

Merkblatt über die Kennzeichnung von Obst und Gemüse nach den geltenden handelsklassenrechtlichen Bestimmungen (gemäß den EU-Verordnungen)

(mit Hinweisen auf äthylenausscheidende Früchte, empfohlene Lagerung und Lagertemperaturen)

Stand: 04/2002
(Wi 40/41)

Obsterzeugnisse	mögliche Klassenangabe			Hinweise zu Sortenangaben, Mindestgrößen- und gewichten
	Extra (S)	I (S)	II (S)	
Äpfel (*Ä) Lagertemperatur 0°C bis +6°C	Extra (S)	I (S)	II (S)	Sortenangabe verbindlich für alle Klassen vorgeschrieben! <u>Minstdurchmesser:</u> großfrüchtige Sorten: Kl. Extra = 70mm, Kl. I+II = 65mm andere Sorten: Kl. Extra = 60mm, Kl. I+II = 55mm <u>Sorten:</u> z. B. Elstar, Pink Lady, Royal Gala, Regal Gala, Golden Delicious, Jonagold, Ozark Gold, Granny Smith, Jonagored
Aprikosen (*Ä) Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra (S)	I (S)	II (S)	Sortenangabe verbindlich in den Kl. Extra und I vorgeschrieben! <u>Minstdurchmesser:</u> Kl. Extra = 35mm, Kl. I+II = 30mm <u>Sorten:</u> z. B. Clutha Gold, Clutha Sun, Sundrop, Valley Gold, Vulcan, Bebeco
Birnen (*Ä) Lagertemperatur 0°C bis + 6 °C	Extra (S)	I (S)	II (S)	Sortenangabe verbindlich für alle Klassen vorgeschrieben! <u>Minstdurchmesser:</u> großfrüchtige Sorten: Kl. Extra = 60mm, Kl. I+II = 55mm andere Sorten: Kl. Extra = 55mm, Kl. I+II = 50mm <u>Sorten:</u> z. B. Abate Fetel, Kaiser Alexander, Santa Maria, Williams Christ, Conference, Bon Chretien
Erdbeeren (*Ä) Lagertemperatur +1°C bis + 3°C	Extra	I	II	Sortenangabe nur bei den Sorten Primella und Gariguette erforderlich (Minstdurchmesser Kl. Extra, Kl. I+II = 18mm!) <u>Minstdurchmesser:</u> Kl. Extra = 25mm, Kl. I+II = 22mm (Norm gilt nicht für Waldbeeren) <u>Sorten:</u> z. B. Elsanta, Thetis, Darselect; Für Kurzzeitlegerung (1 Tag) opt. Lagertemperatur +10°C
Kirschen (süß und sauer) Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra	I	II	Sortenangabe zwingend vorgeschrieben für Süßkirschen, bei denen sich der Stiel beim Pflücken auf natürliche Weise löst sowie für Sauerkirschen, die ohne Stiel aufgemacht werden! Bei Sauerkirschen genügt die Angabe: Sauerkirschen <u>Minstdurchmesser:</u> Kl. Extra = 20mm, Kl. I+II = 17mm <u>Sorten:</u> z. B. Lapins, Bing, Gigant
Kiwis Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra	I	II	<u>Mindestgewichte:</u> Kl. Extra = 90g, Kl. I = 70g, Kl. II = 65g <u>Hauptsorte:</u> Hayward <u>weitere Sorten:</u> z. B. Bruno, Abbot, Monty <u>neue Sorte:</u> Zespri Gold („Hort 16a“)
Mandarinen und Hybriden Lagertemperatur +7°C bis + 10°C	Extra	I	II	Artenbezeichnung verbindlich in allen Klassen vorgeschrieben! <u>Arten:</u> z. B. Clauselina, Clementine, Ellendale, Fortuna, Satsuma, Wilking, Minneola, Orlando, Temple, Ortanique Konservierungsstoffe und Oberflächenbehandlungsmittel (z. B. gewachst, konserviert, mit Konservierungsstoff oder konserviert mit Thiabendazol) müssen angegeben sein.
Melonen Lagertemperatur +7°C bis + 10°C		I	II	<u>Mindestgewichte</u> bei Charentais-, Ogen- und Galia-Typen : 250g, <u>andere Melonen:</u> 300g <u>Minstdurchm.</u> bei Charentais-, Ogen- und Galia-Typen: 7,5cm <u>andere Melonen:</u> 8cm

