

Qualitätsinformationen Mostäpfel



Das Wichtigste in Kürze

Grundlage: SOV Normen und Vorschriften für Mostobst

Qualitätskategorien Mostäpfel

Die Mostäpfel werden in die Qualitätskategorien Spezialmostäpfel und gewöhnliche Mostäpfel eingeteilt. Beide Kategorien müssen im Zeitpunkt der Ablieferung im Verarbeitungsbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

- ohne grosse Verletzungen
- voll entwickelt, gesund, reif, frisch und farblich ausgebildet
- weder unreif noch überreif, sortentypisch ausgebildetes Fruchtfleisch
- ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- sauber, frei von Fremdstoffen wie Gras, Laub, Erde, usw.

Toleriert werden:

- Hagelschäden trocken vernarbt, wenig offene Verletzungen, sortentypische Berostung, Schorf, höchstens ¼ der Fruchtoberfläche.

Nicht toleriert werden:

- Angefaltete und faule Äpfel
- Zerquetschte Äpfel



Lieferung und Liefergebilde:

Die Anlieferung der Äpfel hat sauber, frei von Verunreinigungen getrennt von Birnen zu erfolgen. Die Liefergebilde müssen sauber und frei von Fremdmaterialien sein. Nicht toleriert werden Big Bag und Säcke aus Jute, Papier und Kunststoff.

Administratives:

Die Äpfel werden bei der Anlieferung gewogen und durch die Silokontrolle in die Qualitätskategorien eingeteilt und auf Qualitätsmängel geprüft. Bei Missachtung der Qualitätsvorgaben behält sich die RAMSEIER Aachtal AG Rückweisungen, Rückstufung in die Kategorie übriges Mostobst oder Preisabzüge einzuleiten.

Das durch die RAMSEIER Aachtal AG gewogene Gewicht ist verbindlich und das Mostobst wird auf dieser Basis abgerechnet.

Label-Mindestanforderung für Mostobst

- Suisse Garantie!

Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung über Getränke vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2020)
- Verordnung über Massnahmen zur Verwertung von Obst vom 23. Oktober 2013 (Stand 1. Januar 2014).
- Der Schweizer Obstverband (SOV) erlässt in Ergänzung dazu die Normen und Vorschriften für Mostobst (Gültig ab der Ernte 1994, Ausgabe 2014)