

UNECE-NORM FFV-18

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

KNOBLAUCH

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 für Europa (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. Weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen sind auf unserer Webseite <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Knoblauch beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/22, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 72. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

Sie wurde an das überarbeitete Standard Layout der UNECE Normen für frisches Obst und Gemüse angepasst, welches von der Arbeitsgruppe 2023 beschlossen wurde (ECE/CTCS/WP.7/2023/15).

Hinweis:

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

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

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

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

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

UNECE-Norm FFV-18 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Knoblauch

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Knoblauch der aus *Allium sativum* var. *sativum* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem¹, halbtrockenem² oder trockenem³ Zustand an den Verbraucher. Grüner Knoblauch mit ganzen Blättern und gering entwickelten Zehen und Knoblauch für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

Die Knoblauchzwiebeln können aus mehreren oder nur aus einer Zehe („Solo-Knoblauch“) bestehen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Knoblauchzwiebeln vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz und mit der äußeren Haut bedeckt,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- fest,
- frei von Schäden durch Frost oder Sonneneinwirkung,

¹ Unter „frischem Knoblauch“ versteht man Erzeugnisse mit „frischem“ Schaft und bei denen die Außenhaut der Knoblauchzwiebel noch frisch ist.

² Unter „halbtrockenem Knoblauch“ versteht man frische Erzeugnisse, deren Schaft und die Außenhaut der Knoblauchzwiebel nicht völlig trocken sind.

³ Unter „trockenem Knoblauch“ versteht man frische Erzeugnisse, deren Schaft, die Außenhaut der Knoblauchzwiebel und die Haut, die jede Zehe umgibt, völlig trocken sind.

- frei von äußerlich sichtbaren Austrieben,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack⁴.

Bei trockenem Knoblauch mit abgeschnittenem Schaft darf der Schaft nicht länger als 3 cm sein.

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

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

B. Klasseneinteilung

Knoblauch wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

(i) Klasse Extra

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

Die Knoblauchzwiebeln müssen sein:

- von regelmäßiger Form,
- gut gesäubert.

Die Zehen müssen dicht zusammenstehen.

Bei trockenem Knoblauch müssen die Wurzeln direkt unter dem Zwiebelboden abgeschnitten sein.

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

(ii) Klasse I

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

Die Zehen müssen ausreichend dicht zusammenstehen.

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 Risse in der Außenhaut der Knoblauchzwiebel,
- ein leichter Formfehler.

(iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört Knoblauch, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

⁴ Diese Bestimmung steht – in Ländern oder Regionen, in denen geräucherter Knoblauch als Frischgemüse angesehen wird – einem durch Räuchern hervorgerufenen besonderen Geruch und/oder besonderen Geschmack nicht entgegen.

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

- Risse in der Außenhaut oder das teilweise Fehlen der Außenhaut der Knoblauchzwiebel,
- Flecken auf der Außenhaut, sofern nicht mehr als die Hälfte der Oberfläche betroffen ist,
- vernarbte Verletzungen,
- leichte Druckstellen,
- unregelmäßige Form,
- bis zu drei oder bis zu einem Fünftel der Gesamtzahl der Zehen einer Zwiebel fehlende Zehen (die niedrigere Zahl gilt).

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Der Mindestdurchmesser beträgt:

- 45 mm für Klasse Extra
- 30 mm für die Klassen I und II.

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

- 15 mm, wenn die kleinste Knoblauchzwiebel einen Durchmesser von weniger als 40 mm aufweist,
- 20 mm, wenn die kleinste Knoblauchzwiebel einen Durchmesser von 40 mm oder mehr aufweist.

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.⁵

A. Gütetoleranzen

(i) Klasse Extra

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

⁵ 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 zu Konformitätskontrollen wird – auch den Unternehmen – zur Anwendung auf den Versandstufen und in den Großhandels- und Vertriebszentren sowie den Lagerräumen des Lebensmitteleinzelhandels empfohlen.

(ii) Klasse I

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

Im Rahmen dieser Toleranz sind höchstens 1 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln zulässig, deren Zehen von außen sichtbare Austriebe aufweisen.

Zusätzlich zu dieser Toleranz sind höchstens 25 % nach Anzahl oder Gewicht Knoblauchzwiebeln zulässig, deren Zwiebeln leichte Flecken auf höchstens einem Viertel der Oberfläche der Außenhaut der Zwiebel aufweisen.

(iii) Klasse II

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

Zusätzlich zu dieser Toleranz sind höchstens 5 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln zulässig, deren Zehen von außen sichtbare Austriebe aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Knoblauch, der nicht den Anforderungen hinsichtlich der Größensortierung entspricht, ist zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**A. Gleichmäßigkeit**

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

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

B. Verpackung

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

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 Packstück⁶ 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 Bezeichnung⁷, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank⁸ 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.⁹

B. Art des Erzeugnisses

- „frischer Knoblauch“, „halbtrockener Knoblauch“, „trockener Knoblauch“ oder „Solo-Knoblauch“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name des Handelstyps („weißer Knoblauch“, „rosa Knoblauch“, usw.),
- gegebenenfalls „geräuchert“.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland¹⁰ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser der Knoblauchzwiebeln.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Veröffentlicht 1966
Zuletzt überarbeitet 2016
An das Standard Layout 2023 angepasst

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ Siehe <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>

⁹ 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.

¹⁰ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.