

Normen und Vorschriften für Früchte	4
Normen und Vorschriften für Zwetschgen und Pflaumen Ausgabe 2009	4.3

1. Allgemeines

Die Norm bezweckt die Festlegung von Qualitätsvorschriften für Zwetschgen und Pflaumen, wie sie im Moment des Versandes nach erfolgter Konditionierung und Verpackung erfüllt werden müssen.

2. Mindestanforderungen

In allen Klassen müssen die Zwetschgen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, folgendermassen beschaffen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- frei von anormaler äusserer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Zwetschgen müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Sie müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Zwetschgen müssen so sein, dass sie

- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellenden Zustand am Bestimmungsort ankommen.

3. Besondere Anforderungen

Zwetschgen Kl. I

Die Zwetschgen müssen unverletzt gepflückt, frisch, weder unreif noch überreif, ausgeglichen in Reifegrad, Farbe und Grösse sein.

<i>swisscofel</i> 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 

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- längliche Hautfehler, die jedoch nicht länger als ein Drittel des Höchstdurchmessers der Frucht sein dürfen (oder: kleinfrüchtige Sorten: 1 cm, grossfrüchtige Sorten: 1.5 cm)
- andere Hautfehler, deren Fläche insgesamt aber nicht mehr als 1/16 der gesamten Oberfläche ausmachen darf (oder: kleinfrüchtige Sorten 1 cm², grossfrüchtige Sorten 2 cm²)

Industriezwetschgen

Vollständig ausgereift, ohne Stiele, frei von Blättern, Zweigbestandteilen, usw.

Auszuscheiden sind:

Unreife, angefaulte, schimmelige und wurmstichige Früchte.

Brennzwetschgen

Vollständig ausgereift, frei von Blättern, Zweigbestandteilen, usw.

Auszuscheiden sind:

Unreife, angefaulte, schimmelige und wurmstichige Früchte.

4. Bestimmungen betreffend die Grössensortierung

Die Grösse wird bestimmt nach dem grössten Querdurchmesser.

Zwetschgen Kl. I

Kleinfrüchtige Sorten: 30 mm

Nur Zwetschgensorten, die durch das Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen SOV/swisscofel bestimmt werden.

Grossfrüchtige Sorten: 33 mm

Nur grossfrüchtige und festfleischige Zwetschgensorten, die durch das Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen SOV/swisscofel bestimmt werden.

Industriezwetschgen

Industriezwetschgen: 28 mm

Brennzwetschgen

Keine Grössenvorschriften.

5. Toleranzen

Einzel- oder gesamthaft dürfen die Grössen- und Qualitätstoleranzen 10 % in Klasse I sowie 15 % bei Industrie- und Brennzwetschgen nicht überschreiten, jedoch unter Ausschluss sichtbar angefallener Früchte und solchen mit unvernarrten Rissen. Es ist untersagt, festgelegte Toleranzen bei der Sortierung und Aufbereitung bewusst einzubeziehen.

6. Verpackungen 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 bzw. der Konservenindustrie gelangen und zwar:

Alle Umgebände müssen vom Produzenten mit einer Etikette mit Name und Adresse des Produzenten versehen werden. Die Produzenten-Etiketten können beim SOV bezogen werden.

Zwetschgen

Als Transportgebände dürfen nur neue Einweggebände, beziehungsweise saubere Mehrweggebände verwendet werden.

Industriewzetschgen

- Saubere Gebände.
- Die einzelnen Gebände sind vom Produzenten auf die vom Handel vorgeschriebenen Netto-Gewichte zu egalisieren.
- Es dürfen keine Einlagen verwendet werden.

Brennzwetschgen

Nur saubere Gebände verwenden. Gefüllte Fässer dürfen nicht an der Sonne stehen und sind aus Qualitätsgründen möglichst rasch an die Brennerei abzuliefern.

7. 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.