



## Richtpreisbulletin Brennfrüchte 2025

Gemäss Beschluss des Produktzentrums Destillate vom 16.01.2025 wurden die Produzentenrichtpreise in CHF/kg, wie folgt festgelegt:

<b>Richtpreise CHF/kg Franko Brennerei</b>	<b>Brennkirschen* ≥ 18° Brix</b>	<b>Brennzwetschgen*, - pflaumen, Mirabellen ≥ 16° Brix</b>	<b>Brennwilliamsbirnen Kaliber 55+</b>
Suisse Garantie  - aussortierte Ware - ganze Ernte ab Baum	1.35	0.65	Kein Richtpreis

\* Ab Ernte 2020 gelten neue moderne für den Tafelmarkt produzierte Tafelkirschen und -zwetschgen nicht mehr als Brennfrüchte. Sie können nicht mehr abgeliefert werden.

Abzüge werden gemacht für:

- Lieferung von Kleinmengen
- Brennkirschen < 18°Brix
- Brennzwetschgen und -pflaumen < 16°Brix
- Nicht vollwertige Früchte
- Williamsbirnen < 55 Kaliber

### Qualität

Dieser Preis gilt nur für Brennfrüchte, welche den Qualitätsvorschriften entsprechen; nicht entsprechende Posten sind im Sinne der Qualitätsförderung zurückzuweisen.

Für mehr Information siehe nachfolgende Auszüge aus den Normen und Vorschriften.



## **Auszug aus den Normen und Vorschriften für Kirschen (Ausgabe 2017)**

### **3. 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 Tafel- 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.

### **5. Verpackung und Aufmachung**

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

## **Auszug aus den Normen und Vorschriften für Zwetschgen und Pflaumen (Ausgabe Mai 2017)**

### **3. Besondere Anforderungen - Brennzwetschgen**

Vollständig ausgereift, frei von Blättern, Zweigbestandteilen, usw.  
Auszuscheiden sind: unreife, angefaulte, schimmelige und wurmstichige Früchte.

### **6. Verpackungen und Aufmachung - Brennzwetschgen**

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

## **Auszug aus den Normen und Vorschriften für Tafelbirnen 3.1.1 (Ausgabe 2004)**

### **II. A. Mindesteigenschaften**

In allen Klassen müssen Birnen, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen, 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 anomaler äusserer Feuchtigkeit;
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Die Früchte müssen ausserdem sorgfältig gepflückt worden sein.

Entwicklung und Zustand der Birnen müssen so sein, dass sie

- den Reifungsprozess fortsetzen können, damit der nach den jeweiligen Sortenmerkmalen angemessene Reifegrad erreicht werden kann,
- Transport und Hantierung aushalten und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

Zug, 16. Januar 2025