

| | |
|--|--------------|
| Normen und Vorschriften für Früchte | 3 |
| Normen und Vorschriften für Tafelbirnen Ausgabe 2004 | 3.1.1 |

Diese Norm entspricht dem amtlichen Normentext der EG-Normen.

| | |
|---|--|
| <i>swisscofel</i> Kapellenstrasse 5, Postfach 7954, 3001 Bern, Telefon 031 380 75 75, Fax 031 380 75 76 | swisscofel Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre |
| SCHWEIZERISCHER OBSTVERBAND FRUIT-UNION SUISSE ASSOCIAZIONE SVIZZERA FRUTTA Baarerstrasse 88 / Postfach 2559, 6302 Zug, Telefon 041 728 68 68, Fax 041 728 68 00 | Kontrolle Contrôle SOV FUS  |

NORM FÜR BIRNEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Birnen der aus *Pyrus communis* L. hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Birnen für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Birnen nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

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.

B. Klasseneinteilung

Birnen werden in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse Extra

Birnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung aufweisen und einen unverletzten Stiel besitzen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein ⁽¹⁾.

Sie dürfen keine Mängel aufweisen mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Schalenfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

⁽¹⁾ Dies gilt nicht bei sortentypischer Berostung.

ii) Klasse I

Birnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form, Größe und Färbung aufweisen.

Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln und die Schale frei von rauer Berostung sein.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- ein leichter Entwicklungsfehler,
- ein leichter Farbfehler,
- leichte Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
 - längliche Fehler bis zu 2 cm Länge;
 - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm², ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 0,25 cm² sein dürfen;
 - leichte, nicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm².

Der Stiel kann leicht beschädigt sein.

Die Birnen dürfen nicht grießig sein.

iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehören Birnen, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern die Früchte ihre wesentlichen Eigenschaften hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behalten:

- Formfehler,
- Entwicklungsfehler,
- Farbfehler,
- leichte raue Berostung ⁽¹⁾,
- Schalenfehler, innerhalb nachstehender Grenzen:
 - längliche Fehler bis zu 4 cm Länge,
 - sonstige Fehler bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm², ausgenommen Schorfflecken (*Venturia pirina* und *V. inaequalis*), die insgesamt nicht größer als 1 cm² sein dürfen.
 - leichte Druckstellen, die leicht verfärbt sein dürfen, bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm².

⁽¹⁾ Dies gilt nicht bei sortentypischer Berostung.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser.

Für alle Klassen sind folgende Mindestdurchmesser vorgeschrieben:

| | Klasse Extra | Klasse I | Klasse II |
|-------------------------------------|--------------|----------|-----------|
| Großfrüchtige Sorten ⁽¹⁾ | 60 mm | 55 mm | 55 mm |
| Andere Sorten | 55 mm | 50 mm | 45 mm |

⁽¹⁾ In der Anlage zu dieser Norm ist eine nicht erschöpfende Liste der großfrüchtigen Sorten und der Sommerbirnen aufgeführt.

Ausnahmsweise wird keine Mindestgröße für Sommerbirnen vorgeschrieben, die in der Liste in der Anlage zu dieser Norm aufgeführt sind und in der Zeit zwischen dem 10. Juni und dem 31. Juli jeden Jahres geerntet und versandt werden.

Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe im Packstück zu gewährleisten, ist der Unterschied im Durchmesser für Früchte eines Packstücks auf folgende Werte begrenzt:

- 5 mm bei Früchten der Klasse Extra und Früchten der Klassen I und II, die in Lagen gepackt sind,
- 10 mm bei Früchten der Klasse I, die lose im Packstück oder in Verkaufsverpackungen verpackt sind.

Für Früchte der Klasse II, die lose im Packstück oder in Verkaufsverpackungen verpackt sind, ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe nicht vorgeschrieben.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) Klasse Extra

5 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I – genügen.

ii) Klasse I

10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II – in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II – genügen. Diese Toleranz gilt jedoch nicht für Birnen ohne Stiel.

iii) Klasse II

10 % nach Anzahl oder Gewicht Birnen, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte mit folgenden Fehlern zulässig:

- leichte, nicht vernarbte Verletzungen oder Risse,
- sehr leichte Fäulnisstellen,
- Vorhandensein von lebenden Schädlingen und/oder Schäden durch Schädlinge im Fruchtfleisch.

B. Größentoleranzen

In allen Klassen:

10 % nach Anzahl oder Gewicht Früchte, die der nächsthöheren oder nächstniedrigeren als der auf dem Packstück angegebenen Größe entsprechen, wobei für die Früchte der kleinsten Größe eine Höchstabweichung von 5 mm unter der Mindestgröße zulässig ist.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Birnen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie des gleichen Reifegrades umfassen.

Für die Klasse Extra ist außerdem eine gleichmäßige Färbung vorgeschrieben.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamteinhalt repräsentativ sein.

Unbeschadet der vorstehenden Bestimmungen dieses Abschnitts können die unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 48/2003 der Kommission ⁽¹⁾ in Verkaufsverpackungen mit einem Nettogewicht bis zu drei Kilogramm mit frischem Obst und Gemüse verschiedener Arten gemischt werden.

