



Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta

Normen und Vorschriften / *Normes et prescriptions* für Mostobst / *fruits à cidre*

Ausgabe 2014 / *Édition 2014*



Begriffsbestimmung / Définition du produit

Unter dem Begriff Mostobst werden Äpfel und Birnen bezeichnet, die zur Getränkeherstellung und anderer technischer Verarbeitung bestimmt sind.

Le terme « fruits à cidre » désigne les pommes et les poires destinées à la fabrication de boissons ou à la transformation selon d'autres méthodes.

1. Gesetzliche Grundlagen / Bases légales

Folgende Gesetzesgrundlagen werden herangezogen:

- Verordnung über alkoholfreie Getränke vom 23. November 2005 (Stand 1. Januar 2014), Kap. 2, sowie Verordnung über alkoholische Getränke vom 29. November 2013 (Stand 1. Januar 2014), Kap.5
- Verordnung über Massnahmen zur Verwertung von Obst vom 23. Oktober 2013 (Stand 1. Januar 2014).
- Der Schweizer Obstverband (SOV) erlässt in Ergänzung dazu nachstehende Normen und Vorschriften für Mostobst

Le présent document repose sur les bases légales ci-dessous :

- *Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons sans alcool (état au 1er janvier 2014), chap. 2, ainsi que l'Ordonnance du DFI du 29 novembre 2013 sur les boissons alcooliques (état au 1er janvier 2014), chap. 5*
- *Ordonnance sur les mesures visant à transformer des fruits (Ordonnance sur les fruits) du 23 octobre 2013 (état au 1er janvier 2014).*
- *La Fruit-Union Suisse (FUS) édicte en complément les normes et prescriptions ci-après applicables aux fruits à cidre.*

2. Qualitätskategorien / Catégories de qualité

Das Mostobst ist in die folgenden Qualitätskategorien einzuteilen:

- Spezialmostäpfel
- Gewöhnliche Mostäpfel
- Mostbirnen
- Übriges Mostobst

Les fruits à cidre sont à classer selon les catégories de qualité ci-dessous:

- *Pommes à cidre spéciales*
- *Pommes à cidre ordinaires*
- *Poires à cidre*
- *Autres fruits à cidre*

3. Mindestanforderungen / Exigences minimales

Für die drei Qualitätskategorien Spezialmostäpfel, gewöhnliche Mostäpfel und Mostbirnen sind im Zeitpunkt der Ablieferung im Verarbeitungsbetrieb folgende Kriterien zu erfüllen:

- gesund, reif, frisch, sortentypisch
- ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- sauber, frei von Fremdstoffen



Au moment de la prise en charge, les fruits entrant dans les trois catégories pommes à cidre spéciales, pommes à cidre ordinaires et poires à cidre, doivent répondre aux critères suivants :

- *Fruits sains, mûrs, frais, typiques de la variété*
- *Pas d'entreposage intermédiaire de nature à nuire à la qualité*
- *Pas d'odeur ni de goût étranger*
- *Fruits propres, sans matière étrangère*

4. Besondere Anforderungen / Exigences particulières

4.1. Spezialmostäpfel / Pommes à cidre spéciales

Nachstehende Apfelsorten gelten als Spezialmostäpfel. Sie sind in der Regel als Gesamternte eines Baumes abzuliefern:

Les variétés de pomme ci-dessous sont considérées comme pommes à cidre spéciales. Elles sont généralement à livrer sous forme de récolte totale d'un arbre:

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-----------------------|------------|
| - Beffertapfel | - Gravensteiner | - Rewena | - Topaz |
| - Blauacher | - Heimenhofer | - Sauergraeuch | - Wilerrot |
| - Bohnapfel | - Kanada Reinette | - Schneiderapfel | |
| - Boskoop | - Leuenapfel | - Spartan | |
| - Engishofer | - Reanda | - Thurgauer Weinapfel | |
| - Grauer Hordapfel | - Remo | - Tobiässler | |

Anforderungen:

Ohne grosse Verletzungen, voll entwickelt und farblich ausgebildet. Weder unreif noch überreif, sortentypisches Fruchtfleisch.

Toleriert werden:

Hagelschäden, trocken vernarbt, sortentypische Berostung, Schorf, höchstens ¼ der Fruchtoberfläche.

Exigences:

Fruits sans grande blessure, complètement développés et colorés. Fruits ni immatures ni trop mûres, chaire typique de la variété.

Sont tolérés:

Dégâts de grêle cicatrisés secs, rouille typique de la variété, tavelure sur ¼ de la surface maxi.

4.2. Gewöhnliche Mostäpfel / Pommes à cidre ordinaires

Darunter fallen alle Sorten, welche als Spezialmostäpfel nicht aufgeführt sind oder diesen nicht entsprechen.

Anforderungen:

Weder unreif noch überreif, dem Typ entsprechendes Fruchtfleisch.

Toleriert werden:

Hagelschäden trocken vernarbt, sortentypische Berostung, Schorf höchstens ¼ der Fruchtoberfläche.