Orangen Lagertemperatur +7°C bis + 10°C	Extra (S)	I (S)	II (S)	Sortenangabe verbindlich in allen Klassen vorgeschrieben! Blond-Orangen: z. B. Shamouti, Ovali, Salustiana, Valencia-Late, Navel-Late Halbblut-Orangen: z. B. Moro, Tarocco, Washington Sanguina Vollblut-Orangen: z. B. Doublefina, Sanguina, Tomango Konservierungsstoffe und Oberflächenbehandlungsmittel (z. B. gewachst, konserviert, mit Konservierungsstoff oder konserviert mit Thiabendazol) müssen angegeben sein!
Pfirsiche und Nektarinen (*Ä) Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra (S)	I (S)	II	Sortenangabe verbindlich vorgeschrieben in den Klassen Extra u. I <u>Mindestdurchmesser</u> ab Beginn des Wirtschaftsjahres bis zum 30.06. = 51mm, danach = 56 mm <u>Pfirsichsorten:</u> z. B. O'Henry, Elegant Lady, Springcrest <u>Nektarinensorten:</u> z. B. Venus, Red Glen, Fiesta Red, Stark Red Gold, Sunlite
Pflaumen (*Ä) Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra (S)	I (S)	II (S)	Sortenangabe verbindlich in den Klassen Extra u. I vorgeschrieben! <u>Mindestdurchmesser großfrüchtige Sorten:</u> Kl. Extra und I = 35mm, Kl. II = 30mm <u>andere Sorten:</u> Kl. Extra und I = 28mm, Kl. II = 25mm Mirabellen, Damaszener- und Dro-Pflaumen: Kl. Extra und I = 20mm, Kl. II = 17mm Beispiele für großfrüchtige Sorten: Ruth Gerstetter, Ersinger Frühzwetsche, Zimmers Frühzwetsche, Black Amber, Black Diamond
Tafeltrauben Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra (S)	I (II)	II (S)	Sortenangabe verbindlich in allen Klassen vorgeschrieben <u>weiße Sorten:</u> z. B. Aledo, Almeria, Bien Donne, Italia, New Cross, Regina, Sultana, Waltham Cross <u>dunkle Sorten:</u> z. B. Alphonse Lavalee, Barlinka, Emperor, Napoleon, Dan-Ben-Hannah <u>Datteltrauben:</u> z. B. Regina, Bolgar <u>Muskattrauben:</u> z. B. Italia, Regina dei Vignetti <u>kernlos weiß:</u> z. B. Thompson Seedless, Sultanine <u>kernlos dunkel:</u> z. B. Flam Seedless und Ruby Seedless (rot)
Wassermelonen Lagertemperatur +7°C bis +10°C		I	II	Wassermelonen dürfen auch halbiert oder segmentweise im Einzelhandel vermarktet werden (ohne Klassenangabe)!
Zitronen Lagertemperatur +7°C bis +10°C	Extra	I	II	<u>Typen:</u> Primofiorie (relativ saftreich), Limoni (die saftreichste), Verdelli (sog. Grünliche, die nachreifen müssen) Konservierungsstoffe und Oberflächenbehandlungsmittel (z. B. gewachst, konserviert, mit Konservierungsstoff oder konserviert mit Thiabendazol) müssen angegeben sein!

Gemüse- erzeugnisse	mögliche Klassenangabe			Hinweise zu Sortenangaben, Mindestgrößen- und gewichten
Artischocken Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra (S)	I	II	Art des Erzeugnisses - gegebenfalls „Poivrade“ - oder „Bouquet“ - ggf. „Spinoso“ Stiele müssen glatt abgeschnitten und dürfen nicht länger als 10 cm sein (gilt nicht für Artischocken die in Bündeln aufgemacht sind und für die Sorte „Spinoso“) Minstdurchmesser: 6cm
Auberginen Lagertemperatur +7°C bis +10°C		I	II	Bei der Größensortierung nach dem <u>Querdurchmesser</u> = 40mm für längliche, 70 mm für runde Auberginen. Bei der Größensortierung nach Gewicht beträgt das <u>Mindestgewicht</u> 100g Mindestgröße und Größensortierung gilt nicht für Mini-Auberginen!
Avocados (*Ä) Lagertemperatur +7°C bis + 10°C	Extra (S)	I (S)	II (S)	Sortenangabe verbindlich in den Klassen Extra u. I vorgeschrieben! <u>Mindestgewicht</u> 125g <u>einige Sorten:</u> z. B. Hass, Fuerte, Nabal, Ryan, Bacon, Pinkerton, Ettinger, Wurtz, Reed
Bleichsellerie Lagertemperatur 0°C bis + 6°C		I	II	<u>Mindestgewicht</u> = 150g <u>Gewichtgruppen:</u> groß = über 800g, mittel = 500 – 800g, klein = 150-500g
Blumenkohl Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra	I	II	3 Aufmachungsarten: mit Blättern, ohne Blätter, gestutzt. Wird der Blumenkohl mit Blättern oder gestutzt in den Verkehr gebracht, so müssen die Blätter ein frisches Aussehen haben. <u>Mindestquerdurchmesser: in allen Klassen 11cm</u> <u>Sorte:</u> z. B. Romanesco Mindestgröße und Größensortierung gilt nicht für Mini-Blumenkohl!
Bohnen / Fisolen Lagertemperatur +7°C bis +10°C	Extra	I	II	Prinzeßbohnen müssen nach Größe sortiert sein: sehr fein, fein oder mittel (nicht in Kl. Extra)
Chicoree Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra	I	II	<u>Minstdurchmesser</u> < 14cm: alle Klassen = 2,5cm > 14cm: Kl. Extra + I = 3cm, Kl. II = 2,5cm <u>Höchst Durchmesser:</u> Kl. Extra = 6cm, Kl. I = 8cm <u>Höchstlänge:</u> Kl. Extra = 17cm, Kl. I = 20cm, Kl. II = 24cm Mindestlänge alle Klassen = 9cm (in Klasse II auch 6-12cm zulässig)
Erbsen Lagertemperatur 0°C bis + 6°C		I	II	Gilt für Erbsen zum Auslösen (Mark- und Schalerbsen!) Klasse I: Sortentypische Form, Größe und Färbung, Hülsen mindestens 5 Körner Klasse II: Erbsen dürfen reifer sein, Hülsen mindestens drei Körner <u>Zuckererbsen und Knackererbsen:</u> Klasse I: Körner (soweit vorhanden) klein und unterentwickelt Klasse II: Körner (soweit vorhanden) etwas weiterentwickelt, als in der Klasse I
Gemüsepaprika Lagertemperatur +7°C bis +10°C		I	II	<u>Kennzeichnung:</u> z. B. Gemüsepaprika grün, Handelstypangabe (länglich, eckig-abgestumpft, eckig-spitz oder platt), wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist. <u>Minstdurchmesser:</u> länglich = 20mm, eckig-abgestumpft und eckig-spitz = 40mm, platt = 55mm (Tomatenpaprika) Mindestgröße und Größensortierung gilt nicht für Mini-Gemüsepaprika!

