

<b>Normen und Vorschriften für Früchte</b>	<b>5</b>
<b>Normen und Vorschriften für Tafeltrauben</b> Ausgabe 2005	<b>5.5</b>

## 1. Allgemeines

Diese Normen bezwecken die Festlegung von Qualitätsvorschriften für Tafeltrauben inländischer Herkunft für die Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Sie bestimmen die Anforderungen, denen die Tafeltrauben nach erfolgter Ernte, Lagerung, Aufbereitung und Verpackung im Moment des Versandes bis zum Detailverkauf zu entsprechen haben. Tafeltrauben für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

## 2. Mindestanforderungen an die Tafeltrauben

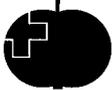
Vorbehaltlich der Bestimmung der Lebensmittelverordnung und den Bestimmungen der einzelnen Klassen und der zulässigen Toleranzen müssen die Trauben folgende Mindesteigenschaften erfüllen:

- gesund; ausgeschlossen sind Trauben mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Genuss ungeeignet machen;
- sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen;
- frei von Schädlingen, Krankheiten und deren Schadsymptomen;
- frei von anormaler äusserer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Beeren ganz, sortentypisch geformt und normal entwickelt sein.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Die Trauben müssen sorgfältig geerntet worden sein.

<i>swisscofel</i> Kapellenstrasse 5, Postfach 7954, 3001 Bern, Telefon 031 380 75 75, Fax 031 380 75 76	<b>swisscofel</b> <small>Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre</small>
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 

Der aus den Trauben gewonnene Saft muss einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 12° Brix entsprechen.

Ferner müssen alle Sorten ein befriedigendes Zucker-/Säure-Verhältnis aufweisen.

Der Reifezustand muss so sein, dass er es der Frucht erlaubt, kurzfristige Lagerung, Aufbereitung, Transport und Umschlag schadlos zu überstehen, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Verbrauch zu halten und den Anforderungen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

### **3. Besondere Anforderungen**

#### **Klasse Extra**

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte oder des Handelstyps aufweisen. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen, in gleichmässigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem sortentypischen Duftfilm bedeckt sein.

Unter Berücksichtigung des Produktionsgebiets müssen sie hinsichtlich Form, Entwicklungsstand, Farbe und Bräunung die typischen Merkmale der Sorte oder des Handelstyps aufweisen.

Sie dürfen keine Fehler aufweisen mit Ausnahme sehr leicht oberflächlicher Mängel (z.B. leichte sortentypische Berostung), sofern dies das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse, ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Gebinde nicht beeinträchtigt.

#### **Klasse I**

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale der Sorte oder des Handelstyps aufweisen. Die Beeren müssen prall sein, fest am Stiel sitzen und weitgehend mit ihrem sortentypischen Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen aber weniger gleichmässig in der Traube angeordnet sein als in der Klasse Extra.

Unter Berücksichtigung des Produktionsgebiets müssen sie hinsichtlich Form, Entwicklungsstand, Farbe und Bräunung die typischen Merkmale der Sorte oder des Handelstyps aufweisen.

Sie dürfen jedoch folgende leichte Fehler aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Gebinde nicht beeinträchtigen:

- leichte Fehler bei der Form
- leichte Farbfehler und
- sehr schwachen, nur die Haut betreffenden Sonnenbrand.

## 4. Toleranzen

Gütetoleranzen sind in jedem Packstück für die Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen

### 4.1 Qualitäts-Toleranz

#### **Klasse «Extra»**

5% nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I - in Ausnahmefällen einschliesslich der Toleranzen der Klasse I - genügen.

#### **Klasse I**

10% nach Anzahl oder Gewicht, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II oder – in Ausnahmefällen einschliesslich der Toleranzen dieser Klasse – genügen.

#### **Klasse II**

10 % nach Anzahl oder Gewicht, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindestanforderungen genügen; dies gilt jedoch nicht für Früchte mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Genuss ungeeignet machen.

### 4.2. Kaliber-Toleranz

#### **Klassen «Extra»**

5 % nach Anzahl oder Gewicht, die nicht dem Kaliber dieser Klasse, jedoch dem der nächstniedrigeren entsprechen.

#### **Klasse I und II**

10 % nach Anzahl oder Gewicht, die nicht dem Kaliber dieser Klasse entsprechen, die jedoch ein Mindestgewicht von 100 g aufweisen.

