International Standards for Fruit and Vegetables

LEEKS

Internationale Normen für Obst und Gemüse

PORREE

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

INTERNATIONALE NORMEN FÜR OBST UND GEMÜSE

Leeks

Porree

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION FÜR WIRTSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT UND ENTWICKLUNG

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where governments work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Union takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

LEEKS © OECD 2019

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION FÜR WIRTSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT UND ENTWICKLUNG

Die OECD ist ein in ihrer Art einzigartiges Forum, in dem Regierungen gemeinsam an der Bewältigung der wirtschaftlichen, sozialen und umweltbezogenen Herausforderungen der Globalisierung arbeiten. Die OECD ist auch Vorreiterin bei den Bemühungen, neue Entwicklungen und Aufgaben besser zu verstehen und die Regierungen dabei zu unterstützen, Antworten auf diese Herausforderungen zu finden. Dazu gehören Corporate Governance, die Informationsökonomie sowie die Bevölkerungsalterung. Die Organisation bietet den Regierungen einen Rahmen, der es ihnen ermöglicht, Erfahrungen aus verschiedenen Politikbereichen auszutauschen, nach Lösungsansätzen für gemeinsame Probleme zu suchen, gute Praktiken aufzuzeigen und auf eine Koordinierung nationaler und internationaler Politiken hinzuarbeiten.

Die OECD-Mitgliedsländer sind*: Australien, Belgien, Chile, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Israel, Italien, Japan, Kanada, Korea, Lettland, Litauen, Luxemburg, Mexiko, Neuseeland, die Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Schweden, die Schweiz, die Slowakische Republik, Slowenien, Spanien, die Tschechische Republik, die Türkei, Ungarn, das Vereinigte Königreich und die Vereinigten Staaten. Die Europäische Union beteiligt sich an der Arbeit der OECD.

OECD Publishing sorgt für eine weite Verbreitung der Ergebnisse der statistischen Erhebungen und Untersuchungen der Organisation zu wirtschaftlichen, sozialen und umweltpolitischen Themen sowie der von den Mitgliedstaaten vereinbarten Übereinkommen, Leitlinien und Standards.

* Stand Juni 2019, Datum der Veröffentlichung der englisch/französischen Originalbroschüre. Seitdem sind Kolumbien und Costa Rica der OECD beigetreten.

PORREE © OECD 2022

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 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).

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables[1] set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.[2]

The German translation has been prepared by the Federal Office for Agriculture and Food of Germany in cooperation with the corresponding authorities of Austria and Switzerland. It has been prepared for informational purposes only and accordingly the OECD cannot guarantee its accuracy. The only official versions are the English and the French texts.

VORWORT

Im Rahmen der Tätigkeit des Schemas zur Anwendung Internationaler Normen für Obst und Gemüse[1], das 1962 bei der OECD gegründet wurde, werden Erläuterungsbroschüren veröffentlicht, die Kommentare und Illustrationen enthalten, um eine einheitliche Interpretation der Normen sowohl durch staatliche Kontrollstellen als 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(2006)95 des Rates der OECD vom 15. Juni 2006 festgelegten Verfahren teilnehmen wollen.[2]

Die deutsche Übersetzung wurde von der deutschen Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Zusammenarbeit mit den entsprechenden Behörden in Österreich und der Schweiz erstellt. Sie wurde nur zu Informationszwecken erstellt und die OECD kann dementsprechend nicht für ihre Richtigkeit garantieren. Die einzigen offiziellen Versionen sind der englische und der französische Text.

1 The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization (UNECE) under reference: Leeks FFV-21.
Die Norm wird auch empfohlen von der Wirtschaftskommission für Europa der Vereinten Nationen (UNECE) unter der Bezeichnung: Porree FFV-21.

2 For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables
Für weitere Informationen über das Schema siehe http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

This electronic publication (pdf file) contains the English version (2019) and its German translation (2022).
Any necessary update will first be included in the electronic English/French version.

Diese elektronische Veröffentlichung (pdf-Datei) enthält die englische Fassung (2019) und ihre deutsche Übersetzung (2022). Notwendige Aktualisierungen werden zunächst in der elektronischen englisch/französischen Version vorgenommen.

TABLE OF CONTENTS

LEEKS **7**

I. DEFINITION OF PRODUCE **9**

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY **10**

A. Minimum requirements 10

B. Classification 13

i) Class I 13

iii) Class II 13

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING **15**

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES **16**

A. Quality Tolerances 16

i) Class I 16

ii) Class II 16

B. Size tolerances 16

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION **17**

A. Uniformity 17

B. Packaging 17

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING **19**

A. Identification 19

B. Nature of produce 19

C. Origin of produce 19

D. Commercial specifications 20

E. Official control mark (optional) 20

ILLUSTRATIONS **37**

INHALTSVERZEICHNIS

PORREE / LAUCH **21**

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG **23**

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT **24**

A. Mindesteigenschaften 24

B. Klasseneinteilung 27

i) Klasse I 27

ii) Klasse II 28

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG **30**

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN **31**

A. Gütetoleranzen 31

i) Klasse I 31

ii) Klasse II 31

B. Größentoleranzen 31

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG **32**

A. Gleichmäßigkeit 32

B. Verpackung 32

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG **34**

A. Identifizierung 34

B. Art des Erzeugnisses 34

C. Ursprung des Erzeugnisses 34

D. Handelsmerkmale 35

E Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei) 35

FOTOS **37**

Leeks

On the following pages, the official text of the leek standard [UNECE FFV-21, version 2017] is indicated in **blue bold**, the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.

LEEKS © OECD 2019

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to leeks of varieties (cultivars) grown from *Alllium ampeloprasum* L. Leek Group to be supplied fresh to the consumer, leeks for industrial processing being excluded.

Produce being destined for industrial processing must not be graded or labelled in accordance with this standard. This does not preclude that the processing industry orders produce pursuant to this standard. However, if produce is labelled in accordance with the standard the provisions of the standard must be respected irrespective of the intended use.

