

Qualitätsnormen für Kohlrabi

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Kohlrabi mit oder ohne Laub, der aus der Art *Brassica oleracea* L. convar. *acephala* (DC.) Alef. Var. *Gongyloides* L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden und bestimmt die Anforderungen, denen Kohlrabi nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muss.

Kohlrabi muss 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. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

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

1) Kohlrabi muss sein:

- **ganz**
Es darf kein Teil fehlen oder so geschädigt sein, dass der Kohlrabi dadurch unvollständig ist. Diese Forderung bezieht sich auch auf Schnittstellen an der Basis.
- **Gesund**
Der Kohlrabi muss frei sein von Krankheiten und ernstlichen Fehlern, die ihn für eine Vermarktung in frischem Zustand an den Verbraucher ungeeignet machen. Er darf somit keine Pilz- oder physiologischen Krankheiten sowie Schäden durch tierische Schädlinge aufweisen, soweit nicht in den einzelnen Klassen Ausnahmen zugelassen sind.
- **sauber**
Der Kohlrabi muss frei sein von Erde, Schmutz und sichtbaren Unsauberkeiten, insbesondere von Rückständen von Dünge- und/oder Behandlungsmitteln.
- **frisch**
Bei Aufbereitung und Verladung im Erzeugungsgebiet darf der Kohlrabi keine Anzeichen von Welke zeigen, die Knollen müssen prall und fest sein. Auf dem Transportweg und in den weiteren Handelsstufen unvermeidlich auftretende leichte Welkeerscheinungen sind zulässig. Bei Kohlrabi mit Laub kann dieses stärker angewelkt, darf jedoch nicht gelb sein.
- **nicht geschossen**
Geschossener Kohlrabi weist ausgebildete Blüentriebe auf. Im fortgeschrittenen Stadium treten Verholzungen in der Knolle auf und machen diese dann für den Verzehr ungeeignet.
- **frei von fremden Geruch und Geschmack**
Lagerräume, Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen sauber und geruchsneutral sein. Der Kohlrabi darf nicht mit geruchs- und/oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen in Berührung kommen.
- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit**
Das bedeutet, dass nasser Kohlrabi auszuschließen ist. Durch Regen oder Absprühen nass gewordener Kohlrabi muss ausreichend abgetropft sein. Taufeuchtigkeit oder Kondenswasserniederschlag (z.B. als Folge des Temperaturwechsels nach Verlassen des Kühllagers oder Kühlwagens) sind zulässig.

2) Kohlrabi muss eine normale Entwicklung erreicht haben und so beschaffen sein, dass er Transport und Hantierung aushält.

Besonders bei warmer Witterung müssen Transportmittel und Verpackungsmaterial so beschaffen sein, dass eine gute Be- bzw. Durchlüftung der Ware gewährleistet ist. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Laub bzw. die Knollen vorzeitig welken

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

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

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Der Kohlrabi muss sein:

- gut geformt
Der Kohlrabi soll das normale Erscheinungsbild seiner Sorte aufweisen, besonders im Hinblick auf die Form und Gleichmäßigkeit der Knollen.
- ohne Risse
Die Knollen sollen keine Risse, die bis ins Fruchtfleisch gehen, aufweisen. Zulässig sind jedoch leichte Risse in der Schale, die teilweise am Blattansatz auftreten.
- ohne Schalenfehler
Die Schale muss glatt sein und darf keine ernstlichen Beschädigungen aufweisen. Zulässig sind leichte oberflächige Flecken oder Verfärbungen an der Basis, d.h. dort, wo die Knolle während des Wachstums mit dem Boden in Berührung gekommen ist.

Die Wurzel muss dicht an der Knolle und glatt abgeschnitten sein.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfasst Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- leichte Fehler in Form und Farbe
- leichte Risse und Beschädigungen
- Schalenfehler

Kohlrabi dieser Klasse darf von der sortentypischen Form und Farbe nur soweit abweichen, dass sein Marktwert nicht ernstlich beeinträchtigt wird. Unter Knollen mit leichten Formfehlern fallen solche mit langgestrecktem, birnenförmigen und leicht asymmetrischen Wuchs. Die Risse und Beschädigungen dürfen auch ins Fruchtfleisch gehen, jedoch nicht tiefer als 10 mm sein. Schalenfehler sind nur insoweit zulässig, als das Fruchtfleisch nicht beeinträchtigt werden.

III. Größensortierung

A. Für Erzeugnisse der Klasse „I“ ist die Sortierung nach Größe verbindlich.

Kohlrabi mit Laub:	über 70 mm
	über 80 mm
	über 100 mm
Treib-Kohlrabi mit Laub:	über 60 mm
	über 70 mm
	über 80 mm
	über 90 mm

B. Für Erzeugnisse der Klasse „II“ ist die Sortierung nach der Größe wahlfrei; sie kann entsprechend der Größen für die Klasse „I“ vorgenommen werden.

IV. Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

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 % der Anzahl oder des Gewichts der Kohlrabi, die nicht den Anforderungen der Klasse „I“ genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“
10 % der Anzahl oder des Gewichts der Kohlrabi, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind. Innerhalb dieser Toleranz ist geschossener Kohlrabi zulässig.

B. Größentoleranzen

Klassen „I“ und „II“

Je Packstück 10 % nach Anzahl oder Gewicht der Kohlrabi, die der unmittelbar höheren oder niedrigeren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, außer bei Erzeugnissen ohne Größensortierung.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte, Klasse und Färbung enthalten, Spiegelpackungen sind unzulässig.

Spiegelpackungen sind somit nicht zulässig, d.h. der sichtbare Teil muss in allen geforderten Eigenschaften der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks entsprechen.

B. Verpackung

Die Verpackung muss derart sein, dass sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material muss neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

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.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muss außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

Kennzeichnungen mit unauslöschbarer Farbe können anstelle eines Etiketts verwendet werden.

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

- Name und Anschrift des Packers und / oder Absender.

B. Art des Erzeugnisses

- Kohlrabi bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen.

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse
- Größe
- Stückzahl

