

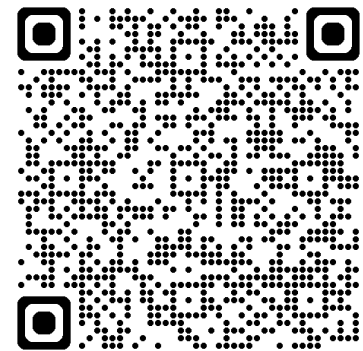


SORTIER-VORSCHRIFTEN BEEREN

(HB Beeren, S. 117-119)
Schweizer Obstverband

ALLGEMEINES

Beerenfrüchte für den Frischkonsum sind als Tafelfrüchte 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.



QR-Code zu Normen und
Vorschriften für Beerenfrüchte
für den Frischkonsum

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 Pflanzenschutzmitteln;
- 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.

TOLERANZEN

Einzel oder gesamthaft dürfen die Grössen- und Qualitätstoleranzen 10 % in den Klassen I und Industrieware nicht überschreiten, jedoch unter Ausschluss sichtbar angefallener Früchte. Es ist untersagt, festgelegte Toleranzen bei der Sortierung und Aufbereitung bewusst einzubeziehen. In Ausnahmefällen kann das Produktzentrum Beeren Abweichungen von den Toleranzen beschliessen, sofern die Früchte den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen und der vorgesehene Verwendungszweck erfüllt werden kann (z. B. Beeren mit geringen Schäden zur Herstellung von Konfitüre). Solche Abweichungen müssen vorgängig zwischen Lieferanten und Abnehmer vereinbart werden.

BEISPIELE VON FRUCHTSCHÄDEN NICHT VERMARKTUNGSFÄHIGER FRÜCHTE

ERDBEEREN



aufgerissene Früchte deformierte Früchte (Vlies, Frost, Wanzen)

Blattflecken - Fruchtbefall



Druckstellen

Regenschäden

Sonnenbrand

Erdbesatz



Echter Mehltau

Regenrisse

vertrocknete Kelchblätter

Thrips-Schäden



Hagelschlag, frisch



Hagelschlag, vernarbt



Fruchtfäule



Vogelfrass

STRAUCHBEEREN



Larve des Himbeerkäfers



Himbeeren mit Himbeerkäfer-Befall



Blütendurchwuchs



Himbeer-Rost



Botrytis-Graufäule



Doppelfrüchte (Genetik)



Sonnenbrand



Weichhautmilben-Befall



Regen-Risse



Hagelschlag



Antraknose



Kirschessigfliegen-Befall



Sonnenbrand



Brombeermilben-Befall



Verrieselte Johannisbeeren



Mondscheinigkeit



echter Mehltau



Regen-Risse

(Bilder: INFORAMA Oeschberg, FOB)