The different varieties of leeks vary according to:

- *the length and the width of the sheathed part,*
- *the colour of the leaves from light green to dark green or dark blue green,*
- *the growth habit of the leaves from straight to open,*
- *the bulbing which can be missing or clearly developed,*
- *the production period from spring, summer, autumn or winter.*

Welsh onions or bunching onions (Allium fistulosum L.) are not covered by the standard.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	*Diversity of leeks*
Photo 2	*Welsh onion or bunching onion (Allium fistulosum L.)*

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for leeks after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity;**
- **a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the leeks must be:

- **intact (this requirement does not apply, however, to roots and ends of leaves which may be cut);**

  Leeks must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce. However, roots may be trimmed or cut off. Leaves must not but may be trimmed to the angle of the outer leaf. Outer leaves may be removed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 3	*Roots and ends of leaves cut*
Photo 4	*Ends of leaves cut to the leaf-angle of the outer leaf*
Photo 5	*Roots may be cut*
Photo 6	*Split leaves*
Photo 7	*Broken leaves*

- **sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;**

  Leeks must be free from disease or serious deterioration, which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, leeks affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at their destination, are to be excluded.

  Note: A certain degree of damage caused by diseases is allowed in the respective classes.

  Leeks showing the following defects are therefore excluded:

  a) rotting, even if the signs are very slight

LEEKS © OECD 2019

b) white tip disease

c) frost damage

d) serious bruising

e) serious rust

f) leek yellow stripe virus (LYSV)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	*Rot on the tips of the leaves*
Photo 9	*Rot on the sheathed part*
Photo 10	*Rot on the inner leaves due to frost*
Photo 11	*Rot on the inner leaves*
Photo 12	*Chilling injury on the inner leaves*
Photo 13	*Serious bruising*
Photo 14	*Serious rust*

– **clean, practically free of any visible foreign matter; however, the roots may have remnants of soil adhering to them and traces of soiling within the sheathed part are allowed;**

Leeks must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter.

The presence of visible foreign matter can detract from the commercial presentation and acceptance of leeks. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of foreign matter. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	*Remnants of soil adhering to roots*
Photo 16	*Traces of soiling within the sheathed part*
Photo 17	*Soiling within the sheathed part*
Photo 18	*Soiling on the leaves*

– **fresh in appearance, with wilted or withered leaves removed;**

In case of grading and loading in the region of production, the leeks must not show any sign of wilting or yellow discolouration. On the subsequent transportation rout, a inevitably slight wilting is allowed. However, any yellow discolouration is excluded.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	*Withered leeks and trimmed leeks*
Photo 20	*Withered leaves*

– **practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the leeks. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	*Pupa of leek fly*

– **practically free from damage caused by pests;**

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of damage caused by pests.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	*Damage caused by larvae of leek fly*

– **not running to seed;**

Flowering stems are induced by longer periods of low temperatures especially under long day conditions. The sheathed part will be leached out and hardened.

A hardened flowering stem is not allowed as the edibility of the leek is affected. The specific provisions for Class II and the tolerances must be taken into account. Cutting of the flowering stem is not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	*Hardened flowering stem exceeding the sheathed part*
Photo 24	*Flowering stem cut off*

– **free of abnormal external moisture;**

This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package, but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 25	*Condensation in a sales package*

– **free of any foreign smell and/or taste.**

This provision applies to leeks stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

When the leaves are cut, they must be neatly cut.

The development and condition of the leeks must be such as to enable them:

- **to withstand transportation and handling;**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

B. Classification

Leeks are classified in two classes, as defined below:

i) Class I

Leeks in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

The white to greenish white part of the leeks must represent at least one-third of the total length of the sheathed part.

The sheathed part is measured from the root plate to the angle of the outer leaf.

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- **slight superficial and dry damage on not more than two leaves;**

  Slight superficial defects include very slight signs of virus disease or yellow streaks are allowed. Very slight rust spots are allowed on the leaves only.

- **slight bruising on the leaves;**
- **slight damage caused by thrips on the leaves.**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 26	*White to greenish white colouring of the sheathed part*
Photo 27	*Slight superficial and dry defects on not more than two leaves*
Photo 29	*Slight mechanical damage not more than two leaves deep*
Photo 32	*Slight bruising on the leaves*
Photo 34	*Slight damage on the leaves caused by thrips*

iii) Class II

This class includes leeks that do not qualify for inclusion in Class I but satisfy the minimum requirements specified above.

Leeks in this class must be of reasonable quality and suitable for human consumption.

The following defects may be allowed, provided the leeks retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- **slight superficial and dry damage;**

  Superficial and dry damages including slight signs of virus diseases such as leek yellow stripe virus or slight signs of other diseases are allowed.

- **slight bruising;**

  Slight bruising is allowed on the leaves and on the sheathed part.

- **damage caused by thrips;**

- **slight traces of rust on the leaves;**

- **slight brownish discolouration due to low temperatures;**

- **a tender flowering stem, provided that it is enclosed within the sheathed part.**

  When inspecting leeks, the outer leaves should be pulled apart to check whether a flowering stem has been developed.

A slight lack of freshness, i. e. one withered leaf is allowed, provided it is not discoloured.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 28	*Superficial and dry defects*
Photo 30	*Mechanical damage*
Photo 31	*Split leaves*
Photo 32	*Slight bruising on the leaves*
Photo 33	*Slight bruising on the sheathed part*
Photo 35	*Damage caused by thrips*
Photo 36	*Slight traces of rust on the leaves*
Photo 37	*Slight brownish discolouration due to low temperatures*
Photo 38	*A tender flowering stem enclosed within the sheathed part*

LEEKS © OECD 2019

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the diameter measured at right angles to the longitudinal axis in the middle of the sheathed part.

To ensure uniformity in size, the diameter of the largest leek in the same bundle or package must not be more than twice the diameter of the smallest leek.

Uniformity in size is compulsory for Class I.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 39	*Uniformity in size in Class I*

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for natural deterioration of fresh produce over time.

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95][1] *.*

A. Quality Tolerances

i) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of leeks not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

ii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of leeks satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay.

