

UNECE-NORM FFV-58

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

BLATTGEMÜSE

AUSGABE 2023



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2023

Hinweis

Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen (UNECE) tragen dazu bei, den internationalen Handel zu erleichtern, die Erzeugung hoher Qualität zu fördern, die Rentabilität zu verbessern und Verbraucherinteressen zu schützen. Die UNECE-Normen werden von Behörden, Erzeugern, Händlern, Importeuren und Exporteuren sowie anderen internationalen Organisationen angewandt. Sie sind für einen großen Bereich landwirtschaftlicher Erzeugnisse verfügbar, einschließlich frischem Obst und Gemüse, Trocken- und getrockneten Erzeugnissen, Pflanzkartoffeln, Fleisch, Schnittblumen, Eier und Eiprodukten.

Jedes Mitgliedsland der Vereinten Nationen kann gleichberechtigt an den Aktivitäten der Arbeitsgruppe teilnehmen. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die Webseite <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html> zur Verfügung.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Blattgemüse beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2022/5, welches von der Arbeitsgruppe 2022 geprüft und angenommen wurde (durch ein stillschweigendes Verfahren im Einklang mit den Sonderverfahren während des COVID-19-Zeitraums).

Hinweis:

Der nachstehend aufgeführte Text ist eine inoffizielle, zwischen Deutschland, Österreich und der Schweiz abgestimmte deutsche Übersetzung. Verbindlich ist nur die jeweils von der Arbeitsgruppe angenommene englische, französische oder russische Originalfassung.

Die verwendeten Bezeichnungen und die Darstellung der Unterlagen dieser Veröffentlichung beinhalten keine Erklärung bezüglich irgendeiner Auffassung vonseiten des Sekretariats der Vereinten Nationen zum legalen Status eines Landes, eines Staatsgebiets, eines Staates oder einer Region oder ihrer Regierung, oder zu ihren Landesgrenzen oder sonstigen Grenzen. Die Erwähnung von Firmennamen oder Handelserzeugnissen beinhaltet keine Anerkennung durch die Vereinten Nationen.

Alle Unterlagen stehen zur freien Verfügung und dürfen reproduziert werden, wobei jedoch um eine Bestätigung gebeten wird.

Bitte wenden Sie sich mit Ihren Bemerkungen und Anfragen an folgende Adresse:

Agricultural Standards Unit
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
e-mail: agristandards@un.org

UNECE-Norm FFV-58 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Blattgemüse

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Blattgemüse der aus folgenden Arten hervorgegangenen Anbauplätzen zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, Blattgemüse für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter:

- Brunnenkresse (*Nasturtium officinale* R. Br.),
- Salatrauke, Rucola (*Eruca sativa* Mill., *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. und *Diplotaxis muralis* (L.) DC.),
- Spinat (*Spinacia oleracea* L.),
- Stielmus oder Rübstiel (*Brassica rapa* L. Rapa-Gruppe),
- Stängelkohl oder Cima di Rapa (*Brassica rapa* L. Broccoletto-Gruppe),
- Stielmangold (*Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W. D. J. Koch Flavescens-Gruppe),
- Pak Choi (*Brassica rapa* L. subsp. *chinensis* (L.) Hanelt).

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

Wird die Norm jedoch auf den dem Export/Versand nachfolgenden Handelsstufen angewendet, dürfen die Erzeugnisse abweichend von den Anforderungen der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- geringfügige Veränderungen aufgrund ihrer Entwicklung und Verderblichkeit.

Der Besitzer/Verkäufer von Erzeugnissen darf diese nur dann feilhalten, zum Verkauf anbieten, liefern oder anderweitig vermarkten, wenn sie dieser Norm entsprechen. Der Besitzer/Verkäufer ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss Blattgemüse vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz; Blattgemüse können als Einzelblätter oder Rosette aufgemacht sein; bei der Aufmachung als Rosetten dürfen die äußeren Blätter und Wurzeln entfernt sein,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, d. h. ungewaschenes Blattgemüse (sofern als solches gekennzeichnet) darf jedoch Spuren von Erde oder anderem Substrat aufweisen,

- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- von frischem Aussehen und prall,
- nicht geschossen, mit Ausnahme von Stängelkohl,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Blattgemüses müssen so sein, dass es

- Transport und Hantierung aushält
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Blattgemüse wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

(i) Klasse I

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

Blattgemüse, das als Rosette angeboten wird, muss frei sein von Wurzelbärten.

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

- leichte Beschädigungen an den Blättern, wie z. B. Bruchstellen, Löcher oder Risse,
- leichte Farbfehler.

(ii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört Blattgemüse, das nicht in die höhere Klasse eingestuft werden kann, das aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

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

- Beschädigungen an den Blättern, wie z. B. Bruchstellen, Druckstellen, Löcher oder Risse,
- Farbfehler,
- leicht nachlassende Frische,
- kleine Wurzelbärte,
- leichte Verhärtung der Blattrippen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Für Blattgemüse gibt es keine Größensortierungsvorschriften.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

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

Gütetoleranzen

(i) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Blattgemüse, das 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. Zusätzlich sind 10 % nach Gewicht Einzelblätter zulässig, wenn das Blattgemüse als Rosette aufgemacht ist.

(ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Blattgemüse, das weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen. Zusätzlich sind 20 % nach Gewicht Einzelblätter zulässig, wenn das Blattgemüse als Rosette aufgemacht ist.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

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

Blattgemüse der Klasse I muss einheitlich in Form und Färbung sein.

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Blattgemüse deutlich unterscheidbarer Arten zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Art hinsichtlich ihres Ursprungs.

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

B. Verpackung

Blattgemüse muss so verpackt sein, dass die Erzeugnisse angemessen geschützt sind.

¹ Eine Konformitätskontrolle erfolgt durch die Bewertung von Einzel- oder Mischproben. Sie beruht auf dem Grundsatz der Annahme, dass die Qualität der zufallsgemäß entnommenen Proben für die Qualität der gesamten Partie repräsentativ ist. Die Anwendung der OECD-Durchführungsbestimmungen für Konformitätskontrollen wird - auch den Unternehmen - zur Anwendung auf den Versandstufen und in den Großhandels- und Vertriebszentren sowie den Lagerräumen des Lebensmitteleinzelhandels empfohlen.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück² muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender/Exporteur:

Name und Hausanschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung³, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank⁴ aufgeführt ist. In dem Fall, dass keine Straßenanschrift verfügbar ist, kann die Hausanschrift aus dem Namen des Betriebs oder der Einrichtung, dem nächstgelegenen Dorf, der nächstgelegenen Stadt, der nächstgelegenen Region und der Postleitzahl; oder aus GPS Koordinaten und einer Postfachadresse zusammen mit der nächstgelegenen Stadt, Region und dem Land als Hausanschrift akzeptiert werden.⁵

B. Art des Erzeugnisses

- „Brunnenkresse“, „Salatrauke“, „Rucola“, „Spinat“, „Stielmus“, „Rübstiel“, „Stängelkohl“, „Cima di Rapa“, „Stielmangold“⁶ oder eine entsprechende Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Mischung von Blattgemüse“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Blattgemüse deutlich unterscheidbarer Arten.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁷ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung,
- im Falle einer Mischung von Blattgemüse deutlich unterscheidbarer Arten unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Art angegeben sein.

² Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in entsprechend gekennzeichneten Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

³ Nach den Rechtsvorschriften einiger Staaten ist die klare Angabe von Name und Anschrift vorgeschrieben. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muss die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder entsprechende Abkürzungen) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein, und der kodierten Bezeichnung muss der ISO 3166 (alpha-2)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

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

⁵ Vorbehalt der Vereinigten Staaten von Amerika gegen die Verwendung einer Postfachadresse, da diese möglicherweise keine Betriebsinspektionen/kein schnelles Eingreifen im Falle von Rückrufaktionen ermöglicht und nicht Teil der nationalen Kennzeichnungspflicht für Verpacker und/oder Versender/Ausführer ist.

⁶ Der Begriff Stielmangold entspricht dem schweizerischen Ausdruck Krautstiel.

⁷ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- „Ungewaschen“, falls zutreffend,
- „Vor Verbrauch waschen“ (wahlfrei).

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 2010
Zuletzt überarbeitet 2022
Anpassung an das Standard Layout 2023