

# **UNECE-NORM FFV-58**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **BLATTGEMÜSE**

**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. Für weitere Informationen zu den landwirtschaftlichen Normen steht die website [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr) zur Verfügung.

Die vorliegende Norm für Blattgemüse beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2010/3, 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 (UNECE)  
Palais des Nations  
Geneva 10, CH-1211, Switzerland  
e-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

# UNECE-Norm FFV-58 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Blattgemüse

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Blattgemüse der aus folgenden Arten hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher, Blattgemüse für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter:

- Brunnenkresse (*Nasturtium officinale* R. Br.),
- Salatrauke, Rucola (*Eruca sativa* Mill., *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. und *Diplotaxis muralis* (L.) DC.),
- Spinat (*Spinacia oleracea* L.),
- Stielmus oder Rübstiel (*Brassica rapa* L. Rapa-Gruppe),
- Stängelkohl oder Cima di Rapa (*Brassica rapa* L. Broccoletto-Gruppe),
- Stielmangold (*Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W. D. J. Koch Flavescens-Gruppe).

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Blattgemüse 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 ist für die Einhaltung dieser Konformität verantwortlich.

### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss Blattgemüse vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz; Blattgemüse können als Einzelblätter oder Rosette aufgemacht sein; bei der Aufmachung als Rosetten dürfen die äußeren Blätter und Wurzeln entfernt sein,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, d. h. ungewaschenes Blattgemüse (sofern als solches gekennzeichnet) darf jedoch Spuren von Erde oder anderem Substrat aufweisen,
- praktisch frei von Schädlingen,

- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- von frischem Aussehen und prall,
- nicht geschossen, mit Ausnahme von Stängelkohl,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Blattgemüses müssen so sein, dass es

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

## **B. Klasseneinteilung**

Blattgemüse wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse I**

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

Blattgemüse, das als Rosette angeboten wird, muss geputzt sein. Die Wurzeln müssen unterhalb der Rosette abgeschnitten sein. Die Erzeugnisse müssen frei sein von Wurzelbärten.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- leichte Beschädigungen an den Blättern, wie z. B. Bruchstellen, Löcher oder Risse,
- leichte Farbfehler.

### **ii) Klasse II**

Zu dieser Klasse gehört Blattgemüse, das nicht in die höhere Klasse eingestuft werden kann, das aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Blattgemüse, das als Rosette angeboten wird, kann ungeputzt sein.

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

- Beschädigungen an den Blättern, wie z. B. Bruchstellen, Druckstellen, Löcher oder Risse,
- Farbfehler,
- leicht nachlassende Frische,
- kleine Wurzelbärte,
- leichte Verhärtung der Blattrippen.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Für Blattgemüse gibt es keine Größensortierungsvorschriften.

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Gütetoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

#### Gütetoleranzen

##### i) Klasse I

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Blattgemüse, das 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. Zusätzlich sind 10 % nach Gewicht Einzelblätter zulässig, wenn das Blattgemüse als Rosette aufgemacht ist.

##### ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Blattgemüse, das weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen. Zusätzlich sind 20 % nach Gewicht Einzelblätter zulässig, wenn das Blattgemüse als Rosette aufgemacht ist.

### V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

#### A. Gleichmäßigkeit

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

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

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Blattgemüse deutlich unterscheidbarer Arten zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Art hinsichtlich ihres Ursprungs.

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

#### B. Verpackung

Blattgemüse muss 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.

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

- „Brunnenkresse“, „Salatrauke“, „Rucola“, „Spinat“, „Stielmus“, „Rübstiel“, „Stängelkohl“, „Cima di Rapa“, „Stielmangold“<sup>3</sup> oder eine entsprechende Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Mischung von Blattgemüse“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Blattgemüse deutlich unterscheidbarer Arten.

### C. Ursprung des Erzeugnisses

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

### D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- „Ungewaschen“, falls zutreffend.
- „Vor Verbrauch waschen“ (wahlfrei).

### E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Angenommen 2010

<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, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

<sup>3</sup> Der Begriff Stielmangold entspricht dem schweizerischen Ausdruck Krautstiel.

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