

UNECE-NORM FFV-18

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

KNOBLAUCH

AUSGABE 2011



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2011

Hinweis

Die Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen

Die Vermarktungsnormen der Arbeitsgruppe für landwirtschaftliche Qualitätsnormen der Wirtschaftskommission der Vereinten Nationen für Europa (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> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Knoblauch beruht auf dem Dokument ECE/TRADE/C/WP.7/2011/12, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 67. 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
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
e-mail: agrstandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-18 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Knoblauch

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Knoblauch der aus *Allium sativum* var. *sativum* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem¹, halbtrockenem² und trockenem³ Zustand an den Verbraucher. Grüner Knoblauch mit ganzen Blättern und gering entwickelten Zehen und Knoblauch für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

Die Knoblauchzwiebeln können aus mehreren oder nur aus einer Zehe („Solo-Knoblauch“) bestehen.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

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

A. Mindesteigenschaften

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

- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- fest,
- frei von Schäden durch Frost oder Sonneneinwirkung,
- frei von äußerlich sichtbaren Austrieben,

¹ Unter „frischem Knoblauch“ versteht man Erzeugnisse mit „grünem“ Schaft und bei denen die Außenhaut der Knoblauchzwiebel noch frisch ist.

² Unter „halbtrockenem Knoblauch“ versteht man frische Erzeugnisse, deren Schaft und die Außenhaut der Knoblauchzwiebel nicht völlig trocken sind.

³ Unter „trockenem Knoblauch“ versteht man frische Erzeugnisse, deren Schaft, die Außenhaut der Knoblauchzwiebel und die Haut, die jede Zehe umgibt, völlig trocken sind.

- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack ⁴.

Bei trockenem Knoblauch mit abgeschnittenem Schaft darf der Schaft nicht länger als 3 cm sein.

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

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

B. Klasseneinteilung

Knoblauch wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

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

Die Knoblauchzwiebeln müssen sein:

- ganz,
- von regelmäßiger Form,
- gut gesäubert.

Die Zehen müssen dicht zusammenstehen.

Bei trockenem Knoblauch müssen die Wurzeln direkt unter dem Zwiebelboden abgeschnitten sein.

Der Knoblauch 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

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

Die Knoblauchzwiebeln müssen sein:

- ganz,
- von weitgehend regelmäßiger Form.

Die Zehen müssen ausreichend dicht zusammenstehen.

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:

- leichte Risse in der Außenhaut der Knoblauchzwiebel.

⁴ Diese Bestimmung steht einem durch Räuchern hervorgerufenen besonderen Geruch und/oder besonderen Geschmack nicht entgegen.

iii) Klasse II

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

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

- Risse in der Außenhaut oder das teilweise Fehlen der Außenhaut der Knoblauchzwiebel,
- vernarbte Verletzungen,
- leichte Druckstellen,
- unregelmäßige Form,
- bis zu drei fehlende Zehen.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Der Minstdurchmesser beträgt:

- 45 mm für Klasse Extra
- 30 mm für die Klassen I und II.

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

- 15 mm, wenn die kleinste Knoblauchzwiebel einen Durchmesser von weniger als 40 mm aufweist,
- 20 mm, wenn die kleinste Knoblauchzwiebel einen Durchmesser von 40 mm oder mehr aufweist.

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 Knoblauch, 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 Knoblauch, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 1 % Er-

zeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.

Im Rahmen dieser Toleranz sind höchstens 1 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln zulässig, deren Zehen von außen sichtbare Austriebe aufweisen.

iii) Klasse II

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

Zusätzlich zu dieser Toleranz sind höchstens 5 % nach Gewicht Knoblauchzwiebeln zulässig, deren Zehen von außen sichtbare Austriebe aufweisen.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen: Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Gewicht Knoblauch, 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 Knoblauch gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe umfassen.

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

B. Verpackung

Der Knoblauch 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 Packstück⁵ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

⁵ 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 Bezeichnung⁶.

B. Art des Erzeugnisses

- „frischer Knoblauch“, „halbtrockener Knoblauch“, „trockener Knoblauch“ oder „Solo-Knoblauch“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name des Handelstyps („weißer Knoblauch“, „rosa Knoblauch“, usw.),
- gegebenenfalls „geräuchert“.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁷ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe, ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser der Knoblauchzwiebeln.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Angenommen 1966
Zuletzt überarbeitet 2011

⁶ 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.

⁷ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.