**

*Die Klasse Extra darf nur „sehr feine“ und „feine“ Prinzessbohnen enthalten. Die sehr feinen Bohnen/Fisolen werden manchmal auch als „extra fein“ bezeichnet. Bohnen/Fisolen mit runden Hülsen der Größe „mittel“ werden mitunter auch als „Bobby“- Bohnen bezeichnet.*

*Andere als Prinzessbohnen können größensortiert sein, müssen aber nicht den oben angeführten Größenkriterien entsprechen. In diesem Fall müssen die Mindest- und Höchstbreite des Hülsen auf dem Packstück angegeben sein.*

## IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

**Güte- und Größentoleranzen (falls nach Größen sortiert ist) sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.**

*Toleranzen werden eingeräumt, um menschlichen Fehlern bei Sortierung und Verpackung Rechnung zu tragen. Bei Sortierung und Verpackung von Prinzessbohnen und anderen Bohnen/Fisolen, sofern diese nach Größen sortiert sind, ist es allerdings nicht zulässig, absichtlich Erzeugnisse einzubeziehen, die nicht die erforderliche Güte aufweisen, d.h. die Toleranzen absichtlich auszunutzen.*

*Die Toleranzen werden bestimmt, indem jedes als Probe entnommene Packstück geprüft und der Durchschnitt aller geprüften Packstücke zugrunde gelegt wird. Die Toleranzen werden als Prozentsatz nach Anzahl oder Gewicht der Erzeugnisse ausgedrückt, die, bezogen auf die Gesamtprobe, nicht der angegebenen Güte oder Größe (falls nach Größen sortiert ist) entsprechen.*

### A. Gütetoleranzen

#### *i) Klasse Extra*

**5 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I - genügen.**

#### *ii) Klasse I*

**10 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II - in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II - genügen. Im Rahmen dieser Toleranz dürfen höchstens 5 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen fadenloser Sorten und/oder Handelstypen Fäden aufweisen.**

**Außerdem kann bei höchstens 15 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen (ausgenommen bei Prinzessbohnen) der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnittes fehlen, sofern die Hülsen geschlossen, trocken und nicht verfärbt sind. ⇒ Foto 31**

#### *iii) Klasse II*

**10 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Befall durch *Colletotrichum lindemuthianum* (Brennfleckenkrankheit), Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.**

**Außerdem kann bei höchstens 30 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen (ausgenommen bei Prinzessbohnen) der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnitts fehlen, sofern die Hülsen geschlossen, trocken und nicht verfärbt sind. ⇒ Foto 31**

## **B. Größentoleranzen**

**In allen Klassen (falls nach Größen sortiert ist): 10 % nach Anzahl oder Gewicht Bohnen/Fisolen, die nicht den Anforderungen der Größensortierung entsprechen.**

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

**Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Bohnen/Fisolen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.**

*Besondere Sorgfalt muss aufgewendet werden, um Spiegelpackung zu vermeiden, d.h. in den unteren Lagen des Packstücks dürfen keine Erzeugnisse geringerer Güte und Größe „versteckt“ werden als in der obersten Lage dargelegt und in der Kennzeichnung angegeben.*

*Dementsprechend ist jede Packweise oder Praktik, die in der obersten Lage eines Packstücks ein besseres Erscheinungsbild vortäuscht, untersagt.  
⇒ Fotos 32 bis 34*

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

### B. Verpackung

**Die Bohnen/Fisolen müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.**

*Die Verpackung soll die Erzeugnisse während Transport und Handlung schützen und muss hierfür die erforderliche Güte und Festigkeit sowie alle sonstigen erforderlichen Merkmale aufweisen.*

*Mit dieser Bestimmung soll ein angemessener Schutz des Erzeugnisses durch im Inneren des Packstücks verwendete neue und saubere Materialien sichergestellt und vermieden werden, dass Fremdkörper wie Blätter, Sand oder Erde die gute Aufmachung beeinträchtigen.*

**Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muss neu, 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 wird.**

**Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.**

*Ein bei mehreren Packstücken festgestellter deutlicher Mangel an Sauberkeit kann zur Zurückweisung der Ware führen.*

## 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:-

*Im Falle von verpackten Früchten, müssen alle Angaben auf derselben Seite des Packstücks erscheinen und mit wasserunlöslicher Tinte entweder auf ein am Packstück befestigtes Etikett oder auf das Packstück direkt aufgedruckt sein. ⇒ Fotos 35 bis 36*

*Von wiederverwendeten Verpackungen sind alle vorherigen Etiketten sorgfältig zu entfernen und vorherige Angaben zu tilgen.*

### A. Identifizierung

**Packer  
und/oder  
Absender** } **Name und Anschrift oder  
von einer amtlichen Stelle erteilte oder  
anerkannte kodierte Bezeichnung**<sup>3</sup>

*Unter „Packer“ ist die Person oder Firma zu verstehen, die hinsichtlich der Kontrolle für die Verpackung des Erzeugnisses verantwortlich ist (gemeint ist nicht das Personal, das die Arbeiten tatsächlich ausführt und nur dem Arbeitgeber verantwortlich ist). Die kodierte Bezeichnung ist kein Markenzeichen, sondern ein von amtlicher Stelle kontrolliertes System, mit dessen Hilfe die verantwortliche Person oder Firma zweifelsfrei identifiziert werden kann. Der Versender kann jedoch, freiwillig oder pflichtgemäß, die für Kontrollzwecke alleinige Verantwortung übernehmen, in diesem Fall ist die Identifizierung des „Packers“ im obigen Sinne nicht mehr erforderlich.*

*Um bei Verwendung einer kodierten Bezeichnung Unklarheiten zu vermeiden, ist die Angabe „Packer“, „Absender“ und/oder „Ausführer“ (bzw. entsprechende Abkürzungen, d.h. „Pack.“, „Ausf.“) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung zu nennen.*

<sup>2</sup> Fertigpackungen, die für die Abgabe an den Verbraucher bestimmt sind, unterliegen diesen Kennzeichnungsbestimmungen nicht, müssen jedoch die nationalen Anforderungen erfüllen. Die genannte Kennzeichnung muss jedoch auf jeden Fall auf der Transportverpackung, die solche Fertigpackungen enthält, angebracht sein.

<sup>3</sup> Nach den Rechtsvorschriften einiger Staaten ist die explizite Angabe von Name und Anschrift vorgeschrieben. Im Falle der Verwendung einer kodierten Bezeichnung muss die Angabe „Packer und/oder Absender (oder entsprechende Abkürzungen)“ in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

## **B. Art des Erzeugnisses**

- **„Bohnen/Fisolen“ und/oder Handelstyp, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.**

*Der Name des Erzeugnisses oder des Handelstyps muss nur auf geschlossenen Packstücken angegeben werden, deren Inhalt von außen nicht sichtbar ist.*

- **Name der Sorte (wahlfrei).**

## **C. Ursprung des Erzeugnisses**

- **Ursprungsland und - wahlfrei - Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.**

*Die Kennzeichnung muss das Ursprungsland beinhalten, d. h. das Land, in dem die Bohnen/Fisolen angebaut wurden (z. B. Frankreich oder Deutschland). Wahlweise darf auch das Anbaugebiet in regionaler oder örtlicher Bezeichnung genannt werden.*

## **D. Handelsmerkmale**

- **Klasse.**

*Die Angabe der Klasse ist verpflichtend.*

- **Größe.**

- **bei Prinzessbohnen ausgedrückt durch die Bezeichnung „sehr fein“, „fein“, „mittel“.**
- **bei anderen Bohnen/Fisolen (falls nach Größen sortiert ist) ausgedrückt durch die Mindest- und Höchstbreite der Hülsen.**

