

Normen und Vorschriften für Früchte	3
Qualitätsvorschriften für Industrieäpfel (ohne Mostobst und Dörrobst) Ausgabe 1987 / Überarbeitet 1997	3.4

1. Sorten

Hell- und/oder rotschalige Apfelsorten, nach Vereinbarung zwischen Käufer und Lieferant.

2. Mindestanforderungen

Erforderliche Qualitätsmerkmale:

- Voll entwickelt, gesund, baumreif, einheitlicher Reifegrad, sauber mit sortentypischem Geschmack, ohne jeglichen Fremdgeschmack.
- Lagersorten: gut lagerfähig, nicht überlagert.

Auszuschliessen ist:

- unterentwickeltes, unreifes, überreifes, überlagertes, geschrumpftes, mölsches, stippiges, stark schorfiges, rissiges, angefaultes, faules, wurmstichiges, zerschlagenes mit starken Druckstellen versehenes Obst.
- Obst mit offenen und verkorkten Hagelschäden.
- Obst mit Bormangelercheinungen oder Fremdgeschmack.
- Mit Laub, Zweigen, Papier und Schmutz durchsetztes und verunreinigtes Obst.

3. Besondere Mindestanforderungen

Ernte:

- Geschüttelte (jedoch von Hand aufgelesene und sofort abgelieferte) oder handgepflückte Äpfel.

Mindestgrösse:

- Gemäss besonderer Abmachung zwischen Käufer und Lieferant.

Toleranzen:

- Qualitäts- und Grössentoleranz zusammen im Maximum 10 %.

Anlieferung / Gebinde:

- Sortenreine oder gemischte Anlieferung, gemäss besonderer Abmachung zwischen Käufer und Lieferant.
- In sauberen Gebinden (Harassen, Paloxen) oder offener Verlad (LKW oder Bahnwagen).

Anmerkung:

Bei den vorliegenden Qualitätsvorschriften handelt es sich um Mindestnormen. Weitergehende Anforderungen können zwischen Käufer und Lieferant vereinbart werden.

SCHWEIZERISCHER OBSTVERBAND
FRUIT-UNION SUISSE
ASSOCIAZIONE SVIZZERA FRUTTA

Baarerstrasse 88, 6302 Zug / Telefon 041 / 728 68 68 / Telefax 041 / 728 68 00

