

# **UNECE-NORM FFV-03**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **ARTISCHOCKEN**

**AUSGABE 2017**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2017

## 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. Weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen sind auf unserer Website <[www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr)> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Artischocken beruht auf dem Dokument E-CE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.36, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 66. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

Anpassung an das Standard Layout (2017)

### **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 (UNECE)  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
e-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-03 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Artischocken

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Artischockenköpfe der aus *Cynara cardunculus* L. Scolymus-Gruppe hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Artischocken für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

Die Bezeichnungen „Poivrade“ und „Bouquet“ werden für junge, kegelförmige Artischocken des violetten Typs verwendet.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Artischocken nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export 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 ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

### A. Mindesteigenschaften

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

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen, insbesondere ohne Anzeichen von Welke,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Stiele müssen glatt abgeschnitten und dürfen nicht länger als 10 cm sein. Letzere Bestimmung gilt weder für Artischocken, die in Bündeln aufgemacht

sind, d. h. aus einer bestimmten Anzahl Köpfen bestehen, die an ihren Stielen zusammengebunden sind, noch für Artischocken der Sorte „Spinoso“.

Entwicklung und Zustand der Artischocken müssen so sein, dass sie:

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

## **B. Klasseneinteilung**

Artischocken werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

Artischocken dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Entsprechend der Sorte müssen die mittleren Hüllblätter gut geschlossen sein.

Der Blütenboden darf keine beginnende Verholzung aufweisen.

Sie dürfen 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**

Artischocken dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handelstyps aufweisen.

Entsprechend der Sorte müssen die mittleren Hüllblätter gut geschlossen sein.

Der Blütenboden darf keine beginnende Verholzung aufweisen.

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:

- ein leichter Formfehler,
- leichte Hautfehler,
- ein leichter Frostschaden (Risse),
- sehr leichte Druckstellen.

### **iii) Klasse II**

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

Sie dürfen leicht geöffnet sein.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Artischocken ihre wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Hautfehler,
- Frostschäden (leichte, teilweise Loslösung der Epidermis),
- leichte Druckstellen,
- leichte Flecken auf den äußeren Hüllblättern,
- beginnende Verholzung des Blütenbodens.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser des Kopfes.

Die Mindestgröße beträgt 6 cm.

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

- 1,5 cm, wenn der Durchmesser der kleinsten Artischocke im Packstück zwischen 6 cm und 9 cm ausschließlich beträgt,
- 2 cm, wenn der Durchmesser der kleinsten Artischocke im Packstück 9 cm oder mehr beträgt,

Darüber hinaus ist für Artischocken der Typen „Poivrade“ und „Bouquet“ ein Durchmesser von 3,5 cm bis ausschließlich 6 cm zulässig.

Die Gleichmäßigkeit in der Größe ist verbindlich für die Klassen Extra und I.

### 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.

#### A. Gütetoleranzen

##### i) Klasse Extra

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

##### ii) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Artischocken, die nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entsprechen, 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.

##### iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Artischocken, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigen-

schaften entsprechen, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

#### **B. Größentoleranzen**

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): 10 % nach Anzahl oder Gewicht Artischocken, die nicht den Anforderungen hinsichtlich der Größensortierung entsprechen, sofern die Artischocken einen Durchmesser von mindestens 5 cm aufweisen.

Für Artischocken der Typen „Poivrade“ oder „Bouquet“ wird keine Größentoleranz gewährt.

### **V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**

#### **A. Gleichmäßigkeit**

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

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

#### **B. Verpackung**

Die Artischocken müssen so verpackt sein, dass die Erzeugnisse angemessen geschützt sind.

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

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

### **VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG**

Jedes Packstück<sup>1</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

#### **A. Identifizierung**

Packer und/oder Absender/Exporteur:

---

<sup>1</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

Name und physische Anschrift (z. B. Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und, sofern abweichend vom Ursprungsland, das Land) oder eine von einer amtlichen Stelle anerkannte kodierte Bezeichnung <sup>2</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Artischocken“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte für Klasse Extra,
- gegebenenfalls „Poivrade“ oder „Bouquet“,
- gegebenenfalls „Spinoso“.

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland <sup>3</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Stückzahl,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser der Köpfe.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1962  
Zuletzt überarbeitet 2010  
An das Standard Layout angepasst 2017

---

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

<sup>3</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.