B. Verpackung

Die Birnen müssen so verpackt sein, dass sie angemessen geschützt sind.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Die auf den einzelnen Erzeugnissen angebrachten Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der Haut zur Folge hat.

C. Aufmachung

Früchte der Klasse Extra müssen in Lagen verpackt sein.

⁽¹⁾ ABL. L 7 vom 11.1.2003, S. 65.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Für den Inlandhandel in der Schweiz müssen zusätzlich die Anforderung des schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung eingehalten werden (vgl. Kap. 6 der Normen und Vorschriften für Früchte).

Jedes Packstück muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. Identifizierung

Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders.

B. Art des Erzeugnisses

- „Birnen“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse,
- Größe oder, bei in Lagen gepackten Früchten, Stückzahl.

Ist die Größe angegeben, so muss diese wie folgt ausgedrückt werden:

- a) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit unterliegen, durch Angabe des Mindest- und Höchstdurchmessers;
- b) bei Früchten, die den Regeln der Gleichmäßigkeit nicht unterliegen, durch Angabe des Durchmessers der kleinsten Frucht im Packstück, gefolgt von der Angabe „und darüber“ oder einer gleichwertigen Angabe oder gegebenenfalls von der Angabe des Durchmessers der größten Frucht im Packstück.

E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufsverpackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

1. GRÖSSENKRITERIEN

GF = großfrüchtige Sorten

SB = Sommerbirnen; für Früchte, die in der Zeit zwischen dem 10. Juni und dem 31. Juli jeden Jahres geerntet und versandt werden, ist keine Mindestgröße vorgeschrieben.

2. NICHT ERSCHÖPFENDE LISTE DER NACH IHRER GRÖSSE EINGETEILTEN BIRNENSORTEN

Die kleinfrüchtigen Sorten und die anderen Sorten, die nicht in der Liste aufgeführt sind, können vermarktet werden, sofern sie die in Abschnitt III der Norm festgelegten Bestimmungen betreffend die Größensortierung erfüllen.

Einige der in der nachstehenden Liste aufgeführten Sorten können über Handelsmarken vermarktet werden, deren Schutz in einem oder mehreren Ländern beantragt oder gewährt wurde. Solche Handelsmarken erscheinen nicht in der ersten und zweiten Spalte. Einige bekannte Handelsmarken sind nur informationshalber in der dritten Spalte aufgeführt.

| Sorte | Synonyme | Handelsmarke | Größe |
|--------------------------|---|--------------|-------|
| Abbé Fétel | Abate Fetel | | GF |
| Abugo o Siete en Boca | | | SB |
| Akça | | | SB |
| Alka | | | GF |
| Alsa | | | GF |
| Amfora | | | GF |
| Alexandrine Douillard | | | GF |
| Bergamotten | | | SB |
| Beurré Alexandre Lucas | Lucas | | GF |
| Beurré Bosc | Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander | | GF |
| Beurré Clairgeau | | | GF |
| Beurré d'Arenberg | Hardenpont | | GF |
| Beurré Giffard | | | SB |
| Beurré précoce Morettini | Morettini | | SB |
| Blanca de Aranjuez | Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla | | SB |

| Sorte | Synonyme | Handelsmarke | Größe |
|--------------------|--|---------------------|--------------|
| Carusella | | | SB |
| Castell | Castell de Verano | | SB |
| Colorée de juillet | Bunte Juli | | SB |
| Comice rouge | | | GF |
| Concorde | | | GF |
| Condoula | | | SB |
| Coscia | Ercolini | | SB |
| Curé | Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana | | GF |
| D'Anjou | | | GF |
| Dita | | | GF |
| D. Joaquina | Doyenné de juillet | | SB |
| Doyenné d'hiver | Winterdechant | | GF |
| Doyenné du comice | Comice, Vereinsdechant | | GF |
| Erika | | | GF |
| Etrusca | | | SB |
| Flamingo | | | GF |
| Forelle | | | GF |
| Général Leclerc | | Amber Grace™ | GF |
| Gentile | | | SB |
| Golden Russet Bosc | | | GF |
| Grand champion | | | GF |
| Harrow Delight | | | GF |
| Jeanne d'Arc | | | GF |
| Josephine | | | GF |
| Kieffer | | | GF |
| Leonardeta | Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon | | SB |
| Lombacad | | Cascade® | GF |
| Moscatella | | | SB |
| Mramornaja | Mramornoje | | GF |

| Sorte | Synonyme | Handelsmarke | Größe |
|-----------------------|---|---------------------|--------------|
| Mustafabey | | | SB |
| Packham's Triumph | Williams d'Automne | | GF |
| Passe Crassane | Passa Crassana | | GF |
| Perita de San Juan | | | SB |
| Pérola | | | SB |
| Pitmaston | Williams Duchesse | | GF |
| Précoce de Trévoux | Trévoux | | SB |
| Président Drouard | | | GF |
| Rosemarie | | | GF |
| Santa Maria | Santa Maria Morettini | | SB |
| Spadoncina | Agua de Verano, Agua de Agosto | | SB |
| Taylors Gold | | | GF |
| Triomphe de Vienne | | | GF |
| Williams Bon Chrétien | Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett | | GF |