Cette désignation recouvre toutes les variétés non mentionnées dans la catégorie des pommes à cidre spéciales ou ne répondant pas aux exigences relatives.

Exigences:

Fruits ni immatures ni trop mûres, chaire selon le type de fruit.

Sont tolérés:

Dégâts de grêle cicatrisés secs, rouille typique de la variété, tavelure sur ¼ de la surface maxi.



4.3. Mostbirnen / *Poires à cidre*

Tafelbirnen können nur als „übriges Mostobst“ angenommen werden.

Anforderungen:

Voll entwickelt, sortentypisch ausgebildet, weder unreif noch überreif, geringfügig teigig.

Toleriert werden:

Wenig offene Verletzungen, Hagelschäden vernarbt.

Les poires de table sont prises en charge exclusivement dans la catégorie « Autres fruits à cidre ».

Exigences:

Fruits complètement développés, typiques de la variété, ni immatures ni trop mûres, légèrement blets.

Sont tolérés:

De rares blessures non cicatrisées, les dégâts de grêle cicatrisés.

4.4. Übriges Mostobst / *Autres fruits à cidre*

Äpfel und Birnen, die den Anforderungen der vorerwähnten drei Kategorien nicht mehr entsprechen. Sie eignen sich für andere Verarbeitungszwecke.

Anforderungen:

Nicht zu weit fortgeschrittener Reifegrad, nicht ganz vollentwickelte, unwesentlich frisch verletzte und nicht in Gärung stehende Früchte. Ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung. Frei von fremdem Geruch und Geschmack. Sauber, frei von Fremdstoffen.

Toleriert werden:

Hagel- oder Sturmware in qualitativem Reifegrad, sofern sofort abgeliefert.

Nicht toleriert werden:

Angefaulte und faule Früchte; diese sind auszuschliessen.

Les pommes et les poires qui ne répondent aux exigences pour aucune des trois catégories ci-dessus. Elles conviennent à d'autres méthodes de transformation.

Exigences:

Fruits de maturité pas trop avancée, fruits pas complètement développés, fruits portant des blessures insignifiantes fraîches, fruits n'étant pas entrés en fermentation.

Pas d'entreposage intermédiaire de nature à nuire à la qualité

Pas d'odeur ni de goût étranger

Fruits propres, sans matière étrangère

Sont tolérés:

Des fruits grêlés ou tombés dans une tempête assez mûrs, pour autant qu'ils soient livrés de suite.

Ne sont pas tolérés:

Des fruits présentant des pourritures ou pourris. Ils sont à écarter.

5. Anlieferung / *Livraison*

Die Anlieferung der Früchte hat sauber, frei von Verunreinigungen und grundsätzlich getrennt nach den vier Qualitäts-Kategorien, in der Regel lose, in Paloxen oder in Harassen zu erfolgen. Im gegenseitigen Einvernehmen können die beiden Kategorien Spezialmostäpfel und gewöhnlichen Mostäpfel gemischt angeliefert werden. Andere gemischte Anfuhrer werden in die untere Qualitätskategorie abgewertet. Die Verarbeitungsbetriebe können Annahmezeiten festlegen und je nach Bedarf auch sortenreine Anfuhrer vorschreiben.



Les fruits sont à livrer propres, sans souillure et triés selon les quatre catégories de qualité, généralement en vrac, dans des paloxes ou dans des caisses. Les parties peuvent convenir d'accepter la livraison de mélanges de fruits des catégories pommes à cidre spéciales et pommes à cidre ordinaires. Les autres livraisons en mélange sont attribuées à la catégorie inférieure présente dans le lot. Les entreprises de transformation peuvent fixer des heures de prise en charge et au besoin prescrire des lots monovariétaux.

6. Rapportierung und Buchführung / Statistiques et comptabilité

Die im Sinne von Mindestanforderungen formulierten Qualitätsvorschriften können im gegenseitigen Einvernehmen zwischen Produktion, Handel und Verwertungsbetrieb höher angesetzt werden. Auch ist es möglich, für bestimmte Sorten höhere Preise zu vereinbaren. Bezüglich der Rapportierung und Buchführung gegenüber dem BLW sind solche Posten immer dort einzutragen, wo sie nach Qualitätsvorschriften hingehören und nicht dort, wo sie infolge geänderter Abmachungen verschoben wurden.

Diese Normen und Vorschriften wurden vom Produktzentrum Mostobst genehmigt und am 15. Juli 2011 in Kraft gesetzt.

La production, le commerce et l'entreprise de transformation peuvent s'entendre pour fixer des prescriptions de qualité plus sévères que celles énoncées qui sont des exigences minimales. Les partenaires peuvent aussi convenir de prix plus élevés pour certaines variétés. Quant aux statistiques et à la comptabilité à l'attention de l'OFAG, les lots sont à reporter dans la catégorie selon les prescriptions de qualité et non dans la catégorie selon d'éventuels accords particuliers.