

Normen und Vorschriften für Früchte	4
Normen und Vorschriften für Aprikosen Ausgabe 2010	4.1

1. Allgemeines

Die Normen bestimmen die Anforderungen, denen die in der Schweiz vermarkteten Aprikosen auf allen Handelsstufen entsprechen müssen. Sie gelten für Aprikosen, die als Frischobst vermarktet werden und für Aprikosen, die zur Verarbeitung bestimmt sind.

2. Mindestanforderungen

In allen Kategorien gelten abgesehen von den spezifischen Anforderungen und den Toleranzen folgende Mindestanforderungen. Die Früchte müssen sein:

- ganz
- gesund; ausgeschlossen sind verfaulte und verdorbene Früchte, die zum Verzehr nicht geeignet sind
- sauber, praktisch ohne sichtbare fremde Rückstände
- praktisch ohne Parasiten
- ohne abnormale äussere Feuchtigkeit
- ohne fremden Geruch und/oder fremden Geschmack.

Die Aprikosen müssen sorgfältig gepflückt worden sein. Sie müssen genug entwickelt sein und einen genügenden Reifezustand aufweisen. Die Entwicklung und der Reifezustand der Aprikosen müssen so sein, dass sie:

- den Transport und die Handhabung ertragen und
- in gutem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

SCHWEIZERISCHER OBSTVERBAND FRUIT-UNION SUISSE ASSOCIAZIONE SVIZZERA FRUTTA Baarerstrasse 88, 6302 Zug Telefon 041 / 728 68 68 / Telefax 041 / 728 68 00 www.swissfruit.ch		SWISSCOFEL Kapellenstrasse 5, 3001 Bern Telefon 031 / 380 75 75 / Telefax 031 / 380 75 76 www.swisscofel.ch
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Besondere Anforderungen

Kategorie I

Aprikosen dieser Kategorie müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypischen Merkmale unter Berücksichtigung der Anbauregion aufweisen. Das Fruchtfleisch muss frei von jeder Art von Schaden sein.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Früchte und ihre Qualität, Haltbarkeit und die Aufmachung in der Verpackung nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Form- oder Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Reibstellen,
- leichter Sonnenbrand,
- leichte Hautfehler bis zu 1 cm Länge bei länglichen Fehlern und bis zu einer Gesamtfläche von 0.5 cm² bei sonstigen Fehlern.

Die minimale Grösse beträgt 35mm. Die Grössenunterschiede im gleichen Gebinde dürfen 5mm nicht überschreiten.

Kategorie II

Obwohl das Kaliber sowie der Zustand der Haut und das Fruchtfleisch nicht mehr den Anforderungen der Kategorie I entsprechen, müssen die Früchte dieser Kategorie noch zum Verzehr oder zur industriellen Verarbeitung geeignet sein.

Fehler wie vernarbte Druckstellen (z. B. Hagel), physiologische Fehler und Holzabdrücke dürfen folgende Grössen nicht überschreiten:

- 3 cm für längliche Fehler
- 1.5 cm² Gesamtfläche für sonstige Fehler.

Die Früchte dürfen

- nicht faulig, nicht schimmelig,
- nicht wurmstichig, nicht von Parasiten befallen,
- nicht vom Boden aufgelesen,
- nicht durch sichtbare Fremdstoffe verschmutzt,
- nicht grün sein.

Die minimale Grösse beträgt 35 mm.

4. Toleranzen

Einzelnen oder gesamthaft dürfen die Grössen- und Qualitätstoleranzen 10 % nicht überschreiten, jedoch unter Ausschluss sichtbar angefallener Früchte und solchen mit unvernarbten Rissen.

Früchte mit unvernarbten Rissen sind jedoch zur industriellen Verarbeitung zugelassen.

Es ist untersagt, festgelegte Toleranzen bei der Sortierung und Aufbereitung bewusst einzubeziehen.

5. Gebinde und Konditionierung

Es dürfen nur Gebinde verwendet werden, welche Gewähr bieten, dass die Ware in einwandfreiem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

Die einzelnen Kader, Plateaux oder Kleinpackungen sind vom Verladebetrieb oder auf seine Verantwortung auf die zwischen den Partnern vereinbarten Netto-Gewichte einzufüllen.

Als Transport- und Umschlaggebände für Kleinpackungen sind palettengerechte Kader oder Plateaux zu verwenden.

Die Gebinde müssen sauber, trocken und in gutem Zustand sein.

6. Identifizierung

Folgende Informationen müssen auf jedem Gebinde mit Schriftzeichen, welche auf der gleichen Seite gruppiert, lesbar, unauslöschlich und von aussen gut sichtbar sind, vermerkt werden:

- Absender
- Art des Produktes: «Aprikosen»;
- Herkunft des Produktes: Land (obligatorisch), Anbauregion (fakultativ)
- Sortenname für die Kategorie I (empfohlen)
- Die Kategorie und das Kaliber, das heisst:

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. Kontrollpflicht

Hinsichtlich der Durchführung der Qualitätskontrolle ist das Reglement des Schweizerischen Obstverbandes und Swisscofel massgebend. Die Durchführung der Qualitätskontrolle ist obligatorisch. Die Sortierung, der Verlad und die Kennzeichnung müssen von der Kontrollfirma selbst ausgeführt werden.