

UNECE-NORM FFV-59

für die Vermarktung und
Qualitätskontrolle von

WURZEL- UND KNOLLENGEMÜSE

AUSGABE 2019



VEREINTE NATIONEN
New York und Genf, 2019

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> zur Verfügung.

Die vorliegende Norm für Wurzel- und Knollengemüse beruht auf dem Dokument ECE/CTCS/WP.7/2019/11, welches von der Arbeitsgruppe auf ihrer 75. 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 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: agrstandards@unece.org

UNECE-Norm FFV-59 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Wurzel- und Knollengemüse

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

- Rote Bete (*Beta vulgaris* L. subsp. *vulgaris* Conditiva-Gruppe),
- Knollensellerie (*Apium graveolens* var. *rapaceum* (Mill.) Gaudin),
- Wurzelpetersilie (*Petroselinum crispum* var. *tuberosum* (Bernh.) Mart. Crov.),
- Meerrettich (*Armoracia rusticana* G. Gaertn., B. Mey. et Scherb.),
- Kohlrabi (*Brassica oleracea* var. *gongylodes* L.),
- Pastinake (*Pastinaca sativa* L. subsp. *sativa*),
- Radieschen (*Raphanus sativus* L. Radicula-Gruppe),
- Rettich (*Raphanus sativus* L. Chinensis-Gruppe und Longipinnatus-Gruppe),
- Haferwurzel (*Tragopogon porrifolius* L. subsp. *porrifolius*),
- Schwarzwurzel (*Scorzonera hispanica* L.),
- Kohlrübe (*Brassica napus* L. Napobrassica-Gruppe),
- Speiserübe (*Brassica rapa* L. Rapa-Gruppe),
- Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum* L.),
- Wurzelzichorie (*Cichorium intybus* L. Sativum-Gruppe).

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Wurzel- und Knollengemüse 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 Wurzel- und Knollengemüse vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz; eine produktspezifische Aufbereitung ohne Wurzelspitze und/oder ohne Seitenwurzeln gilt nicht als Mangel, sofern die Schnitt- oder Bruchstelle glatt ist; Wurzelbruchstücke sind in jedem Fall unzulässig,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, das heißt:
 - praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, falls die Wurzeln gewaschen sind,
 - praktisch frei von übermäßigem Schmutz und Verunreinigungen, falls die Wurzeln nicht gewaschen sind,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- von frischem Aussehen und fest,
- frei von Verfärbungen im Fleisch wie graue oder schwarze Streifen,
- nicht gegabelt,
- frei von sekundärem Wurzelaustrieb,
- nicht hohl,
- nicht holzig, faserig oder schwammig,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Im Falle einer Aufmachung der Erzeugnisse mit Laub müssen die Blätter gesund, frisch und sauber sein.

Im Falle einer Aufmachung der Erzeugnisse ohne Laub müssen die Blätter unmittelbar am Kopf der Wurzel abgeschnitten sein.

Entwicklung und Zustand des Wurzel- und Knollengemüses muss so sein, dass es

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

B. Klasseneinteilung

Wurzel- und Knollengemüse wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Wurzel- und Knollengemüse dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Es muss die typischen Merkmale der Sorte und/oder des Handeltyps aufweisen.

Wurzel- und Knollengemüse muss gut geformt sein.

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

- ein leichter Formfehler,
- leichte Farbfehler der Haut,
- leichte Druckstellen und Beschädigungen, die durch normales Schälen entfernbar sind,
- leichte Hautfehler einschließlich leichter vernarbter Risse.

Das Fleisch muss frei von allen Mängeln sein.

Im Falle einer Aufmachung der Erzeugnisse mit Laub können die Blätter leicht beschädigt sein.

ii) **Klasse II**

Zu dieser Klasse gehört Wurzel- und Knollengemüse, das nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, das aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

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

- Formfehler,
- Farbfehler der Haut,
- Druckstellen und Beschädigungen, die durch normales Schälen entfernbar sind,
- vernarbte Risse, die nicht bis ins Herz reichen oder im Fall von Kohlrabi nicht tiefer als 1 cm reichen,
- eine Gabelung (zwei Spitzen).

Das Fleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

Im Falle einer Aufmachung der Erzeugnisse mit Laub dürfen die Blätter beschädigt sein, müssen aber frei sein von Mängeln, die sich weiterentwickeln und das Erzeugnis beeinträchtigen.

III. **BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Für Wurzel- und Knollengemüse 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 Anzahl oder Gewicht Wurzel- und Knollengemüse, 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 gebrochene Wurzeln zulässig.

ii) Klasse II

Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Wurzel- und Knollengemüse, 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 25 % nach Gewicht gebrochene Wurzeln zulässig.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

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

Wurzel- und Knollengemüse der Klasse I muss von einheitlicher Form und Färbung sein.

Bei Aufmachung in Bunden muss jedes Bund im Packstück die gleiche Anzahl Wurzeln enthalten.

In einer Verkaufspackung ist jedoch die Mischung von Wurzel- und Knollengemüse deutlich unterscheidbarer Arten und/oder Farben derselben Art zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für die jeweilige Art und/oder Farbe hinsichtlich ihres Ursprungs. Im Falle dieser Mischungen ist die Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe jedoch nicht erforderlich.

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

B. Verpackung

Wurzel- und Knollengemüse 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.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück¹ muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

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 Bezeichnung², sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

B. Art des Erzeugnisses

- „Rote Bete“³, „Knollensellerie“, „Wurzelpetersilie“, „Meerrettich“, „Kohlrabi“, „Pastinaken“, „Radieschen“, „Rettiche“, „Haferwurzeln“, „Schwarzwurzeln“, „Kohlrüben“, „Speiserüben“, „Kerbelrüben“, „Wurzelzichorien“ oder eine entsprechende Bezeichnung, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „mit Laub“, falls zutreffend und wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Mischung von Wurzel- und Knollengemüse“ oder eine entsprechende Bezeichnung im Falle einer Mischung von Wurzel- und Knollengemüse deutlich unterscheidbarer Arten und/oder Farben derselben Art. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Arten und/oder Farben und die jeweilige Anzahl im Packstück angegeben sein.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland⁴ und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung,
- im Falle einer Mischung von Wurzel- und Knollengemüse deutlich unterscheidbarer Arten und/oder Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der jeweiligen Art und/oder Farbe angegeben sein.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Anzahl Bunde oder Verkaufspackungen, falls zutreffend.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

¹ Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

² 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.

³ Der Begriff Rote Bete entspricht dem österreichischen Ausdruck Rote Rübe und dem schweizerischen Ausdruck Randen.

⁴ Der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name muss angegeben sein.

Veröffentlicht 2010

Zuletzt geändert 2019

Anpassung an das Standard Layout 2017