Gurken Lagertemperatur +15°C	Extra	I	II	<p><u>Mindestgewichte:</u> Freilandanbau: 180g, geschützter Anbau: 250g <u>Mindestlänge für Kl. Extra + Kl. I (geschützter Anbau)</u> = 30cm, wenn sie 500g und mehr wiegen <u>Mindestlänge für Kl. Extra + Kl. I (geschützter Anbau)</u> = 25cm, wenn sie 250g bis 500g wiegen</p> <p>Krumme Gurken dürfen nur in der Kl. II vermarktet werden (gesonderte Aufmachung erforderlich)!</p>												
Knoblauch Lagerung, offenes Trockenlager	Extra	I	II	<p><u>Art des Erzeugnisses:</u> „frischer Knoblauch“, „halbtrockener Knoblauch“ oder „trockener Knoblauch“ <u>Name der Sorte oder des Handelstyps:</u> „weißer Knoblauch“, „rosa Knoblauch“ usw., ggf. „geräuchert“ <u>Minstdurchmesser:</u> Kl. Extra = 45mm, Kl. I+II = 30mm, in Bündeln mit gleicher Schaftlänge, in Zöpfen oder lose.</p>												
Kopfkohl Lagertemperatur 0°C bis + 6°C		I	II	<p><u>Mindestgewicht</u> 350g, Strunk muß kurz unter dem Blattansatz mit glattem Schnitt abgeschnitten sein. Frühkohl (Rot-, Weiß-, Wirsing- und Spitzkohl) Herbst- und Dauerkohl (Weiß-, Rot- und Spitzkohl) grüner Wirsingkohl (kältebeständig, grünbleibende Winterwirsingkohlsorten) Mindestgröße u. Größensortierung gilt nicht für Mini-Kopfkohl!</p>												
Lauch/Porree Lagertemperatur 0°C bis +6°C	Extra	I	II	<p>Lauch kann unverpackt, verpackt oder in Bündeln aufgemacht sein. <u>Minstdurchmesser:</u> Frühlauch 8mm, andere Lauchtypen 10mm</p>												
Möhren Lagertemperatur 0°C bis +6°C	Extra (S)	I	II	<p>Sorten- oder Typangabe bei Kl. Extra! Folgende Aufmachungsarten sind zulässig: gebündelt (mit Kraut, das frisch, gesund und grün sein muß) ohne Kraut (das Kraut muß vom Kopf abgeschnitten sein, ohne diesen zu verletzen). Größenangabe ist wahlfrei!</p>												
Rosenkohl Lagertemperatur 0°C bis +6°C		I	II	<p><u>Minstdurchmesser (beide Klassen):</u> ungeputzt = 15mm, geputzt = 10mm</p>												
Salate/ Krause Endivie/ Eskariol/ Blattsalate Lagertemperatur 0°C bis +6°C		I	II	<p>Die Normen gelten für Kopfsalat, Eissalat, Krause Endivie und Eskariol <u>Mindestgewichte:</u> Freiland geschl. Anbau (muß falls zutreffend sein)</p> <table border="0"> <tr> <td>Kopfsalat</td> <td>150g</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>Eissalat</td> <td>300g</td> <td>200g</td> </tr> <tr> <td>Krause Endivie/</td> <td>200g</td> <td>150g</td> </tr> <tr> <td>Eskariol</td> <td>100g</td> <td></td> </tr> </table> <p>Blattsalat u. röm. Salat des Typs „Little Gem“</p>	Kopfsalat	150g	100g	Eissalat	300g	200g	Krause Endivie/	200g	150g	Eskariol	100g	
Kopfsalat	150g	100g														
Eissalat	300g	200g														
Krause Endivie/	200g	150g														
Eskariol	100g															
Spargel Lagertemperatur 0°C bis + 6°C	Extra	I	II	<p><u>Mindestlänge:</u> langer Spargel 17-22cm, kurzer Spargel 12-17cm, 12 cm in Kl. II, nicht gebündelt, geschichtet im Packstück, Spargelköpfe = weniger als 12 cm</p> <p>Weißer und violetter Spargel dürfen max. 22cm, violett-grüner und Grünspargel max. 27cm lang sein. Bei <u>fest gepackten Bündeln</u> darf der Längenunterschied zwischen den Spargelstangen höchstens 5cm betragen. Als Durchmesser gilt der Durchmesser in der Mitte der Spargelstange. <u>Minstdurchmesser:</u> Kl. Extra: weiß-violett = 12mm; violett-grüner und Grünspargel = 3mm Kl. I: weiß-violett = 10mm; violett-grüner u. Grünspargel = 3mm Kl. II: weiß-violett = 8mm; violett-grüner und Grünspargel = 3mm</p>												
Spinat Lagertemperatur 0°C bis + 6°C		I	II	<p>Weder gelbe, noch gelblich verfärbte Blätter in der Kl. I, max. Stiellänge 10cm, Kl. II = Spinat, der nicht mehr der Kl. I entspricht, insbesondere jedoch gesund, sauber und frei von fremden Geruch und Geschmack ist.</p>												