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance covers any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

B. Size tolerances

For all classes (if sized): a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of leeks not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

1 *https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en*

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package, or each bundle in the same package must be uniform and contain only leeks of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized), and appreciably the same degree of development and colouring.

The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package or in the interior of the bundle produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 40	*Presentation Class I*
Photo 41	*Presentation Class II*

B. Packaging

The leeks must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transport and handling.

Especially during warm weather conditions, the transport vehicle and the packaging material must allow a good aeration of the produce. Otherwise, there is a high risk of the produce to heat up or wilt untimely or suffers any other degradation in quality if this is not respected.

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects.

Packages must be free of all foreign matter.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation. A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 42	*Example of packing in bags*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 43	*Example of packing in a sales package (pre-package)*
Photo 44	*Exmaple of packing in a sales package (bundle)*

LEEKS © OECD 2019

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[2] or bundle presented in bulk must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:

In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package, with water-insoluble ink.

In the case of re-used packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority[3] if the country applying such a system is listed in the UNECE database.

For inspection purposes, the "packer" is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the "packer" as defined above is optional.

B. Nature of produce

– **"Leeks" if the contents are not visible from the outside;**

The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.

C. Origin of produce

– **Country of origin[4] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the leeks were grown (e.g. "Produce of Germany", "Produce of France").

The indication must be with the full name or a commonly used name. The term "full" means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand,

2 These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

3 The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

4 The full or a commonly used name should be indicated.

the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context "USA" is the only acronym allowed when indicating the country of origin.

Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

– Class;

Stating the class is compulsory.

– Number of bundles (for leeks packed in bundles and presented in a package).

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 45	*Example of marking printed on a label*
Photo 46	*Example of marking printed on a label*

– – – – – – – –

Adopted 1970
Last revised 2016
Aligned with the Standard Layout 2017

LEEKS © OECD 2019

Porree / Lauch

Auf den folgenden Seiten erscheint der offizielle Text der Porree/Lauch-Norm*
[UNECE FFV-21, Stand 2017] **blau fett**;
und der OECD-Erläuterungstext zur Norm *schwarz kursiv* gesetzt.

**** Der Begriff Porree entspricht dem österreichischen und dem schweizerischen Ausdruck Lauch.***

PORREE © OECD 2022

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Porree der aus *Allium ampeloprasum* L. Lauch-Gruppe hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Porree für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

Erzeugnisse, die für die industrielle Verarbeitung bestimmt sind, müssen nicht nach der Vermarktungsnorm aufbereitet und gekennzeichnet sein. Das schließt nicht aus, dass die Verarbeitungsindustrie die Lieferung nach der Vermarktungsnorm kontrahiert. Sind die Erzeugnisse jedoch mit einer Klasse gekennzeichnet, müssen sie den entsprechenden Anforderungen der Vermarktungsnorm ohne Rücksicht auf ihren späteren Verwendungszweck entsprechen.

Porree-Sorten variieren nach folgenden Merkmalen:

- *die Länge und Weite des umhüllten Teils,*
- *die Blattfarbe von hellgrün über dunkelgrün oder dunkel-blaugrün,*
- *die Blatthaltung von aufrecht bis offen,*
- *die Verdickung des Zwiebelbodens von fehlend bis ausgeprägt,*
- *die Ernetezeit im Frühling, Sommer, Herbst oder Winter.*

Winterheckzwiebeln (Allium fistulosum L.) fallen nicht unter die Norm.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 1	*Typenvielfalt bei Porree*
Foto 2	Winterheckzwiebeln (*Allium fistulosum* L.)

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Porree nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muss.

Wird die Norm jedoch auf den dem 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 muss Porree vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- **ganz (diese Forderung gilt jedoch nicht für die Wurzeln und die Blattenden, die abgeschnitten sein können),**

  Es darf kein Teil des Porrees fehlen oder so geschädigt sein, dass es dadurch unvollständig ist. Die Wurzeln dürfen jedoch teilweise oder ganz abgeschnitten sein. Die Blätter müssen nicht, können jedoch bis zum Blattwinkel des äußersten Blattes eingekürzt sein. Die äußeren Blattlagen dürfen entfernt werden.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 3	*Wurzeln und Blattenden abgeschnitten*
Foto 4	*Blattenden bis zum Blattwinkel der äußersten Blattlage abgeschnitten*
Foto 5	*Wurzeln können abgeschnitten sein*
Foto 6	*Aufgespleiste Blattenden*
Foto 7	*Gebrochene Blätter*

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

  Porree muss frei von Krankheiten oder ernsthaften Fehlern sein, die deutlich das Aussehen, die Verzehrbarkeit oder die Haltbarkeit beeinträchtigen. Insbesondere Porree mit Fäulnis sind auszuschließen, auch wenn nur sehr leichte Anzeichen vorhanden sind, die sie jedoch bei Ankunft am Bestimmungsort für den Verzehr ungeeignet machen.

PORREE © OECD 2022

Hinweis: Ein bestimmtes Maß an Fehlern ist jeweils in den Klassen zugelassen.

Porree, der die folgenden Schäden aufweist, ist daher ausgeschlossen:

a) Fäulnis, auch nur sehr leichte Anzeichen

b) Weiße Spitzen

c) Frostschäden

d) Starke Druckstellen

e) Starker Rost

f) Gelbstreifenvirus bei Porree (LYSV)

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 8	*Fäulnis an den Blattspitzen*
Foto 9	*Fäulnis am Schaft*
Foto 10	*Fäulnis an den inneren Blättern infolge von Frost*
Foto 11	*Fäulnis an den inneren Blättern*
Foto 12	*Kälteschäden an den inneren Blättern*
Foto 13	*Starke Druckstellen*
Foto 14	*Starker Rost*

– **sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, die Wurzeln können jedoch Reste von anhaftender Erde aufweisen und Spuren von Erde im umhüllten Teil sind zulässig,**

Porree muss praktisch frei von sichtbarer Erde, Staub, Behandlungsmitteln oder anderen sichtbaren Fremdstoffen sein.

