

Regierungspräsidium
Gießen

HESSEN



Obst- und Gemüse- kontrollen in Hessen

Allgemeine Vermarktungsnorm



Regierungspräsidium Gießen

Dezernat 51.2

Schanzenfeldstraße 8

35578 Wetzlar



Telefon: 0641 303-5150

Fax: +49611327644502

E-Mail: silke.schiller@rpgi.hessen.de

Internet: <http://www.rp-giessen.de>
www.facebook.com/rp.giessen



Allgemeine Vermarktungsnorm

Die allgemeine Vermarktungsnorm gilt auf allen Handelsstufen.

Sie ist anzuwenden für alle Obst und Gemüsearten sowie für frischen Kräuter.

Ausgenommen sind einige Erzeugnisse mit besonderen Eigenschaften (z. B. stärkehaltige Gemüsearten, Wildpilze, Paprika mit brennenden Geschmack etc.) und

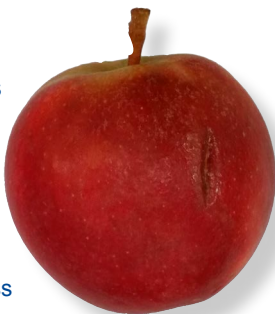
- verzehr- und/ oder küchenfertige Erzeugnisse;
- Erzeugnisse, die als „Tierfutter“ oder für die „industrielle Verarbeitung“ gekennzeichnet sind;
- essbare Sprossen;
- getrocknete Erzeugnisse (Rosinen etc.).

Sie beinhaltet:

1. Mindestgüteeigenschaften

▶ ganz

Es darf kein Teil fehlen oder das Erzeugnis so geschädigt sein, dass es dadurch unvollständig ist.



Apfel – nicht ganz
= Ausschluss

▶ gesund

Das Erzeugnis muss frei von Krankheiten oder ernsthaften Fehlern sein, die die Verzehrbarekeit und Haltbarkeit beeinträchtigen.

Darunter fallen pilzliche, bakterielle und viröse Erkrankungen sowie physiologische Mängel (z. B. Sonnenbrand, Kälteschäden) und starke Druckstellen.



Kulturchampignons –
nicht gesund
= Ausschluss

► **sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen**

Darunter fallen Erde, Schmutz und andere sichtbare Fremdstoffe , wie z. B. Rückstände von Dünge- und/ oder Behandlungsmitteln.



Tomaten - nicht sauber – Rückstände von Behandlungsmitteln
= Ausschluss

► **praktisch frei von Schädlingen**

Das Vorhandensein von Schädlingen kann die Präsentation und Akzeptanz des Erzeugnisses beeinträchtigen. Vereinzelt auftretende Schädlinge sollten jedoch nicht zur Zurückweisung einer Partie führen.

▶ **frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen**

Durch Schädlinge verursachte Schäden dürfen die Haltbarkeit und die Verwertbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.



Apfel – Schäden durch Schädlinge = Ausschluss

▶ **frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit**

Nasse Erzeugnisse sind auszuschließen. Durch Regen oder übermäßiges Absprühen nass gewordene Erzeugnisse müssen ausreichend abgetrocknet sein. Taufeuchtigkeit oder Kondenswasserniederschlag als Folge des Temperaturwechsels nach Entnahme aus dem Kühllager oder dem Kühltransport werden nicht als anormale Feuchtigkeit gewertet.

▶ **frei von fremdem Geruch oder Geschmack**

Lagerräume, Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen sauber und geruchsneutral sein. Die Erzeugnisse dürfen nicht geruchs- und/oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen ausgesetzt sein.

▶ **Der Zustand der Erzeugnisse muss so sein, dass sie Transport und Handlung aushalten und in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.**

2. Mindestreifekriterien

Die Erzeugnisse müssen ausreichend entwickelt sein und einen genügenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Reifezustand der Erzeugnisse müssen so sein, dass sie ihren Reifeprozess fortsetzen können und einen zufriedenstellenden Reifegrad erreichen können.



Tomaten – verschiedene Reifegrade

3. Toleranzen

In jeder Partie sind höchstens 10 Prozent nach Anzahl oder Gewicht Erzeugnisse zugelassen, die den Mindestgüteeigenschaften nicht entsprechen.

Diese Toleranz gilt jedoch nicht für Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

4. Kennzeichnung

Identifizierung: Name und Anschrift des Packers und/oder Absenders oder „abgepackt für...“, d. h.: Angegeben werden müssen Name und Anschrift eines in der EU ansässigen Verkäufers mit einer kodierten Bezeichnung für den Packer.

Ursprung: Das Ursprungsland muss angegeben werden. Die Angabe muss mit dem vollständigen Namen oder einem gebräuchlichen Namen erfolgen, d. h., dass einerseits keine Abkürzungen verwendet werden dürfen, andererseits aber durchaus der gebräuchliche Name „Deutschland“ statt „Bundesrepublik Deutschland“ verwendet werden darf.

5. Überwachung der Normeneinhaltung

Folgende Behörden sind zuständig:

Regierungspräsidium Gießen

Abt. V, Dezernat 51.2,

Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Erzeugerstufe, Großhandelsstufe, Ausfuhr in Drittländer

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Ref. 323, 53168 Bonn

Einfuhren aus Drittländern

Landkreise

(Veterinärwesen und Verbraucherschutz)

Einzelhandelsstufe einschließlich

Wochenmärkte und Verkaufsstände

6. Ahndung von Verstößen

Verstöße gegen die Bestimmungen einer EG-Norm sind Ordnungswidrigkeiten, die mit Geldbußen von bis zu 10.000 € geahndet werden können.