



Schweizerische
Qualitätsbestimmungen
für Gemüse



Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse

Die Qualitätsbestimmungen für Gemüse dienen der Förderung von Qualitätsgemüse auf dem Schweizer Frischgemüsemarkt. Wo nicht anders erwähnt, gelten die gleichen Bestimmungen für den Biogemüse-Markt und den Bereich küchenfertiger Produkte (Zolltarifpositionen 07.xxxx). Sie unterstützen die Geschäftsabwicklung im Interesse aller Handelsstufen und sind integraler Bestandteil der Schweizerischen Handelsusancen für frisches Gemüse. Im Weiteren bilden sie die Grundlage für die Qualitätskontrolle und das Expertisenwesen in der Schweiz.

1. Geltungsbereich

Die Bestimmungen für die küchenfertige Produktion haben keinen Einfluss auf die Importregelung.

Die Qualitätsbestimmungen gelten für alle frische Gemüse in- und ausländischer Herkunft, die auf dem schweizerischen Markt unverarbeitet in den Endverkauf oder in die küchenfertige Produktion gelangen.

Sie umschreiben die handelsübliche Qualität und basieren auf den gesetzlichen Grundlagen des Lebensmittelrechts (Lebensmittelgesetz LMG, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung LGV und Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LKV) sowie auf den Erkenntnissen aus Produktion und Handel.

Für den Export von Schweizer Gemüse gelten jeweiligen Qualitätsbestimmungen des Empfängerlandes (bspw. EU- oder UNECE-Normen).

2. Verpackung / Gebinde

Die Verpackung und das Gebinde haben die Gemüse vor Beschädigung und Verderb zu schützen. Die Gebinde sind so zu füllen, dass der Inhalt beim Aufeinanderschichten nicht beschädigt wird.

Die Gebinde müssen sauber sein und den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen genügen.

3. Homogenität im Gebinde

Die Kalibrierung innerhalb eines Packstücks muss so homogen sein, dass der gute Gesamteindruck nicht beeinträchtigt wird.

4. Kontrolltoleranzen

Toleranzen berücksichtigen Fehler von Qualität und Grösse für nicht den Vorschriften entsprechende Produkte, die sich bei einwandfreier Durchführung der Abpack- und Sortierarbeit unbeabsichtigt ergeben können. Es ist untersagt, festgelegte Toleranzen bei der Sortierung und Aufbereitung bewusst einzubeziehen. Die Toleranzen sind Höchstgrenzen, die nicht überschritten werden dürfen. Sie sollten in der Regel nicht erreicht werden, damit Veränderungen, die während der Vermarktung eintreten können, nicht zu einer Überschreitung führen.

Die Gröszen- und Qualitätstoleranz beträgt gesamthaft 10% nach Stückzahl oder Gewicht.

5. Kennzeichnung

Die Bestimmungen zur Kennzeichnung entsprechen den gesetzlichen Anforderungen des Lebensmittelrechts (LKV, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung).