

Normen und Vorschriften für Früchte	5
Normen und Vorschriften für Beerenfrüchte für den Frischkonsum Erdbeeren / Brombeeren / Himbeeren / Johannisbeeren / Stachelbeeren / Heidelbeeren Ausgabe 2005	5.1 - 5.4

1. ALLGEMEINES

Beerenfrüchte für den Frischkonsum sind als Tafel Früchte in Klasse I anzubieten.

Unter Klasse I ist eine gute Handelsware zu verstehen, welche den nachstehenden Anforderungen entspricht. Für Früchte, die zum Einmachen oder zu anderweitiger Verarbeitung bestimmt sind, gelten ebenfalls die diesbezüglichen Anforderungen der Lebensmittelverordnung bzw. die besonderen Anforderungen der Industrie.

2. MINDESTANFORDERUNGEN

Die Früchte müssen sein:

- ganz, ohne Verletzung;
- frisch, jedoch ungewaschen, mit sortentypischem Glanz; gesund, frei von Krankheiten;
- ausgereift, d.h. normale und ausgeglichene Marktreife;
- normal entwickelt, ausgeglichen und sortentypisch in Form, Farbe, Geschmack und innerer Beschaffenheit;
- frei von Fehlern, welche die natürlichen Konsumwerte beeinträchtigen (wie Frassstellen, Schädlingsbefall);
- sauber, besonders frei von Verschmutzung und sichtbaren Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln;
- ohne fremdartigen Geruch;
- ohne abnormale äussere Feuchtigkeit;
- ohne fremde Bestandteile, wie Blätter, Zweige usw.

Die Früchte müssen sorgfältig von Hand gepflückt sein.

Der Reifegrad muss so sein, dass die Früchte den Transport und Umschlag bis zum Konsumenten ertragen und an ihrem Bestimmungsort den Marktanforderungen voll entsprechen.

swisscofel Kapellenstrasse 5, Postfach 7954, 3001 Bern, Telefon 031 380 75 75, Fax 031 380 75 76	swisscofel Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre
SCHWEIZERISCHER OBSTVERBAND FRUIT-UNION SUISSE ASSOCIAZIONE SVIZZERA FRUTTA Baarerstrasse 88 / Postfach 2559, 6302 Zug, Telefon 041 728 68 68, Fax 041 728 68 00	Kontrolle Contrôle SOV FUS 

3. BESONDERE ANFORDERUNGEN

Brombeeren

- grosse, auserlesene Früchte;
- ohne Kelch gepflückt;
- gleichmässig ausgereift, Saft nicht austretend;
- Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 14 mm.

Himbeeren

- grosse, feste, auserlesene Früchte ohne Maden;
- je nach Vereinbarung mit oder ohne Kelchzapfen gepflückt;
- gleichmässig ausgereift, Saft nicht austretend;
- Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 14 mm.

Johannisbeeren

- mit Grappen gepflückt;
- grosse, feste, auserlesene, vollständig rot gefärbte Früchte;
- gleichmässig und voll besetzte Grappen, jedoch nicht überreif;
- mindestens 80% der Beeren an den einzelnen Grappen min. 10 mm.

Stachelbeeren

- gleichmässig grosse Früchte;
- ohne Sonnenbrand und Mehltau, jedoch nicht überreife und unausgewachsene grüne Früchte;
- mündreife Früchte;
- Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite 19 mm.

Heidelbeeren

- gleichmässig grosse und feste Früchte;
- vollständig blau gefärbte Früchte;
- ohne Stiel gepflückt;
- gleichmässig ausgereift bzw. mündreife Früchte;
- Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 7 mm.

Erdbeeren

Klasse I: Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 25 mm.

Diese Klasse stellt eine gute, für den Frischkonsum geeignete Handelsware dar und muss insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- sortentypische Färbung und Form;
- schöner, sortentypischer Glanz der Früchte;
- ausgeglichene Färbung und Reifegrad, jedoch nicht überreif;
- versehen mit frischen, grünen, nicht vertrockneten Kelchblättern;

Die folgenden leichten Fehler sind zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen und die Qualität der Früchte sowie ihre Haltbarkeit, die Ausgeglichenheit und die volle Entwicklung nicht beeinträchtigen:

- leichte oberflächliche Druckstellen;
- eine hellere Färbung.

Industrieware: Mindestgrösse nach der grössten Fruchtbreite gemessen 18 mm. Zu dieser Klasse werden leicht deformierte Beeren und Früchte mit weniger ausgeglichener Färbung und Reifegrad sowie weniger Glanz zugelassen.

Die Früchte müssen jedoch ebenfalls gesund und sauber sowie frisch sein. Sie müssen sich zur Herstellung von Konfitüre oder anderen Erzeugnissen noch gut eignen.

4. TOLERANZEN

Einzel- oder gesamthaft dürfen die Grössen- und Qualitätstoleranzen 10 % in den Klassen I und Industrieware nicht überschreiten, jedoch unter Ausschluss sichtbar angefaulte Früchte. Es ist untersagt, festgelegte Toleranzen bei der Sortierung und Aufbereitung bewusst einzubeziehen.

5. VERPACKUNG UND AUFMACHUNG

- Für das Verpacken und den Transport dürfen nur Gebinde verwendet werden, welche Gewähr bieten, dass die Früchte in einwandfreiem Zustand in die Hände des Konsumenten gelangen.
- Als Transport- und Umschlaggebände der Kleinpackungen sind Kader mit den palettenkonformen äusseren Grundmassen 60 x 40 cm zu verwenden.
- Die Früchte sind in neuen Schalen (125, 250, 500 g) zu vermarkten.
- Die einzelnen Gebinde sind vom Produzenten auf die vorgeschriebenen Netto-Gewichte zu egalisieren.
- Im Sammelgebände dürfen nur Früchte der gleichen Sorte und des gleichen Reifegrades enthalten sein.
- Für die Klasse Industrieware bzw. Konservenware wird keine Gewichtsbeschränkung der Gebinde vorgeschrieben. Die Gebinde müssen hingegen sauber und gut erhalten sein.

6. KONTROLLPFLICHT UND ORGANISATION DER KONTROLLE

Die Durchführung der Qualitätskontrolle ist obligatorisch für alle die an Grossisten, Grossverteiler und Detaillisten liefern sowie Direktlieferungen an Konsumenten ausführen.

In Produktionsgebieten mit zentralen Sammelstellen erfolgt die Kontrolle an der Sammelstelle.

Wo keine Sammelstellen organisiert sind und die Vermarktung direkt durch den Produzenten erfolgt, ist jeder Produzent selbst für die Durchführung der Kontrolle und die Kennzeichnung verantwortlich.

Weitere Bestimmungen sind im Qualitätsreglement des Fachzentrums „Qualitätssicherung“ SOV und in den Weisungen an die Kontrollfirmen enthalten.