Sichtbare Fremdstoffe können die Aufmachung und Akzeptanz von Porree im Handel beeinträchtigen. „Praktisch frei …" bedeutet – in allen Klassen –, dass nur Spuren von Fremdstoffen zulässig sind. Übermäßiger Besatz mit Staub, Erde oder sichtbaren chemischen Rückständen ist jedoch nicht zulässig.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 15	*Wurzeln mit leichtem Erdbesatz*
Foto 16	*Spuren von Erde im umhüllten Teil*
Foto 17	*Erdbesatz im umhüllten Teil*
Foto 18	*An den Blättern anhaftende Erde*

– **von frischem Aussehen, d. h. ohne verwelkte oder vertrocknete Blätter,**

Während der Aufbereitung und Lieferung im Erzeugungsgebiet soll das Erzeugnis kein Zeichen von Welke oder Vergilbung zeigen. Während des nachfolgenden Transportes sind unvermeidbare Zeichen von Welke zulässig, während Vergilbungen

ausgeschlossen sind.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 19	*Porree mit welken Blättern und geputzter Porree*
Foto 20	*Welke Blätter*

– **praktisch frei von Schädlingen,**

Schädlinge können die Aufmachung und Akzeptanz von Porree im Handel beeinträchtigen. „Praktisch frei …" bedeutet – in allen Klassen, dass nur vereinzelt auftretende Insekten, Milben oder andere Schädlinge im Packstück oder in der Probe zulässig sind. Kolonien von Schädlingen sind jedoch nicht zulässig.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 21	*Puppe der Lauchfliege*

– **praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,**

Durch Schädlinge verursachte Schäden am Fruchtfleisch beeinträchtigen die Verzehrbarkeit der Erzeugnisse. „Praktisch frei …" bedeutet, dass – in allen Klassen – Spuren von durch Schädlinge verursachten Schäden zulässig sind.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 22	*Schäden durch die Larve der Lauchfliege*

– **nicht geschossen,**

Das Schossen wird durch längere Perioden niedriger Temperaturen und Langtagbedingungen ausgelöst. Der Schaft wird ausgelaugt und verhärtet.

Schosser (verhärtete Blütentriebe) sind nicht zugelassen, da hierdurch die Verzehrbarkeit des Porrees beeinträchtigt wird. Die besonderen Bestimmungen der Klasse II und der Toleranzen sind zu beachten. Das Abschneiden des Blütentriebes ist nicht zulässig.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 23	*Verhärteter, aus dem umhüllten Teil hervorragender Blütentrieb*
Foto 24	*Abgeschnittener Blütentrieb*

– **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,**

Diese Bestimmung bezieht sich auf übermäßige Feuchtigkeit, wie z. B. überständiges Wasser in einem Packstück. Kondenswasserniederschlag als Folge des Temperaturwechsels nach Entnahme aus dem Kühllager oder dem Kühltransportmittel werden nicht als anomale Feuchtigkeit gewertet.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 25	*Kondenswasserniederschlag in einer Verkaufspackung*

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

  Diese Anforderung gilt für Erzeugnisse, die unter ungeeigneten Bedingungen gelagert oder transportiert wurden und insbesondere durch die Nähe zu anderen Erzeugnissen, die flüchtige Geruchsstoffe abgeben, einen anomalen Geruch und/oder Geschmack angenommen haben.

Wenn die Blätter abgeschnitten sind, muss der Schnitt glatt sein.

Entwicklung und Zustand des Porrees müssen so sein, dass er:

– **Transport und Hantierung aushält,**

– **in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.**

B. Klasseneinteilung

Porree wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Porree dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Der weiße bis grünlich-weiße Teil des Porrees muss mindestens ein Drittel der Gesamtlänge des umhüllten Teils ausmachen.

Der umhüllte Teil wird vom Zwiebelboden bis zum Blattwinkel der äußersten Blattlage gemessen.

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:

– **leichte oberflächliche, trockene Fehler (Beschädigungen) auf nicht mehr als zwei Blättern,**

  Leichte oberflächliche Mängel schließen sehr leichte Anzeichen von Viruserkrankungen oder Gelbstreifigkeit ein. Sehr leichte Rostflecken, aber nur auf den Blättern, sind zulässig.

– **leichte Druckstellen auf den Blättern,**

– **leichte Schäden von Thrips auf den Blättern.**

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 26	*Eine weiße bis grün-weiße Färbung des umhüllten Teils*
Foto 27	*Leichte, oberflächliche, trockene Fehler (Beschädigungen) auf nicht mehr als zwei Blättern*
Foto 29	*Leichte mechanische Beschädigungen, die nicht mehr als zwei Blattlagen tief reichen*
Foto 32	*Leichte Druckstellen auf den Blättern*
Foto 34	*Leichte Thrips-Schäden auf den Blättern*

ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört Porree, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Porree dieser Klasse muss von angemessener Qualität und für den Verzehr geeignet sein.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Porree seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- **leichte, oberflächliche, trockene Fehler (Beschädigungen),**

  Oberflächliche und trockene Mängel einschließlich leichte Anzeichen von Viruserkrankungen wie z. B. Gelbstreifigkeit oder leichte Anzeichen anderer Krankheiten sind zulässig.

- **leichte Druckstellen,**

  Leichte Druckstellen sind auf den Blättern und am umhüllten Teil zulässig.

- **Schäden durch Thripse,**

- **leichte Spuren von Rost auf den Blättern,**

- **leichte, bräunliche, durch niedrige Temperaturen hervorgerufene Verfärbung,**

- **ein weicher Blütentrieb, sofern sich dieser im umhüllten Teil befindet.**

  Während der Kontrolle müssen die äußeren Blätter auseinandergezogen werden, um die mögliche Entwicklung eines Blütentriebes zu prüfen.