**Für alle Klassen gilt:** in Packstücken, die kleine, zum Direktverkauf an die Konsumenten bestimmte Gebinde von höchstens 1 kg Gewicht enthalten, ist ein Traubenzweig von weniger als 100 g zulässig, wenn dadurch das angegebene Gewicht erreicht werden kann. Allerdings müssen diese Trauben allen übrigen der fraglichen Klasse entsprechenden Kriterien genügen.

## 5. Sortenmischungen

Verkaufsverpackungen von Tafeltrauben dürfen Mischungen von Sorten enthalten sofern:

- die Tafeltrauben gemäss der Qualitätsklasseneinteilung homogen sind und für jede Klasse den Normen entsprechen;
- die Verpackung mit einer geeigneten Etikettierung mit den erforderlichen Daten und Hinweisen versehen ist;
- die Tafeltrauben in der Mischpackung derselben Handelsklasse angehören;
- auszuschliessen ist, dass die Käufer durch die Mischung irreführt werden.

## 6. Grössensortierung

Die Grösse wird bestimmt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube ist wie folgt für gross- oder kleinbeerige Freiland-Tafeltrauben festgesetzt:

	<b>grossbeerige Sorten:</b>	<b>kleinbeerige Sorte:</b>
<b>Klasse Extra</b>	<b>300 g</b>	<b>200 g</b>
<b>Klasse I</b>	<b>150 g</b>	<b>100 g</b>

Jede für den Verkauf an den Verbraucher bestimmte sortenreine Verpackung mit einem Nettogewicht von höchstens 1 kg darf zur Erreichung des angegebenen Gewichtes eine Traube mit einem niedrigeren als dem Mindestgewicht enthalten, sofern die sonstigen Anforderungen der betreffenden Klasse erfüllt sind.

Bei Mischpackungen dürfen die Trauben tranchiert werden. Die einzelne Tranche muss aber mindestens 10 Beeren aufweisen.

## 7. Aufmachung

### **Gleichmässigkeit:**

- Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Tafeltrauben gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleichen Reifegrads umfassen.
- Bei der Klasse «Extra» müssen die Trauben punkto Färbung und Kaliber weitgehend identisch sein.
- Bei Klein- oder Mischpackungen mit einem Nettogewicht bis zu 1 kg ist die Gleichmässigkeit hinsichtlich der Sorte und des Ursprungs nicht erforderlich.

### **Verpackung:**

- Die Tafeltrauben müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.
- Bei der Klasse Extra dürfen die Trauben nur in einer Lage gepackt sein.
- 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 ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.
- Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.
- Etiketten, die direkt auf die Produkte aufgeklebt werden, müssen so beschaffen sein, dass beim Entfernen weder sichtbare Leimrückstände zurückbleiben noch Beschädigungen der Fruchthaut entstehen. Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdkörpern sein, abgesehen von Spezialpackungen, die ein Stück einer Ranke enthalten dürfen, die noch am Traubenzweig sitzt und höchstens 5 cm lang ist.

## 8. Kennzeichnung

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

### Identifizierung:

- Name oder Kontrollnummer des Packbetriebes und /oder Absender des Produzenten

### Art des Erzeugnisses:

- Bezeichnung „Tafeltraube“, wenn der Inhalt von aussen nicht sichtbar ist, sowie zusätzlich Angabe der Sorte oder gegebenenfalls Bezeichnungen wie weisse, blaue oder Rosatrauben oder Bezeichnung des Traubentyps (Geschmack, ohne Kerne, etc.) oder der Hinweis „aus Treibhauskultur“ sind zulässig.

### Ursprungsbezeichnung:

- Ursprungsland sowie eventuell Angabe des Anbaugebiets oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

### Handelsmerkmale

- Klasse
- Sortenname (fakultativ)
- Datum der Sortierung bzw. Abpackung
- Gewicht der Verkaufseinheit
- Verkaufspreis der Einheit und Kilo-Grundpreis (fakultativ)

## 9. Kontrollpflicht und Organisation der Kontrolle

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

## Anhang 1: Liste einiger Sorten

<b>grossbeerige Sorten wie:</b>	<b>kleinbeerige Sorten wie:</b>
Afrodita	Birstaler Muscat
Alphonse Lavallée	Boskoop glorie
Angela	Buffalo
Cardinal	Chasselas
Fanny	Early Muscat
Isa	Esther
Königin der Weingärten	Lakemont
Lilla	Muscat bleu Garnier
New York Muscat	Muscat de Gordola
New York rot	Muscat de Hambourg
Ontario	Nero
Palatina	Romulus
Pirovano 185	
Prima	
Schöne Boznerin	
Theresa	
Tonia	
Venus	
Verena	

Stand August 2005