

# **UNECE-NORM FFV-48**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **BROKKOLI**

**AUSGABE 2010**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2010

## 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 Brokkoli beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/INF.8, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 66. Sitzung geprüft und angenommen wurde.

### **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 von Seiten 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  
Trade and Timber 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-48 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Brokkoli (Calabrese)

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Brokkoli der aus *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Brokkoli für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Brokkoli nach Aufbereitung und Verpackung bei der Exportkontrolle 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 Brokkoli vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz; zum Zwecke der Aufmachung können jedoch einige Seitensprosse entfernt sein,
- 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 anomaler äußerer Feuchtigkeit; sofern gestoßenes Eis verwendet wird, werden Spuren von Schmelzwasser nicht als anomale Feuchtigkeit angesehen,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Der Stiel muss glatt und möglichst rechtwinklig abgeschnitten sein.

Hohle Stiele werden nicht als Mangel angesehen, sofern der hohle Teil gesund, frisch und nicht verfärbt ist.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Brokkoli wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse I**

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

Der Brokkoli muss sein:

- fest und dicht stehend,
- fein in der Struktur,
- frei von Mängeln wie Flecken oder Spuren von Frost.

Die Blütenknospen müssen vollständig geschlossen sein.

Der Stiel muss genügend zart und darf nicht holzig sein.

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,
- ein leichter Farbfehler.

Blätter, die den Kopf überragen, sind zulässig, sofern sie grün, gesund, frisch und zart sind.

### **ii) Klasse II**

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

Der Brokkoli darf sein:

- leicht lose und weniger dicht stehend,
- weniger fein in der Struktur.

Die Blütenknospen müssen praktisch geschlossen sein.

Der Stiel muss ausreichend zart sein und darf Spuren von Verholzung aufweisen.

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

- Formfehler,
- Farbfehler,
- leichte Quetschungen und Beschädigungen.

Blätter, die den Kopf überragen, sind zulässig, sofern sie grün, gesund, frisch und zart sind.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird entweder nach dem Durchmesser des Stiels an der Schnittstelle oder nach dem größten Durchmesser des Kopfes bestimmt.

Die Mindestgröße beträgt:

- 8 mm für Brokkoli, der nach dem Durchmesser des Stieles sortiert ist,
- 2 cm für Brokkoli, der nach dem Durchmesser des Kopfes sortiert und in Verkaufspackungen oder Bündeln verpackt ist.
- 6 cm für Brokkoli, der nach dem Durchmesser des Kopfes sortiert ist.

Die Länge des Brokkoli darf 20 cm nicht überschreiten.

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

- 20 mm, wenn der Brokkoli nach dem Durchmesser des Stieles sortiert ist,
- 4 cm, wenn der Brokkoli nach dem Durchmesser des Kopfes sortiert ist und der kleinste Kopf einen Durchmesser von weniger als 10 cm hat,
- 8 cm, wenn der Brokkoli nach dem Durchmesser des Kopfes sortiert ist und der kleinste Kopf einen Durchmesser von 10 cm oder mehr hat.

Für Brokkoli in Verkaufspackungen oder Bündeln ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

In jedem Fall darf im Packstück das Verhältnis von Durchmesser des Kopfes zu Durchmesser des Stiels nicht geringer sein als 2:1.

Die Anforderungen der Größensortierung 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 Brokkoli, 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.

---

<sup>1</sup> Unter Mini-Brokkoli versteht man Brokkoli, der mit dem speziellen Ziel kultiviert wurde, kleine Größen zu erhalten. Ausgeschlossen ist Brokkoli, der nicht genügend entwickelt ist. Alle anderen Vorschriften der Norm müssen erfüllt sein.

**ii) Klasse II**

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Brokkoli, 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 Brokkoli, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht, ist zulässig.

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

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

Brokkoli der Klasse I muss von einheitlicher Färbung sein.

Eine Mischung von Brokkoli deutlich unterscheidbarer Farben in einem Packstück ist jedoch zulässig, sofern dieser von einheitlicher Qualität und, für jede Farbe, von einheitlichem Ursprung ist.

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

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

**B. Verpackung**

Der Brokkoli muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Bei Verwendung von gestoßenem Eis ist darauf zu achten, dass die Köpfe nicht im Schmelzwasser liegen.

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

---

<sup>2</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind.

**A. Identifizierung**

Packer und/oder Absender/Ablader:

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>.

**B. Art des Erzeugnisses**

- „Brokkoli“ oder „Calabrese“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Mischung von Brokkoli“, oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Brokkoli deutlich unterscheidbarer Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben und die Anzahl der Erzeugnisse je Farbe im Packstück angegeben sein.

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>4</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung,
- im Falle einer Mischung von Brokkoli deutlich unterscheidbarer Farben unterschiedlichen Ursprungs, muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Bezeichnung der jeweiligen Farbe angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser (Stiel in mm, Kopf in cm), (wahlfrei),
- „gepackt mit gestoßenem Eis“, falls zutreffend,
- „Mini-Brokkoli“ oder eine entsprechende Bezeichnung für ein Miniatur-Erzeugnis. Werden mehrere Arten von Miniatur-Erzeugnissen in einem Packstück gemischt, müssen alle Erzeugnisse und ihr jeweiliges Ursprungsland angegeben sein.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1994  
Zuletzt überarbeitet 2010

Das OECD-Schema für die Anwendung internationaler Normen für Obst und Gemüse hat eine illustrierte Erläuterungsbroschüre zur Anwendung dieser Norm veröffentlicht. Die Publikation kann beim OECD Bookshop bezogen werden unter: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org)

---

<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, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

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