Eine leicht nachlassende Frische, d. h. ein welkes Blatt ist zulässig, sofern das Blatt nicht vergilbt ist.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 28	*Oberflächliche und trockene Fehler (Beschädigungen)*
Foto 30	*Mechanische Beschädigung*
Foto 31	*Aufgespleiste Blätter*

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 32	*Leichte Druckstellen auf den Blättern*
Foto 33	*Leichte Druckstellen am umhüllten Teil*
Foto 35	*Thrips-Schäden*
Foto 36	*Leichte Spuren von Rost auf den Blättern*
Foto 37	*Eine leichte bräunliche Verfärbung durch Kälte*
Foto 38	*Ein weicher Blütentrieb im umhüllten Teil*

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem Querdurchmesser, gemessen in der Mitte des umhüllten Teils, bestimmt.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Durchmesser der dicksten Porreestange in einem Bund oder einem Packstück nicht größer sein als der doppelte Durchmesser der dünnsten Porreestange.

Die Gleichmäßigkeit in der Größe ist verbindlich vorgeschrieben für die Klasse I.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 39	*Gleichmäßigkeit der Größe in Klasse I*

PORREE © OECD 2022

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.

Die Toleranzen dienen der Berücksichtigung von Fehlern, die bei der Hantierung und durch die natürlichen Veränderungen von frischen Erzeugnissen im Laufe der Zeit auftreten können.

Die Einhaltung der Toleranzen wird geprüft gemäß den Vorschriften zur Konformitätskontrolle, die in Anhang II des Rats-Beschlusses zur Revision des OECD-Schemas zur Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse [C(2006)95][1] festgelegt sind.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Porree, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, 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.

Die 10 %-Toleranz bezieht sich auf Mängel hinsichtlich Form, Haut und Färbung sowie Druckstellen, die in Klasse II zulässig sind. Die 1 %-Toleranz bezieht sich alle Verstöße gegen die Mindesteigenschaften sowie auf alle Mängel, die das Erzeugnis für den Verzehr ungeeignet machen (Verderb).

ii) Klasse II

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

Die 10 %-Toleranz bezieht sich auf Missbildungen, starke Hautfehler, Farbfehler sowie Verstöße gegen die Mindesteigenschaften, sofern durch sie die Verzehrbarkeit nicht beeinträchtigt ist, wie z. B. leichte Schäden, leichte Verschmutzung und leicht nachlassende Frische. Die 2 %-Toleranz bezieht sich auf alle Mängel, die das Erzeugnis für den Verzehr ungeeignet machen (Verderb).

B. Größentoleranzen

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Porree, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht, ist zulässig.

1 *https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en*

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks oder jedes Bundes in einem Packstück muss einheitlich sein und darf nur Porree gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) und annähernd des gleichen Entwicklungsgrades und der gleichen Färbung umfassen.

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

Die Aufmachung darf nicht täuschen, d. h. in den unteren Lagen der Packstücke dürfen keine Erzeugnisse geringerer Güte oder Größe vorhanden sein, als in der obersten Lage dargelegt und in der Kennzeichnung angegeben.

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 40	*Aufmachung Klasse I*
Foto 41	*Aufmachung Klasse II*

B. Verpackung

Porree muss so verpackt sein, dass das Erzeugnis angemessen geschützt ist.

Die Verpackung soll die Erzeugnisse während Transport und Hantierung schützen und muss hierfür die erforderliche Güte, Festigkeit und Beschaffenheit aufweisen.

Besonders bei warmer Witterung müssen Transportmittel und Verpackungsmaterial so beschaffen sein, dass eine gute Belüftung bzw. Durchlüftung der Ware gewährleistet ist. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Ware sich erhitzt, vorzeitig welkt oder andere Qualitätseinbußen erleidet.

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.

Einzeln auf den 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.

Saubere Materialien sollten verwendet werden, um die Ware vor Fremdkörpern wie Blättern, Sand oder Erde, die sich negativ auf die Ware und ihre Präsentation auswirken könnten, zu schützen. Ein bei mehreren Packstücken festgestellter deutlicher Mangel an Sauberkeit kann zur Beanstandung der Ware führen.

PORREE © OECD 2022

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 42	*Beispiel einer Verpackung im Netz*
Foto 43	*Beispiel einer Verkaufspackung (Vorverpackung)*
Foto 44	*Beispiel einer Verkaufspackung (Bund)*

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück[2] oder jedes Bund in loser Schüttung muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

Alle Angaben müssen auf derselben Seite des Packstücks erscheinen, entweder auf einem am Packstück haltbar befestigten Etikett oder mit wasserunlöslicher Tinte auf das Packstück gedruckt.

Im Falle der Wiederverwendung gebrauchter Verpackungen müssen alle ggf. nicht zutreffenden Angaben unkenntlich gemacht bzw. noch vorhandene Etiketten mit nicht zutreffenden Angaben sorgfältig entfernt werden.

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Exporteur:

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], sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

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 Absender kann jedoch die für Kontrollzwecke alleinige Verantwortung übernehmen; in diesem Fall ist die Angabe des „Packers" im obigen Sinne wahlfrei.

B. Art des Erzeugnisses

– **„Porree", wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.**

  Der Name des Erzeugnisses kann durch ein Foto oder eine Zeichnung ersetzt werden.

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

  Die Kennzeichnung muss das Ursprungsland beinhalten, d. h. das Land, in dem der

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

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

PORREE © OECD 2022

Porree angebaut wurde (z. B. „Ursprung Deutschland“ oder „Ursprung Frankreich“).

Die Angabe muss mit dem vollständigen Namen oder einem gebräuchlichen Namen erfolgen. Der Begriff „vollständiger Name“ zielt einerseits darauf ab, dass der Name nicht abgekürzt werden darf. Andererseits ist der vollständige Name des Ursprungslandes aber auch der offizielle Name des Landes (z. B. Bundesrepublik Deutschland). Der allgemein gebräuchliche Name ist z. B. Niederlande oder Holland für das Königreich der Niederlande. Ein gebräuchlicher Name ist auch USA für die Vereinigten Staaten von Amerika. Damit ist „USA“ auch die einzige zulässige Abkürzung bei der Angabe des Ursprungslandes.