*Die Angabe der Größe ist für die Klasse Extra verpflichtend.*

## **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

**VII. LISTE DER BILDUNTERSCHRIFTEN**

Foto 1	<i>Prinzessbohnen, Bohnen/Fisolen mit rundem Hülsentyp, Bohnen/Fisolen mit breitem Hülsentyp</i>
Foto 2	<i>Bohnen/Fisolen mit runden gelben Hülsen (Wachsbohnen)</i>
Foto 3	<i>Bohnen/Fisolen mit breiten mehrfarbigen Hülsen (Borlotti-Typ)</i>
Foto 4	<i>Feuer- oder Prunkbohnen</i>
Foto 5	<i>Beschädigung (Schnittverletzung) Nicht zulässig</i>
Foto 6	<i>Ausgeprägte Druckstelle Nicht zulässig</i>
Foto 7	<i>Fehlendes Stielende, offene Hülsen Nicht zulässig</i>
Foto 8	<i>Fäule Nicht zulässig</i>
Foto 9	<i>Sclerotinia-Fäule Nicht zulässig</i>
Foto 10	<i>Brennfleckenkrankheit Nicht zulässig</i>
Foto 11	<i>Rost Nicht zulässig</i>
Foto 12	<i>Fettfleckenkrankheit Nicht zulässig</i>
Foto 13	<i>Bohnen /Fisolen mit Erdbesatz Nicht zulässig</i>
Foto 14	<i>Welke Bohnen Nicht zulässig</i>
Foto 15	<i>Missbildung durch Schädlinge Nicht zulässig</i>
Foto 16	<i>Schäden durch Schädlinge Nicht zulässig</i>
Foto 17	<i>Prinzessbohnen, samenlos - äußere/innere Ansicht Zulässiges Ausmaß für Klasse Extra</i>
Foto 18	<i>Bohnen/Fisolen mit kleinen und weichen Samen äußere/innere Ansicht Zulässiges Ausmaß für Klasse Extra</i>

Foto 19	<i>Sehr leichter oberflächlicher Fehler Zulässiges Ausmaß für Klasse Extra</i>
Foto 20	<i>Fäden bei Brechbohnen Nicht zulässig in Klasse I (s. Toleranzen)</i>
Foto 21	<i>Bohnen/Fisolen mit kleinen und weichen Samen äußere/innere Ansicht Zulässiges Ausmaß für Klasse I</i>
Foto 22	<i>Leichter Formfehler, Sorte mit runden Hülsen unten: 4 Hülsen – Zulässiges Ausmaß für Klasse I oben: 2 gerade Hülsen</i>
Foto 23	<i>Leichter Formfehler, Sorte mit breiten Hülsen Zulässiges Ausmaß für Klasse I</i>
Foto 24	<i>Leichter Schalenfehler Zulässiges Ausmaß für Klasse I</i>
Foto 25	<i>Bohnen/Fisolen mit nicht zu großen, noch ausreichend weichen Samen - äußere/innere Ansicht Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 26	<i>Formfehler, Sorte mit runden Hülsen Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 27	<i>Formfehler, Sorte mit breiten Hülsen Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 28	<i>Schalenfehler durch Reibung Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 29	<i>Leichte vernarbte Quetschungen Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 30	<i>Leichte Rostflecken Zulässiges Ausmaß für Klasse II</i>
Foto 31	<i>Bohnen/Fisolen, denen der Stiel und ein kleines Stück des schmalen Halsabschnittes fehlen Zulässiges Ausmaß</i>
Foto 32	<i>Sehr sorgfältige Aufmachung Klasse Extra - Bohnen mit breiten Hülsen</i>
Foto 33	<i>Sorgfältige Aufmachung Klasse I - Prinzessbohnen</i>
Foto 34	<i>Angemessene Aufmachung Klasse II - Bohnen/Fisolen mit runden Hülsen</i>

<i>Foto 35</i>	<i>Kennzeichnungsbeispiel auf einem Etikett</i>
<i>Foto 36</i>	<i>Kennzeichnungsbeispiel auf das Packstück gedruckt</i>