

# **UNECE-NORM FFV-11**

für die Vermarktung und  
Qualitätskontrolle von

## **BLUMENKOHL**

**AUSGABE 2021**



**VEREINTE NATIONEN**  
New York und Genf, 2021

## 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 <<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>> zu finden.

Die vorliegende überarbeitete Norm für Blumenkohl beruht auf dem Dokument ECE/ CTCS/WP.7/2021/23, welches von der Arbeitsgruppe im Jahr 2021 geprüft und angenommen wurde (gefolgt von einem schweigenden Zustimmungsverfahren im Einklang mit den besonderen Verfahrensvorschriften während des COVID-19-Zeitraums).

### 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

# UNECE-Norm FFV-11 für die Vermarktung und Qualitätskontrolle von Blumenkohl <sup>\*)</sup>

## I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

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

## II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Blumenkohl nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muss.

Wird die Norm jedoch auf den dem Export/Versand 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 Blumenkohl vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz; Blumenkohl kann jedoch „mit Blättern“, „ohne Blätter“ oder „gestutzt“ aufgemacht sein, sofern er mit den folgenden Vorschriften übereinstimmt:
  - „Mit Blättern“: Blumenkohl mit gesunden, grünen Blättern, die in Zahl und Länge ausreichen, um den Kopf vollständig zu bedecken und zu schützen. Der Strunk muss direkt unterhalb der Schutzblätter abgeschnitten sein.
  - „Ohne Blätter“: Blumenkohl, bei dem alle Blätter und der nicht essbare Teil des Strunkes entfernt wurden. Zulässig sind höchstens fünf kleine, zarte, blassgrüne, ganze Blätter, die dem Kopf dicht anliegen.
  - „Gestutzt“: Blumenkohl, der von einer genügenden Anzahl Blätter umgeben ist, um den Kopf zu schützen. Diese Blätter müssen gesund, grün und gestutzt sein. Der Strunk muss direkt unterhalb der Schutzblätter abgeschnitten sein.

---

<sup>\*)</sup> Der Begriff Blumenkohl entspricht dem österreichischen Ausdruck Karfiol.

- 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,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

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

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

## **B. Klasseneinteilung**

Blumenkohl wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

### **i) Klasse Extra**

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

Die Köpfe müssen sein:

- gut geformt, fest, kompakt,
- sehr dicht stehend,
- gleichmäßig weiß oder leicht cremefarben bei weißen Sorten.

Er darf keine Mängel aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Fehler, sofern diese das allgemeine Aussehen des Erzeugnisses, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Außerdem müssen die Blätter beim Blumenkohl, der „mit Blättern“ oder „gestutzt“ angeboten wird, von frischem Aussehen sein.

### **ii) Klasse I**

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

Die Köpfe müssen sein:

- fest,
- dicht stehend,
- weiß bis elfenbein- oder cremefarben bei weißen Sorten,
- frei von Mängeln wie Flecken, Blattauswuchs zwischen den Blumen, Frostspuren, Druckstellen.

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 Form- oder Entwicklungsfehler,
- leichte Farbfehler,
- einen sehr leichten Flaum.

Außerdem müssen die Blätter beim Blumenkohl, der „mit Blättern“ oder „gestutzt“ angeboten wird, von frischem Aussehen sein.

### iii) **Klasse II**

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

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

- Form- oder Entwicklungsfehler,
- etwas lose stehend,
- von gelblicher Färbung bei weißen Sorten,
- leichte Spuren von Sonnenbrand,
- Blattauswuchs, jedoch nicht mehr als fünf blassgrüne Blätter,
- einen leichten Flaum (ausgenommen Flaum, der sich feucht oder fettig anfühlt).

Zusätzlich kann er zwei der folgenden Fehler aufweisen:

- leichte Spuren von Schäden, die von Schädlingen oder Krankheiten verursacht wurden,
- einen leichten oberflächlichen Frostschaden,
- leichte Druckstellen.

## **III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG**

Die Größe wird bestimmt nach dem größten Querdurchmesser.

Um die Gleichmäßigkeit in der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen den Erzeugnissen eines Packstücks 4 cm nicht überschreiten.

Lockerköpfige, langstielige Blumenkohl-Typen sind von den Bestimmungen zur Größensortierung ausgenommen.

#### 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.<sup>1</sup>

##### A. Gütetoleranzen

###### i) Klasse Extra

Eine Gesamttoleranz von 5 % nach Anzahl oder Gewicht Blumenkohl, 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 Blumenkohl, 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 Blumenkohl, 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 (falls nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz von 10 % nach Anzahl oder Gewicht Blumenkohl, 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 Blumenkohl gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Qualität und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

Außerdem muss Blumenkohl der Klasse „Extra“ einheitlich hinsichtlich der Färbung sein.

In einem Packstück ist jedoch die Mischung von Blumenkohl deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben zulässig, sofern diese einheitlich sind hinsichtlich ihrer Qualität und für den jeweiligen Handelstyp und/oder die

---

<sup>1</sup> Eine Konformitätskontrolle erfolgt durch die Bewertung von Einzel- oder Mischproben. Sie beruht auf dem Grundsatz der Annahme, dass die Qualität der zufallsgemäß entnommenen Proben für die Qualität der gesamten Partie repräsentativ ist. Die Anwendung der OECD-Durchführungsbestimmungen zu Konformitätskontrollen wird – auch den Unternehmen – zur Anwendung auf den Versandstufen und in den Großhandels- und Vertriebszentren sowie den Lagerräumen des Lebensmitteleinzelhandels empfohlen.

<http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>

jeweilige 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 Gesamthalt repräsentativ sein.

## **B. Verpackung**

Blumenkohl 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.

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

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:

### **A. Identifizierung**

Packer und/oder Absender/Exporteur:

Name und Hausanschrift (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>, sofern das Land, das ein solches System anwendet, in der UNECE-Datenbank aufgeführt ist.

### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Blumenkohl“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name des Handelstyps, wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind,
- Gegebenenfalls „Lockerköpfiger, langstieliger Blumenkohl“ oder gleichwertige Bezeichnung,
- „Mischung von Blumenkohl“ oder eine entsprechende Bezeichnung, im Falle einer Mischung von Blumenkohl deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar

<sup>2</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften finden keine Anwendung bei Verkaufspackungen, die in entsprechend gekennzeichneten Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für Verkaufspackungen (Vorverpackungen), die ohne Umverpackung aufgemacht sind.

<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-2)-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, sofern es sich nicht um das Ursprungsland handelt.

sind, müssen die Handelstypen und/oder Farben und die jeweilige Anzahl 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 Blumenkohl deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben unterschiedlichen Ursprungs muss das jeweilige Ursprungsland in unmittelbarer Nähe des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe angegeben sein.

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (falls nach Größen sortiert ist) ausgedrückt durch Mindest- und Höchstdurchmesser oder die Stückzahl.

**E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Veröffentlicht 1961

Zuletzt geändert 2021

Anpassung an das Standard Layout 2021

---

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