Regionale Ursprungsangaben können zusätzlich angegeben werden.

D. Handelsmerkmale

– **Klasse,**

Die Angabe der Klasse ist Pflicht.

– **Anzahl der Bunde (für Porree, der in Bunden gepackt und im Packstück aufgemacht ist).**

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Bild-Nr.	Bild-Titel
Foto 45	*Beispiel für eine auf ein Etikett gedruckte Kennzeichnung*
Foto 46	*Beispiel für eine auf ein Etikett gedruckte Kennzeichnung*

– – – – – – – – –

Veröffentlicht 1970
Zuletzt überarbeitet 2016
An das Standardlayout angepasst 2017

PORREE © OECD 2022

Illustrations

Fotos

Definition of produce
Begriffsbestimmung

Photo 1: ***Diversity of leeks: Examples of two varieties – modern hybrid varieties may be quite similar in leaf mass and growth habit***

Typenvielfalt bei Porree: Beispiele von Sorten – moderne Hybridsorten können sich in Blattmasse und Wuchsform sehr ähneln

Photo 2: ***Welsh onion or bunching onion (Allium fistulosum L.) – Not covered by the standard***

Winterheckzwiebel (Allium fistulosum L.) – Nicht unter die Norm fallend

PORREE © OECD 2022

Minimum requirements – Intact
Roots and ends of leaves may be cut

Mindesteigenschaften – Ganz
Wurzeln und Blattenden können abgeschnitten sein

Photo 3: Roots and ends of leaves cut – Allowed

Wurzeln und Blattenden abgeschnitten – Zulässig

Photo 4: Ends of leaves may be cut to the leaf-angle of the outer leaf – Limit allowed in all classes

Die Blätter können bis zum Blattwinkel der äußersten Blattlage abgeschnitten sein
Zulässiges Limit in allen Klassen

Minimum requirements – Intact
Roots and ends of leaves may be cut

Mindesteigenschaften – Ganz
Wurzeln und Blattenden können abgeschnitten sein

Photo 5: ***Left: Roots slightly cut, Middle: Roots completely cut – Allowed***
Right: Root plate eliminated – Not allowed

Links: Wurzeln leicht beschnitten, Mitte: Wurzeln ganz abgeschnitten – Zulässig
Rechts: abgeschnittener Zwiebelboden – Unzulässig

Photo 6: ***Split leaves – Not allowed***

Aufgespleiste Blattenden – Unzulässig

PORREE © OECD 2022

Minimum requirements – Intact
Roots and ends of leaves may be cut

Mindesteigenschaften – Ganz
Wurzeln und Blattenden können abgeschnitten sein

Photo 7: Broken leaves – Not allowed

Gebrochene Blätter – Unzulässig

Minimum requirements – Sound
Mindesteigenschaften – Gesund

Photo 8: Rot on the tips of the leaves – Not allowed
Fäulnis an den Blattspitzen – Unzulässig

Photo 9: Rot on the sheathed part – Not allowed
Fäulnis am Schaft – Unzulässig

PORREE © OECD 2022

Photo 10: Rot on the inner leaves due to frost – Not allowed

Fäulnis an den inneren Blättern infolge von Frost – Unzulässig

Photo 11: Rot on the inner leaves – Not allowed

Fäulnis an den inneren Blättern – Unzulässig

Minimum requirements – Sound
Mindesteigenschaften – Gesund

Photo 12: Chilling injury on the inner leaves – Not allowed
Kälteschäden an den inneren Blättern – Unzulässig

Photo 13: Serious bruising – Not allowed
Starke Druckstellen – Unzulässig

PORREE © OECD 2022

Photo 14: Serious rust – Not allowed
Starker Rost – Unzulässig

Minimum requirements – Clean
Practically free of any visible foreign matter

Mindesteigenschaften – Sauber
Praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen

Photo 15: Practically clean: Remnants of soil adhering to roots – Limit allowed in all classes

Praktisch sauber: Wurzeln mit leichtem Erdbesatz – Zulässiges Limit in allen Klassen

Photo 16: Practically clean: Traces of soil within the sheathed part – Limit allowed in all classes

Praktisch sauber: Spuren von Erde im umhüllten Teil – Zulässiges Limit in allen Klassen

PORREE © OECD 2022

Minimum requirements – Clean
Practically free of any visible foreign matter

Mindesteigenschaften – Sauber
Praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen

Photo 17: Soiling within the sheathed part – Not allowed

Erdbesatz im umhüllten Teil – Unzulässig

Photo 18: Soiling on the leaves – Not allowed

An den Blättern anhaftende Erde – Unzulässig

Minimum requirements – Fresh in appearance
Mindesteigenschaften – Von frischem Aussehen

Photo 19: Bottom: withered leeks – Not allowed; Top: withered leaves removed – Allowed
Unten: Welke Blätter – Unzulässig; Oben: Welke Blätter entfernt – Zulässig

Photo 20: Withered leaves – Not allowed
Welke Blätter – Unzulässig

PORREE © OECD 2022

Minimum requirements – Practically free from pests
Mindesteigenschaften – Praktisch frei von Schädlingen

Photo 21: Pupa of leek fly – Not allowed
Puppe der Lauchfliege – Unzulässig

Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests
Mindesteigenschaften – Praktisch frei von Schäden durch Schädlinge

Photo 22: Damage caused by larvae of leek fly – Not allowed
Schäden durch Larve der Lauchfliege – Unzulässig

PORREE © OECD 2022

Minimum requirements – Not running to seed
Mindesteigenschaften – Nicht geschossen

Photo 23: Hardened flowering stem exceeding the sheathed part – Not allowed
Verhärteter, aus dem umhüllten Teil hervorragender Blütentrieb – Unzulässig

Photo 24: Flowering stem cut – Not allowed
Abgeschnittener Blütentrieb – Unzulässig

Minimum requirements – Free of abnormal external moisture
Mindesteigenschaften – Frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit

Photo 25: Condensation in a sales package – Limit allowed
Kondenswasserniederschlag in einer Verkaufsverpackung – Zulässiges Limit

