

# **UNECE-NORM FFV-38**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **CHICORÉE**

**AUSGABE 2016**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2016

## 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 Chicorée beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2016/19, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 72. 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  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
e-mail: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-38 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Chicorée

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für weißen und roten Chicorée, d. h. die aus den Wurzeln getriebenen Chicorée-Sprosse der aus *Cichorium intybus* L. Foliosum-Gruppe hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Chicorée für die industrielle Verarbeitung und Radicchio-Typen fallen nicht darunter.

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Chicorée 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, 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 muss der Chicorée 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,
- frei von Frost- und Kälteschäden,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von beginnender Blütenschaftbildung, die mehr als  $\frac{3}{4}$  der Länge des Chicorées ausmacht,
- glatt unter dem Blattansatz abgeschnitten oder abgebrochen,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Chicorée wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

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

Weißer Chicorée muss:

- gut geformt sein mit fest geschlossenen Sprossen, d. h. die Sprosse müssen eine gut geschlossene, konische Spitze aufweisen,
- fest sein,
- äußere Blätter von mindestens  $\frac{3}{4}$  der Länge des Sprosses aufweisen.

Roter Chicorée muss sein:

- gut geformt und die äußeren Blätter dürfen weniger fest anliegen,
- fest,
- von leuchtender Farbe.

Chicorée muss frei von grünlichem oder glasigem Aussehen sein.

Chicorée 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**

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

Weißer Chicorée muss:

- ausreichend fest sein,
- äußere Blätter von mindestens  $\frac{1}{2}$  der Länge des Sprosses aufweisen.

Roter Chicorée kann von weniger leuchtender Farbe sein und die äußeren Blätter dürfen weniger fest anliegen.

Chicorée muss frei von grünlichem oder glasigem Aussehen 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:

- weniger gut geformt,
- Spitzen nicht so fest geschlossen, sofern der Durchmesser der Öffnung  $\frac{1}{5}$  des größten Durchmessers des Sprosses nicht überschreitet,

- leichte glasige bis graue oder rötliche Färbung im Gewebe der Achse,
- leichte rötliche Flecken auf den äußeren Blättern,
- leichte Druckstellen.

### iii) Klasse II

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

Roter Chicorée darf weniger fest anliegende äußere Blätter aufweisen.

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

- eine unregelmäßige Form,
- leicht geöffnete Spitzen, der Durchmesser der Öffnung darf 1/3 des größten Durchmessers des Sprosses nicht überschreiten,
- glasige bis graue oder rötliche Färbung im Gewebe der Achse,
- rötliche Flecken auf den äußeren Blättern,
- Druckstellen,
- eine leichte grünliche Färbung der Blattspitzen.

Bei rotem Chicorée sind die folgenden Fehler zulässig:

- eine leichte braune Verfärbung an den Blattspitzen oder eine blasse Färbung.

## III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser und der Länge.

Die Mindest- und Höchstgrößen (in cm) sind für weißen Chicorée wie folgt festgesetzt:

	<b>Extra</b>	<b>I</b>	<b>II</b>
Minstdurchmesser	2,5	2,5	2,5
Höchst Durchmesser	6	8	–
Mindestlänge	9	9	6
Höchstlänge	17	20	24

Die Mindest- und Höchstgrößen (in cm) sind für roten Chicorée in allen Klassen wie folgt festgesetzt:

Minstdurchmesser	2,5
Höchst Durchmesser	9
Mindestlänge	9
Höchstlänge	20 (24 für Klasse II)

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

- 2,5 cm im Durchmesser in der Klasse Extra, 4 cm in der Klasse I und 5 cm in der Klasse II,
- 5 cm in der Länge in der Klasse Extra, 8 cm in der Klasse I und 10 cm in der Klasse II.

#### 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 Chicorée, 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.

###### ii) Klasse I

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

###### iii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, 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: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Chicorée, 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 Chicorée gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe umfassen.

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Chicorée deutlich unterscheidbarer Farben zulässig, sofern dieser einheitlich ist hinsichtlich seiner Qualität und für die jeweilige Farbe hinsichtlich seines Ursprungs.

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

### B. Verpackung

Der Chicorée 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 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/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>2</sup>.

### B. Art des Erzeugnisses

- Wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist und in Abhängigkeit vom Handelstyp:
  - “Chicorée”,
  - “Roter Chicorée”

---

<sup>1</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind.

<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, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

- „Mischung von Chicorée“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Chicorée deutlich unterscheidbarer Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Farben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.

**C. Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland<sup>3</sup> und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.
- im Falle einer Mischung von Chicorée deutlich unterscheidbarer Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Farbe angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt als Mindest- und Höchstlänge (wahlfrei).

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1962  
Zuletzt überarbeitet 2016

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