

# **UNECE-NORM FFV-09**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **KOPFKOHL**

**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 Kopfkohl beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/GE.1/2017/19, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 73. 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  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
e-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-09 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Kopfkohl <sup>\*)</sup>

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Kopfkohl der aus *Brassica oleracea* var. *capitata* L. (einschließlich Rotkohl und Spitzkohl) und der aus *Brassica oleracea* var. *sabauda* L. (Wirsing) hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Kopfkohl für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

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.

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 der Kopfkohl 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,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von Druckstellen und Beschädigungen,
- frei von Frostschäden,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Strunk muss direkt unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten sein, die Blätter müssen jedoch noch festen Halt haben und der Schnitt muss glatt sein.

---

<sup>\*)</sup> Der Begriff Kopfkohl entspricht dem österreichischen Ausdruck Kraut, der Begriff Kohl entspricht dem schweizerischen Ausdruck Kabis.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Kopfkohl wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse I**

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

Entsprechend der Sorte und/oder des Handelstyps muss der Kopfkohl fest sein und fest anhaftende Blätter haben und er darf keine Anzeichen eines Blütentriebs aufweisen.

Beim Lagerkohl können einige Außenblätter entfernt sein. Wirsing und Frühkohl müssen sauber geputzt sein, aber einige der Außenblätter können zum Schutz am Kopf belassen werden.

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:

- kleine Risse in den Außenblättern,
- leichte Druckstellen und geringfügige Putzstellen an den Außenblättern.
- eine leichte Verfärbung infolge von Frost bei Weißkohl und Wirsing.

### **ii) Klasse II**

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

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

- Risse in den Außenblättern,
- fehlende Außenblätter,
- stärkere Druckstellen und stärkere Putzstellen an den Außenblättern,
- geringere Festigkeit,
- eine Verfärbung infolge von Frost bei Weißkohl und Wirsing.

Die Gesamtlänge des Strunks und des Blütentriebs darf zwei Drittel der Länge des Kopfes nicht überschreiten.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Gewicht des Kopfes.

Das Mindestgewicht beträgt 350 g pro Kopf für Frühkohl und 500 g pro Kopf für anderen Kopfkohl.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe für die Erzeugnisse eines Packstücks zu gewährleisten, darf das Gewicht des schwersten Kopfes nicht mehr als das doppelte Gewicht des leichtesten Kopfes betragen. Wiegt der schwerste Kopf 2 kg oder weniger, so darf der Unterschied zwischen dem schwersten und dem leichtesten Kopf höchstens 1 kg betragen.

Die Gleichmäßigkeit in der Größe ist für in Packstücken aufgemachten Kopfkohl zwingend vorgeschrieben.

Die Bestimmungen zur Größe gelten nicht für Mini-Erzeugnisse <sup>1</sup>.

### 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 I

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

##### ii) Klasse II

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

#### B. Größentoleranzen

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

Jedoch darf im Falle des Frühkohls kein Kopf weniger als 300 g und im Falle des anderen Kopfkohls kein Kopf weniger als 400 g wiegen.

---

<sup>1</sup> Mini-Erzeugnisse werden durch den Anbau von Gemüsesorten, die dafür gezüchtet wurden und/oder mit Hilfe besonderer Anbauverfahren produziert; ausgeschlossen sind Erzeugnisse von nicht zu den Mini-Sorten zu zählenden Sorten, die nicht genügend entwickelt oder von unzureichender Größe sind. Alle anderen Vorschriften der Norm müssen erfüllt sein.

## V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

### A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks (oder jeder Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung im Transportmittel) muss einheitlich sein und darf nur Kopfkohl gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) umfassen.

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

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Kopfkohl deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für den jeweiligen Handelstyp und/oder die jeweilige Farbe hinsichtlich ihres Ursprungs. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

Mini-Kopfkohl muss von annähernd einheitlicher Größe sein. Er kann mit anderen Mini-Erzeugnissen anderer Arten und anderen Ursprungs gemischt sein.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks (oder der Partie bei Erzeugnissen in loser Schüttung im Transportmittel) muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

### B. Verpackung

Kopfkohl 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.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder sichtbare Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat. Informationen, die auf einzelne Erzeugnisse gelasert werden, dürfen weder Beschädigungen des Fleisches noch Schalenfehler hervorrufen.

Die Packstücke (oder die Partien bei Erzeugnissen in loser Schüttung im Transportmittel) müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

## VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück<sup>2</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen.

Im Falle von Kopfkohl, der in loser Schüttung (direkte Verladung in ein Transportmittel), transportiert wird, müssen diese Angaben auf einem Transportbegleitpapier gemacht werden, das sichtbar im Inneren des Transportmittels angebracht ist.

---

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

**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<sup>3</sup>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Weißkohl“ usw., wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.
- „Mischung von Kopfkohl“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Kopfkohl deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Handelstypen und/oder Farben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.
- gegebenenfalls „Mini-Kopfkohl“, „Baby-Kopfkohl“ oder eine entsprechende Bezeichnung.

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>4</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- im Falle einer Mischung von Kopfkohl deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe angegeben sein.
- im Falle einer Mischung von Miniatur-Erzeugnissen verschiedener Arten unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Art angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Stückzahl (wahlfrei).

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1964  
Zuletzt überarbeitet 2017  
An das Standard Layout angepasst 2017

---

<sup>3</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, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>4</sup> Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.