PORREE © OECD 2022

Classification – White or greenish white part
Klasseneinteilung – Weißer oder grünlich-weißer Teil

Photo 26: Total length of sheathed part white or greenish white
Minimum for Class I: 1/3 of the total length of the sheathed part must be white or greenish white; no minimum requirement in Class II

Gesamtlänge des umhüllten Teils (Schafts) weiß oder grünlich-weiß
Minimum für Klasse I: 1/3 der Gesamtlänge des Schaftes muss weiß oder grünlich-weiß sein; keine Mindestanforderung in Klasse II

Classification – Superficial and dry defects
Klasseneinteilung – Oberflächliche und trockene Fehler

Photo 27: Slight superficial and dry defects on not more than two leaves – Limit allowed for Class I

Leichte oberflächliche, trockene Fehler (Beschädigungen) auf nicht mehr als zwei Blättern
Zulässiges Limit in Klasse I

Photo 28: Superficial and dry defects – Limit allowed for Class II

Oberflächliche, trockene Fehler (Beschädigungen) – Zulässiges Limit in Klasse II

PORREE © OECD 2022

Photo 29: Slight mechanical defects not more than two leaves deep – Limit allowed for Class I

Leichte mechanische Beschädigungen, die nicht mehr als zwei Blätter tief gehen
Zulässiges Limit in Klasse I

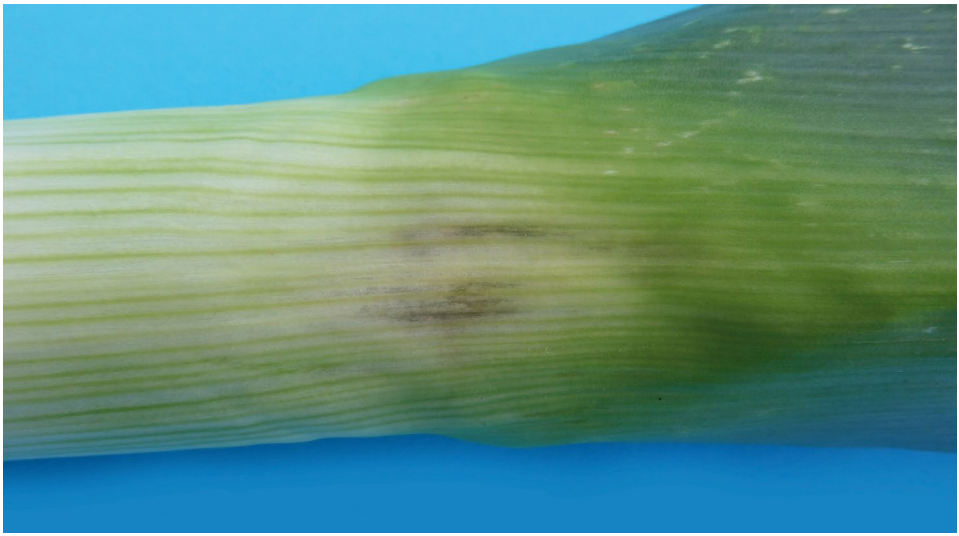

Photo 30: Mechanical damage – Limit allowed for Class II

Mechanische Beschädigungen – Zulässiges Limit in Klasse II

Classification – Superficial and dry defects
Klasseneinteilung – Oberflächliche und trockene Fehler

Photo 31: Split leaves – Limit allowed for Class II
Aufgespleiste Blätter – Zulässiges Limit in Klasse I

PORREE © OECD 2022

Photo 32: Slight bruising on the leaves – Limit allowed for Classes I and II
Leichte Druckstellen auf den Blättern – Zulässiges Limit in den Klassen I und II

Photo 33: Slight bruising on the sheathed part – Limit allowed for Class II
Leichte Druckstellen auf dem umhüllten Teil – Zulässiges Limit in Klasse II

Classification – Damage caused by thrips
Klasseneinteilung – Thrips-Schäden

Photo 34: Slight damage caused by thrips on the leaves – Limit allowed for Class I
Leichte Thrips-Schäden auf den Blättern – Zulässiges Limit in Klasse I

Photo 35: Damage caused by thrips – Limit allowed for Class II
Thrips-Schäden – Zulässiges Limit in Klasse II

PORREE © OECD 2022

Classification – Rust infestation
Klasseneinteilung – Rostbefall

Photo 36: Slight traces of rust on the leaves – Limit allowed for Class II
Leichte Spuren von Rost auf den Blättern – Zulässiges Limit in Klasse II

Classification – Discolouration due to low temperatures
Klasseneinteilung – Verfärbung durch niedrige Temperaturen

Photo 37: Slight brownish discolouration due to low temperatures on not more than one outer leaf Limit allowed for Class II

Eine leichte bräunliche Verfärbung durch Kälte auf nicht mehr als einer äußeren Blattlage Limit in Klasse II

PORREE © OECD 2022

Photo 38: A tender flowering stem enclosed within the sheathed part – Limit allowed for Class II
Ein weicher Blütentrieb im umhüllten Teil – Zulässiges Limit in Klasse II

Sizing – Uniformity
Größensortierung – Gleichmäßigkeit

Photo 39: Largest leek in a package or bundle has twice the diameter of the smallest leek
Limit allowed for Class I

Die dickste Stange im Packstück oder Bund darf nicht mehr als doppelt so dick sein wie die dünnste
Zulässiges Limit in Klasse I

PORREE © OECD 2022

Photo 40: Presentation Class I
Aufmachung Klasse I

Photo 41: Presentation Class II
Aufmachung Klasse II

Packaging – Suitable protection
Verpackung – Angemessener Schutz

Photo 42: Example of packing in bags
Beispiel einer Verpackung im Netz

Photo 43: Example of a sales package (pre-package)
Beispiel einer Verkaufspackung (Vorverpackung)

PORREE © OECD 2022

Photo 44: Example of a sales package (bundle)
Beispiel einer Verkaufspackung (Bund)

Marking
Kennzeichnung

Photo 45: Example of marking printed on a label

Beispiel für eine auf ein Etikett gedruckte Kennzeichnung

Photo 46: Example of marking printed on a label, the dispatcher being indicated with the officially recognized code preceded by "Verp. Nr."

