



# Qualitäts-Merkblatt Zwetschgen 2021

## Qualität bei der Ernte, Lagerung und am Verkaufspunkt (POS):

Zwetschgen müssen folgende Normen und Vorschriften erfüllen:

- unbeschädigt & homogen
- von frischem Aussehen
- gesund (frei von Fäulnis)
- fest (entsprechend der Sorte)
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- frei von Schädlingen
- frei von ungewöhnlicher äusserer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack
- richtiger sortenspezifischer Reifezeitpunkt
- Fruchtfleisch sortentypisch ausgefärbt

## Frische, Zwischenlagerung & Kühlkette

Zwetschgen sollen möglichst ohne Zwischenlagerung zum Händler gelangen. Optimalerweise werden Zwetschgen am selben Tag der Ernte zum Händler geliefert. Die frischgepflückte Ware soll rasch möglichst gekühlt werden. Die Kühlung soll während des ganzen Verarbeitungs- und Transportprozesses erhalten bleiben. Die Ware darf für kurze Zeit zur Verarbeitung ungekühlt sein, diese Perioden sind möglichst kurz zu halten.

## Festigkeit

Alle Zwetschgensorten müssen eine optimale Festigkeit aufweisen. Die Abnehmer können minimale Werte definieren.

## Innere Werte

Zwetschgen sollen sortenunabhängig einen guten Brix-Wert aufweisen. Die Abnehmer können minimale Brix-Werte definieren.

## Empfehlung für das Warenhandling

### Für den Produzenten:

- Die Ware darf nicht an der Sonne stehen gelassen werden und soll so rasch wie möglich gekühlt werden.
- Mehrere Pflückdurchgänge sind empfohlen, es ist nicht empfehlenswert den Baum in einem Durchgang abzuernten. Rücksprache mit Abnehmer ist dringend empfohlen.
- Die Ware soll so rasch wie möglich abgeliefert werden, üblicherweise am Tag der Ernte.
- Bei tragwilligen Sorten wird eine Behangsregulierung dringend empfohlen.

### Für den Zwischenhandel und den Verarbeitern:

- Die Ware muss durchgehend gekühlt bleiben, ausnahmsweise darf sie für kurze Zeit zur Verarbeitung ungekühlt sein.
- Lagerzeiten müssen minimal gehalten werden.
- Die Ware soll so wenig wie möglich manipuliert werden.



### Für den Detailhandel

- Zwetschgen sollen, wenn möglich gekühlt angeboten werden
- Nicht mehr frische Ware ist aus dem Verkaufsregal zu entfernen
- Neue Ware soll nicht auf alte Ware geschüttet werden.
- Die Verkaufsreserve muss gekühlt sein

### Meldewesen SGA, BIO

Das Melden der täglichen Ernteerwartung, sowie die Prognose der Wochenernte ist für eine geordnete Marktstruktur von grosser Bedeutung. Darum ist dem Melden hohe Priorität einzuräumen.

Die Märkte verändern sich ständig und es sind mehr Informationen notwendig, um sie besser zu verwalten und begleiten.

Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, sind die Mengen der Tagesmeldungen getrennt zu erfassen:

- Suisse Garantie (SGA)
- BIO

### Erntezeitpunkt

Der richtige Erntezeitpunkt ist für die Produktqualität wichtig. Der optimale Reifegrad ist anhand der Farbe des Fruchtfleisches zu bestimmen. Dieses soll üblicherweise sortentypisch ausgefärbt und nicht mehr grün sein. Ein weiteres Merkmal kann die Festigkeit, sowie der Geschmack sein. Für die Direktvermarktung sind die Zwetschgen genussfertig, für den Handel etwa zwei Tage vor der Genussreife zu ernten. Eine Rücksprache mit dem Abnehmer ist erwünscht. Die Zwetschgen sollen in der Ernteperiode täglich auf den Reifegrad beurteilt werden, um den richtigen Zeitpunkt nicht zu verpassen. Bei zu hohen Temperaturen ist die Ernte zu unterbrechen. Erntepersonal soll richtig rekrutiert und eingesetzt werden.

### Sortenempfehlung

Grundsätzlich ist die Sortenwahl mit dem Abnehmer abzusprechen.

### Marktinformation

Die Marktinformation erfolgt über E-Mail oder -Newsletter. Beide Dienste können im Webportal des Schweizer Obstverbandes angemeldet werden.

### Empfehlung für die Kontrolle beim Wareneingang

Für den Wareneingang sind folgende Kontrollpunkte empfohlen (Übersetzung in Deutsch, Französisch, Englisch, Portugiesisch, Polnisch):

- **Homogenität** – homogénéité – homogen – homogeneidade - homogenicznosc
- **Festigkeit** – fermeté – stability – solidez - wytrzymałosc
- **Farbe** – couleur – color – cor - kolor
- **Frische** – fraîcheur – fresh -frescura - swiezosc
- **Temperatur** – température – temperature – temperatura – temperatura
- **Kaliber** – calibre – caliber – calibre – kaliber