Tomaten (*Ä) Lagertemperatur halbreif = +15°C reif = +7°C bis +10°C		I	II	<p><u>Minstdurchmesser für alle Klassen: runde u. gerippte Tomaten = 35mm, längliche = 30mm</u> Bei Rispentomaten müssen die Stiele frisch, gesund, sauber und frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen sein. Grünkragen bzw. Gelbrücken sind in den Kl. Extra und I ausgeschlossen. Kl. II muß Verzehrbarkeit gegeben sein. <u>Mindestgröße</u> gilt nicht für Kirschtomaten <u>Größensortierung</u> gilt nicht für Kirsch- und Rispentomaten</p>
Zucchini Lagertemperatur +7°C bis +10°C		I	II	<p>Größensortierung nach Länge oder Gewicht 7 – 14 cm, 14 – 21 cm, 21 – 30 cm/ 50 – 100g, 100 – 225g, 225 – 450g Klasse I: Stiellänge höchstens 3cm Mindestgröße und Größensortierung gilt nicht für Mini-Zucchini!</p>
Zwiebeln Lagerung, offenes Trockenlager		I	II	<p>Stängel muß sauber abgedreht oder abgeschnitten sein, max. Länge = 6cm! <u>Aufmachung:</u> Lagen oder Schichten, lose im Gebinde, in Zöpfen (mind. 6 Zwiebeln) Keime / Austriebe bis 1cm nur im Rahmen der Toleranzen der Kl. II zulässig. Das Entfernen der Keime ist unzulässig.</p>

***Ä** = **Äthylenproduzierende Früchte** sind mögliche separat zu lagern, da sie den Reifeprozess anderer Früchte beschleunigen oder diese schädigen können.

***S** = **Sortenangabe** ist vorgeschrieben

Hinweis: Die angegebenen **Lagertemperaturen sind Richtwerte**, bei gemeinsamer Lagerung bestimmt die empfindlichste Frucht die Temperatur!

Hinweis: Für die nachfolgend aufgeführten Erzeugnisse ist die **Angabe einer gesetzlichen Handelsklasse in Deutschland zulässig, aber nicht zwingend.**

Obst: Heidelbeeren, Preiselbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren

Gemüse: Dicke Bohnen, Feldsalat, Knollensellerie, Kohlrabi, Kulturchampignons, Meerrettich, Radies, Rettiche, Rote Bete und Schwarzwurzeln

Folgende Erzeugnisse dürfen **nicht unter Verwendung einer Handelsklasse vermarktet werden (einige Beispiele):**

exotische Früchte: z. B. Ananas, Limetten, Pomelo, Kumquat, Nashi-Birnen, Karambola

aber auch folgende Erzeugnisse wie z.B.: Grünkohl, Petersilienwurzeln, Dill, Kresse und sonstige Küchenkräuter sowie Suppengrün und Waldpilze

§ 7 Abs. 1 Handelsklassengesetz

Ordnungswidrig handelt, wer ein Erzeugnis unter der Bezeichnung einer gesetzlichen Handelsklasse zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt, obwohl das Erzeugnis nicht mindestens den Anforderungen dieser gesetzlichen Handelsklasse entspricht.

Ordnungswidrig handelt auch, wer ein Erzeugnis unter der Bezeichnung einer gesetzlichen Handelsklasse zum Verkauf vorrätig hält, anbietet, feilhält, liefert, verkauft oder sonst in den Verkehr bringt, den Anschein einer gesetzlichen Handelsklasse erweckt, obwohl eine gesetzliche Handelsklasse nicht eingeführt ist.