Beispiel für eine auf ein Etikett gedruckte Kennzeichnung, der Absender ist mit dem offiziell anerkannten Code, dem "Verp. Nr." vorangestellt ist, gekennzeichnet

LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme"
for the application of international standards for fruit and vegetables*

LISTE DER LÄNDER
die derzeit dem "Schema" der OECD
zur Anwendung der internationalen Normen für Obst und Gemüse angehören*

Member countries of the OECD / Mitgliedsländer der OECD

AUSTRIA/ÖSTERREICH
BELGIUM/BELGIEN
FINLAND/FINNLAND
FRANCE/FRANKREICH
GERMANY/DEUTSCHLAND**
GREECE/GRIECHENLAND
HUNGARY/UNGARN
IRELAND/IRLAND
ISRAEL/ISRAEL
ITALY/ITALIEN
LUXEMBOURG/LUXEMBURG
NEW ZEALAND/NEUSEELAND
NETHERLANDS/NIEDERLANDE
POLAND/POLEN
SLOVAK REPUBLIC/SLOWAKISCHE REPUBLIK
SPAIN/SPANIEN
SWEDEN/SCHWEDEN
SWITZERLAND/SCHWEIZ
TURKEY/TÜRKEI

Non-OECD countries / Nicht-Mitgliedsländer der OECD

BRAZIL/BRASILIEN
BULGARIA/BULGARIEN
KENYA/KENIA
MOROCCO/MAROKKO
ROMANIA/RUMÄNIEN
SERBIA/SERBIEN
SOUTH AFRICA/SÜDAFRIKA

* As of 1 March 2018 / Stand 1. März 2018
** Rapporteur of this brochure / Berichterstatter dieser Broschüre

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables
Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92 64 12420 2

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*	*€28.00*	*US$39.00*	*£25.00*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04117-2			
Carrots / Carottes (2000)*			
(51 2000 01 3 P1) ISBN 978-92-64-05890-3	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Broccoli / Brocolis (2000)*			
(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92-64-08538-1	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*			
(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92-64-09711-7	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Plums / Prunes (2002)*			
(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92-64-09712-4	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Tomatoes / Tomates (2003)*			
(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92-64-09713-1	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Avocados / Avocats (2004)*			
(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92-64-01979-9	*€25.00*	*US$35.00*	*£22.00*
Beans / Haricots (2005)*			
(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92-64-01327-8	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*			
(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92-64-01324-7	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Strawberries / Fraises (2005)*			
(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92-64-01322-3	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Melons / Melons (2006)*			
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*

Table Grapes / Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Cucumbers / Concombres (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Pears / Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Citrus fruit / Agrumes (2010)*
(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8 *€50.00* *US$67.00* *£42.00*

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*
(51 2011 12 3 P1) ISBN 978-92-64-16671-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Onions / Oignons (2012)*
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Watermelons / Pastèques (2012)*
(51 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Pomegranate / Grenade (2014)*
(51 2014013P1) ISBN 978-92-64-20850-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Melons / Melons (2014)*
(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Shallots / Echalotes (2015)*
(512014073P1) ISBN 978-92-64-21325-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*
(512015073P1) ISBN 978-92-64-23407-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*
(51 2015 20 3 P1) ISBN 978-92-64-2486-70 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Cherries / Cerises (2015)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Garlic / Aulx (2017)*
(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Tomatoes / Tomates (2019)*
ISBN 978-92-64-3873-93 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

**Publications available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website*
Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE :
http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

Explanatory brochures of the standards - electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique

Chicory / Endives (2019)* - ISBN 9789264509009 (PDF)
Mangoes / Mangues (2020)* - ISBN 9789264589735 (PDF)
Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020)* - ISBN 9789264850323 (PDF)
Apples / Pommes (to come in 2021)*
Beans / Haricots (to come in 2021)*
Pears / Poires (to come in 2021)*
Plums / Prunes (to come in 2021)*
Strawberries / Fraises / Fresas (to come in 2021)*
Table grapes / Raisins de table (to come in 2021)*

Colour gauges
Échelles colorimétriques

Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging
Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant:

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92 64 29936 8
the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92 64 05910 8
the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92 64 05894 1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16

"

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :
www.oecd.org/bookshop
(paiement sécurisé
par carte de crédit)

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

Je souhaiterais recevoir les brochures suivantes :(voir liste des publications également disponibles à la fin de cette publication)

Titre(s)	Cote(s) ou n° ISBN	Format Papier ou électronique	Nombre de copies	Coût unitaire (€, US$ ou £)	Coût total / (€, US$ ou £)
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :
Nom : ..... Date : .....
Adresse : .....
Ville : ..... Pays : ..... Signature :

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

ONLINE BOOKSHOP : www.oecd.org/bookshop (secure payment with credit card)

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

I wish to receive the following brochure(s) : (see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £)	Total Cost (€uro, US$ or £)
Total					

Please complete the following details :

Name : ..... Date : .....

Address : .....

City : ..... Country : ..... Signature :

International Standards for Fruit and Vegetables

LEEKS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the leeks. This brochure illustrates the standard text and demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in leeks. This English/German version is available in electronic format only.

Internationale Normen für Obst und Gemüse

PORREE

Diese Broschüre wird im Rahmen des 1962 von der OECD eingerichteten Schemas zur Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse veröffentlicht. Sie enthält Erläuterungen und Abbildungen, die die einheitliche Auslegung der aktuellen UNECE-Norm für Porree erleichtern sollen. Sie veranschaulicht die Qualitätsparameter anhand hochwertiger Fotos. Damit ist sie ein wertvolles Instrument für Kontrollbehörden, Berufsverbände und Händler, die am internationalen Porreehandel interessiert sind. Diese englisch/deutsche Version ist nur in elektronischer Form erhältlich.

PDF ISBN 978-92-64-36870-5

9 789264 368705