

# Normen und Vorschriften für Aprikosen

Ausgabe 2017



## **1 Allgemeines**

Die Normen bestimmen die Anforderungen, welchen die in der Schweiz zur Auslieferung in frischem Zustand an den Konsumenten auf allen Stufen des Handel vermarkteten Aprikosen inklusive der für die Industrie bestimmten Aprikosen entsprechen müssen.

## **2 Mindestanforderungen**

In allen Kategorien müssen die Aprikosen unter Berücksichtigung der speziellen Bestimmungen für jede Kategorie und die anerkannten Toleranzen folgenden Kriterien entsprechen:

- ganz
- gesund; angefaulte oder mit anderen Mängeln behaftete Früchte, die dadurch ungeniessbar werden, sind ausgeschlossen
- sauber und frei von fremden Stoffen
- frei von Parasiten
- frei von abnormaler, äusserer Feuchte
- frei von fremden Gerüchten und/oder Geschmacksnoten

Die Aprikosen müssen mit angemessener Sorgfalt gepflückt worden sein. Sie müssen genügend entwickelt und ausgereift sein. Entwicklungs- und Reifezustand der Aprikosen müssen folgendes ermöglichen:

- den Transport und den Umschlag überstehen und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort eintreffen.

## **3 Spezielle Anforderungen**

### **Kategorie I**

Aprikosen, die in diese Kategorie eingeordnet werden, müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die charakteristischen Sorteneigenschaften unter Berücksichtigung des Produktionsgebiets aufweisen. Das Fruchtfleisch muss unbeschädigt und frei von jeglicher Beeinträchtigung sein.

Sie dürfen jedoch folgende, geringfügige Fehler aufweisen, vorausgesetzt sie beeinträchtigen die allgemeine Erscheinung, die Qualität, die Erhaltung und die Präsentation der Frucht in der Verpackung nicht:

- ein geringfügiger Fehler in der Form oder in der Entwicklung
- ein geringfügiger Fehler der Ausfärbung
- eine geringfügige Reibstelle
- eine geringfügige Verbrennung
- geringfügige Fehler der Haut bis höchstens 1 cm Länge für Fehler von länglicher Form und 0.5 cm<sup>2</sup> Gesamtfläche für alle anderen Fehler.

Die Mindestgrösse beträgt

- 40 mm für Sorten mit normal grossen Früchten
- 45 mm für grossfruchtige Sorten\*).

### **Schweizer Obstverband**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



- \*<sup>1</sup>) Grossfruchtige Sorten: Goldrich/Jumbo Cot®, Comédie, Hargrand, Pink Cot.  
Der Grössenunterschied zwischen den Früchten in der gleichen Verpackung darf nicht grösser als 5 mm sein.

## **Kategorie II**

Auch wenn die Grösse, der Zustand der Haut und des Fruchtfleisch nicht mehr den Anforderungen an die Kategorie I entsprechen, müssen die Früchte dieser Kategorie noch essbar sein oder sich für die industrielle Verarbeitung eignen.

Fehler wie vernarbte Schäden (z.B. durch Hagel), physiologisch bedingte Flecken und Druckstellen durch Zweige dürfen nicht grösser sein als:

- 3 cm Länge für längliche Fehler
- 1.5 cm<sup>2</sup> Fläche für die anderen Fehler.

Die Früchte dürfen

- weder faul noch schimmelig,
- weder wurmig noch von Parasiten befallen,
- nicht vom Boden aufgelesen,
- nicht sichtlich mit fremden Stoffen verschmutzt,
- noch grün sein.

Die Mindestgrösse beträgt

- 35 mm für Sorten mit normal grossen Früchten
- 40 mm für grossfruchtige Sorten\*<sup>1</sup>)

- \*<sup>1</sup>) Grossfruchtige Sorten: Goldrich/Jumbo Cot®, Comédie, Hargrand, Pink Cot.

## **4 Toleranzen**

Die Toleranzen bezüglich Fruchtgrösse und -qualität dürfen pro Einzelfrucht und gesamthaft die 10%-Schwelle nicht übersteigen, mit Ausnahme von Früchten die sichtlich angefault sind oder nicht vernarbte Risse aufweisen.

Für die Industrie dagegen sind Früchte mit unvernarbten Rissen erlaubt.

Es ist untersagt, beim Sortieren und bei der Vorbereitung der Früchte absichtlich die Toleranzwerte anzuwenden.

## **5 Verpackungen und Gebinde**

Es dürfen nur Verpackungen verwendet werden, die den guten Zustand der Ware bei der Auslieferung am Bestimmungsort gewährleisten.

Jeder Rahmen, jedes Plateau und jede kleine Verpackungseinheit müssen vom Absender selber oder unter seiner Verantwortung mit einer Menge Ware, die dem Nettogewicht gemäss Vereinbarung zwischen den Partnern entspricht, befüllt werden.

Die Verpackungen für den Transport und den Umschlag der kleinen Verkaufseinheiten haben Rahmen oder palettierbare Plateaus zu sein.

Die Verpackungen müssen Sauber, trocken und in gutem Zustand sein.

### **Schweizer Obstverband**

Baarerstrasse 88, CH-6300 Zug, Telefon +41 41 728 68 68, Fax +41 41 728 68 00, sov@swissfruit.ch



## 6 Identifizierung

Jede Verpackung muss in lesbaren, unverwischbaren und von aussen sichtbaren Zeichengruppen auf einer Seite der Verpackung mit folgenden Angaben versehen sein:

- Absender
- Art des Produkts: «Aprikosen»
- Herkunft des Produkts: Land (zwingend), Produktionsgebiet (fakultativ)
- Sortenname für die Kategorie I (empfohlen)
- Kategorie und Kaliber, d.h.:

B	35–40 mm		
A	40–45 mm	A-AA	40-50 mm
AA	45–50 mm		
AAA	50–55 mm	AAA+	50 mm+
AAAA	55–60 mm		

## 7 Obligatorische Kontrollen

Für die Ausführung der Qualitätskontrolle gilt das Reglement des Schweizer Obstverbandes und von Swisscofel betreffs der Verkaufsförderung der vermarkteten frischen Aprikosen. Die Qualitätskontrolle ist zwingend. Das Sortieren, das Markieren und das Verladen müssen unter der Verantwortung der kontrollierten Firma selber erfolgen.