

# Qualitätsnormen für Brokkoli

## I. Begriffsbestimmung

Diese Norm betrifft Brokkoli der aus *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *cymosa* Duch. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher; Brokkoli für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

*Brokkoli müssen nicht nach Qualitätsnormen aufbereitet und gekennzeichnet sein. Bei einem Inverkehrbringen durch „Obst-, Gemüsebau und Absatzgenossenschaft Soest-Münster eG“ muss das Produkt, den Anforderungen der Norm ohne Rücksicht auf ihren späteren Verwendungszweck entsprechen.*

## II. Bestimmungen betreffend die Güteeigenschaften

Diese Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Brokkoli nach Aufbereitung und Verpackung bei der Ausfuhrkontrolle aufweisen muss.

### A. Mindesteigenschaften

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

*Die Mindesteigenschaften gelten ohne Toleranzen für alle Klassen, vorbehaltlich ausdrücklich genannter Abweichungen.*

- ganz, zum Zwecke der Aufmachung können jedoch einige Seitensprossen entfernt sein
- von frischem Aussehen
- gesund, ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder 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, sofern gestoßenes Eis verwendet wird, werden Spuren von Schmelzwasser nicht als anomale Feuchtigkeit angesehen
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

Der Stiel muss glatt und möglichst rechtwinklig abgeschnitten sein.

Hohle Stiele werden nicht als Mangel angesehen, sofern der hohle Teil gesund und frisch ist.

Entwicklung und Zustand des Brokkoli müssen so sein, dass er

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

### B. Klasseneinteilung

Brokkoli wird in die zwei nachstehend definierte Klassen eingeteilt:

#### 1) Klasse „I“

*Die Klasse „I“ bildet bei „Obst-, Gemüsebau und Absatzgenossenschaft Soest-Münster eG“ die große Masse der in den Handel kommenden Erzeugnisse.*

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

Brokkoli muss sein:

- fest und dicht stehend
- frei von Mängeln wie Flecken oder Spuren von Frost

Die Blütenknospen müssen völlig geschlossen sein.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das

allgemeine Aussehen des Erzeugnisses und seine Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler
- ein leichter Farbfehler
- sehr leichte Druckstellen

Blätter, die den Kopf überragen, sind zulässig, sofern sie grün, gesund, frisch und zart sind.

Vereinzelt abgebrochene Blütenknospen am Kopfrand werden toleriert

## 2) Klasse „II“

Zu dieser Klasse gehört Brokkoli, der nicht in Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Brokkoli darf sein:

- leicht lose und weniger dicht stehend

Die Blütenknospen müssen praktisch geschlossen sein.

Die folgenden Fehler sind jedoch zulässig, sofern der Brokkoli seine wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Formfehler
- Farbfehler
- leichte Druckstellen und Beschädigungen

Blätter, die den Kopf überragen, sind zulässig, sofern sie grün, gesund, frisch und zart sind.

### III. Bestimmungen betreffend die Größensortierung

Die Größe wird nach dem Durchmesser des Kopfes bestimmt.

Der Mindestdurchmesser des Kopfes beträgt 6 cm.

Die Länge des Brokkoli darf 20 cm nicht überschreiten.

### IV. Bestimmungen betreffend die Toleranzen

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

*Gemeint sind solche Abweichungen, die trotz sorgfältiger und fachmännisch einwandfreier Arbeitsweise bei der Einreihung in die Klassen technisch unvermeidbar sind. Dagegen ist es z.B. unzulässig, bei der Sortierung absichtlich oder aus mangelnder Sorgfalt Fehler durchgehen zu lassen, selbst wenn die Toleranz nicht überschritten wird. Die Toleranzen sind Höchstgrenzen, die nicht überschritten werden dürfen, jedoch in der Regel nicht erreicht werden sollen, damit Veränderungen, die während der Vermarktung eintreten können, nicht zu einer Überschreitung führen.*

#### A. Gütetoleranzen

##### 1) Klasse „I“

- 10 % nach Anzahl oder Gewicht Brokkoli, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen dieser Klasse – genügt.

##### 2) Klasse „II“

- 10 % nach Anzahl oder Gewicht Brokkoli, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

### **B. Größentoleranzen**

Für beide Klassen: 10 % nach Anzahl oder Gewicht Brokkoli, der nicht den Anforderungen der Größensortierung entspricht.

## **V. Bestimmungen betreffend die Aufmachung**

### **A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Brokkoli gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) umfassen.

Brokkoli der Klasse I muss von einheitlicher Färbung sein.

*Der sichtbare Teil muss in allen geforderten Eigenschaften der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks entsprechen.*

### **B. Verpackung**

Brokkoli muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Bei Verwendung von gestoßenem Eis ist darauf zu achten, dass die Köpfe nicht im Schmelzwasser liegen.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren und 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.

*Diese Vorschrift bezieht sich auf die Sauberkeit des Packstücks als Ganzes. Sie bezweckt sicherzustellen, dass Fremdkörper die Aufmachung der Ware nicht mindern. Es soll unterschieden werden zwischen zufälligen Fehlern und systematischer Unsauberkeit, die in jedem Fall eine Zurückweisung der Ware nach sich zieht.*

### **C. Aufmachung**

Brokkoli kann folgendermaßen aufgemacht sein:

- stehend
- liegend

Stehend verpackter Brokkoli muss dicht verpackt sein, aber nicht so fest, dass die Köpfe beschädigt werden. Sofern es einer besseren Verpackung dient, können einige Brokkoli gelegt sein.

Brokkoli kann vorverpackt oder gebündelt sein.

## **VI. Bestimmungen betreffend die Kennzeichnung**

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

*Kennzeichnungen mit unauslöschbarer Farbe können anstelle eines Etiketts verwendet werden.*

### **A. Identifizierung**

- Name und Anschrift des Packers und / oder Absender.

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

„Brokkoli“ oder „Calabrese“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist

### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

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

**D. Handelsmerkmale**

- Klasse
- Nettogewicht oder Stückzahl