

<b>Normen und Vorschriften für Früchte</b>	<b>3</b>
Normen und Vorschriften für Dörrbirnen Ausgabe 1985 / Überarbeitet 1997	<b>3.5</b>

## 1. Definition des Produktes

Die vorliegende Norm betrifft die aus reifen Birnen der Sorten von "Pyrus Communis L." durch Wasserentzug hergestellten und für den direkten Verbrauch, jedoch nicht für die Nahrungsmittelindustrie bestimmten Dörrbirnen.

## 2. Qualitätsbestimmungen

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, denen Dörrbirnen nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand zu entsprechen haben.

### Mindestanforderungen

Die in den einzelnen Kategorien klassierten Dörrbirnen müssen sein:

- frei von lebenden Insekten und Milben, ungeachtet des Entwicklungsstadiums
- frei von Schimmel oder Gärung.

Und unter Vorbehalt der zugelassenen Toleranzen:

- ganz, ungeschält und unter Berücksichtigung der Bestimmungen in Abschnitt C
- gesund; insbesondere frei von Fäulnis oder Veränderungen, die sie für den Verbrauch ungeeignet machen würden
- sauber; praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen <sup>1</sup>
- frei von anormaler äusserer Feuchtigkeit
- ohne fremden Geruch und Geschmack
- frei von sichtbaren, durch Insekten, Milben oder andere Schädlinge verursachten Spuren
- nicht steinig
- frei von Hagelschäden
- nicht zu stark getrocknet (angebrannt), nicht aufgebläht.

<sup>1</sup> Die Zutaten wie Zucker, Kochsalz und dergleichen gelten nicht als Fremdstoffe und dürfen vorbehaltlich der Vorschriften des Importlandes verwendet werden.

### **Wassergehalt**

Der Wassergehalt der Dörrbirnen darf nicht höher sein als

- 23% bei ungeschwefelten Dörrbirnen
- 26% bei geschwefelten Dörrbirnen.

Der Restgehalt an Schwefeldioxid darf 1,5 g/kg nicht übersteigen.

Die Dörrbirnen müssen so beschaffen sein, dass bei normalem Transport und Handhabung ihre Ankunft am Bestimmungsort in befriedigendem Zustand gewährleistet ist.

### **Klasseneinteilung**

Die Dörrbirnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

#### **Klasse "Extra"**

Die Dörrbirnen dieser Klasse sind von ganz feiner Qualität. Hinsichtlich Sorte und Handelstyp weisen sie die typischen Merkmale der verwendeten Früchte auf. Sie dürfen praktisch keinen Fruchtfehler haben, ausgenommen geringfügige oberflächliche Veränderungen, soweit diese die Qualität, die Haltbarkeit, das Aussehen und die Aufmachung nicht beeinträchtigen.

#### **Klasse I**

Die Dörrbirnen dieser Klasse sind von guter Qualität. Hinsichtlich Sorte und Handelstyp weisen sie die typischen Merkmale der verwendeten Früchte auf. Leichte oberflächliche Veränderungen und Farbfehler sind zulässig, soweit diese die Qualität, die Haltbarkeit, das Aussehen und die Aufmachung nicht beeinträchtigen.

#### **Klasse II**

Diese Klasse umfasst die Dörrbirnen, die nicht in höhere Klassen eingeteilt werden können, aber die vorstehend definierten Mindestanforderungen erfüllen. Haut- und Fleischfehler sind zulässig, soweit die Dörrbirnen hinsichtlich Qualität und Aufmachung ihre wesentlichen Merkmale behalten.

## **3. Bestimmungen für die Grössensortierung**

Die Grösse entspricht dem Äquatorialdurchmesser der Frucht.

Für die einzelnen Klassen gelten die folgenden Mindestgrössen:

Klasse Extra	35 mm und mehr
Klasse I	25 mm und mehr
Klasse II	20 mm und mehr

Innerhalb eines Packstückes darf der Unterschied im Durchmesser von Früchten der Klassen Extra und I 20 mm nicht übersteigen.

Die Grössensortierung ist somit für diese beiden Klassen obligatorisch.

## 4. Toleranzbestimmungen

Die Qualitäts- und Grössentoleranzen berücksichtigen Fehler bei Früchten, die der bezeichneten Klasse nicht entsprechen und im gleichen Packstück sind (oder im gleichen Posten bei offener Lieferung).

Die Toleranzwerte werden bemessen:

- bei offener Lieferung im Prozents des Gewichtes der Ware
- bei vorverpackten Früchten in Prozenten der Anzahl Verkaufseinheiten.

### Qualitätstoleranz

	Extra	Klasse I	Klasse II
Wassergehalt	3	7	10
äussere Fruchtfehler	2	4	6
innere Fruchtfehler	2	4	6
artfremde Stoffe	1	1	2
<b>Grössentoleranz</b>	10	15	20
<b>Gesamttoleranz</b>	10	20	25

## 5. Bestimmungen für die Aufmachung

### Ausgeglichenheit

Jedes Packstück (oder Posten bei offener Lieferung) muss ausgeglichen sein und darf nur Dörrbirnen derselben Herkunft, Qualität und Grösse enthalten.

Der sichtbare Inhalt jedes Packstückes muss für den gesamten Inhalt repräsentativ sein. Im weiteren müssen bei den Klassen Extra und I die Früchte hinsichtlich Sorte und/oder Handelstyp einheitlich sein.

### Aufbereitungsart

Die Aufbereitungsart muss einen angemessenen Schutz der Früchte gewährleisten.

Die im Innern des Packstückes verwendeten Materialien müssen neu, sauber und so beschaffen sein, dass sie die Früchte weder äusserlich noch innerlich verändern. Die Verwendung von Materialien, die mit Handelsangaben versehen sind, namentlich von Papieren oder Stempeln, ist zulässig, sofern der Druck oder die Etikettierung mit Tinte oder ungiftigem Leim gemacht worden ist.

### Aufmachung

Die Dörrbirnen sind normalerweise ungeschält, mit Kelch und Stiel. Auch die folgenden Aufmachungen können vereinbart werden:

- ungeschält, halbiert, mit Stiel und Kelch
- ungeschält, geviertelt, Stiel und Kelch entfernt
- geschält, in Teile geschnitten, Stiel und Kelch entfernt.