

Normen und Vorschriften für Kirschen

Ausgabe 2017



1 Allgemeines

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

2 Mindestanforderungen

In allen Klassen müssen die Kirschen vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- unbeschädigt
- von frischem Aussehen
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen
- fest (entsprechend der Sorte)
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- praktisch frei von Schädlingen
- frei von anormaler äusserer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack
- mit dem Stiel versehen

Die Kirschen müssen genügend entwickelt sein und einen ausreichenden Reifezustand aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Kirschen müssen so sein, dass sie

- den Transport und Hantierung aushalten und
- die Zufriedenheit in Verkaufsstellen und beim Kunden sicherstellen

3 Besondere Anforderungen

Kirschen

Die Kirschen müssen unverletzt mit Stiel gepflückt, frisch, madenfrei, gesund, weder unreif noch überreif, ausgeglichen in Reifegrad, Farbe und Grösse sein.

Für die drei Kategorien kann das Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen SOV/swisscofel eine höhere Mindestgrösse festlegen.

28+

Minstdurchmesser 28 mm

Nur für grossfruchtige und festfleischige Kirschenarten, die durch das Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen SOV/swisscofel bestimmt werden.

24+

Minstdurchmesser 24 mm

Nur für grossfruchtige und festfleischige Kirschenarten, die durch das Produktzentrum Kirschen/Zwetschgen SOV/Swisscofel bestimmt werden.

22+

Minstdurchmesser 22 mm

Nur festfleischige Kirschenarten. Auszuschliessen sind alle weichen Sorten.



Konservenkirschen

Minstdurchmesser 17 mm

Ohne andere Abmachung mit dem Abnehmer: nur «schwarze» Sorten.

Ohne Stiel gepflückt und nach Sorten getrennt angeliefert.

Gesund, frisch, madenfrei, weder unreif noch überreif, nicht aufgesprungen, ohne Bitterfäule und Hagelschäden.

Spezielle Vereinbarungen - mit Stiel und/oder nach oben abweichender Mindestgrösse - sind zwischen Lieferant und Abnehmer gesondert zu regeln.

Brennkirschen

Ohne Stiel gepflückte und vollständig ausgereifte Ware. Sauber, frei von Stielen, Blättern und Zweigteilen. Teilweise aufgesprungene oder anderweitig beschädigte Kirschen sind zugelassen, sofern sie weder in Gärung noch angefault sind.

Eigentlicher Ausschuss von Kirschen und Konservenkirschen (deklassierte) sind keine vollwertigen Brennkirschen.

Stark madige, angefaulte und faule Früchte müssen selbst als Brennkirschen zurückgewiesen werden. Dem Handel bleibt es überlassen, nach Sorten getrennte Anlieferung zu verlangen.

4 Toleranzen

Einzel- oder gesamthaft dürfen die Grösse- und Qualitätstoleranzen 5 % in den Kategorien 28+ und 24+ und 10 % in der Kategorie 22+ und Konservenkirschen sowie 15 % bei Brennkirschen nicht überschreiten, jedoch unter Ausschluss sichtbar angefaulte Früchte und solchen mit unvernarbten Rissen. Es ist untersagt, festgelegte Toleranzen bei der Sortierung und Aufbereitung bewusst einzubeziehen.

5 Verpackung 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.

Kirschen

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

Konservenkirschen

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

Schweizer Obstverband

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



Brennkirschen

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

6 Madenbefallskontrolle

Um die Anforderung «madenfrei» zu erfüllen, darf der Madenbefall bei Kirschen und Konservenkirschen 2% nicht übersteigen.

Von Anfang der Ernte an sind Stichproben über den Madenbefall vorzunehmen. Sobald die Stichprobenkontrollen ein erstmaliges Auftreten der Kirschenmade ergeben, sind an den betreffenden Sammelstellen sämtliche Produzentenanlieferungen der Madenbefallskontrolle wie folgt zu unterziehen:

Material

Konservenglas (1 Liter Inhalt). Gesättigte Kochsalzlösung (350 g Kochsalz in einem Liter Wasser gelöst). Maximale Zahl Kirschen pro Glas = 50 Kirschen.

Ansetzen der Probe

Das Glas wird halb mit Salzwasser gefüllt. Das abgezählte Kirschenmuster wird entstielt, worauf die Kirschen mit dem Daumen, Zeig- und Mittelfinger gefasst, in die Flüssigkeit getaucht und durch Fingerdruck geöffnet werden. Dann wird der Inhalt des Glases mit der Hand sorgfältig umgerührt, wobei darauf zu achten ist, dass kein Schaum entsteht, weil dieser das Zählen der Maden erschwert.

Kontrolle

Wenn sich bei einer 50er-Probe nach 2 bis 3 Minuten ein Befall von 1 Made ergibt (= 2%), so ist die Probe zu wiederholen. Der Posten kann nur akzeptiert werden, wenn die 2. Probe kein schlechteres Ergebnis zeigt.

Den Produzenten wird empfohlen, bereits am Baum - vor Beginn der Pflückzeit- Madenbefallskontrollen durchzuführen. Befallene Bestände sollen zum vornherein als Brennkirschen geerntet und abgeliefert werden.

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.

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.