

Qualitätsbeurteilung bei Äpfeln - Hagel

Qualitätsbeurteilung von „durch Hagel entstandene Veränderungen an Äpfeln“
entsprechend den Anforderungen der „Speziellen Vermarktungsnorm für Äpfel“
gemäß der Verordnung (EU) Nr. 543/2011, Anhang 1, Teil B.

Klasse I

„Das Fruchtfleisch muss frei von allen Mängeln sein“

- zulässig sind:** - leichte nicht verfärbte Druckstellen bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2
- längliche leichte Schalenfehler bis zu 2 cm Länge, sonstige leichte Schalenfehler bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm^2
(in den genannten Ausmaßen sind auch leichte nicht verfärbte Hagelstellen zulässig.)



Klasse II

„Das Fruchtfleisch muss frei von größeren Mängeln sein“

- zulässig sind:** - leichte Druckstellen, die leicht verfärbt sein dürfen, bis zu einer Gesamtfläche von $1,5 \text{ cm}^2$
(in dem genannten Ausmaß sind auch leichte Hagelstellen, die leicht verfärbt sein dürfen, zulässig)
- längliche Schalenfehler bis zu 4 cm Länge, sonstige Schalenfehler bis zu einer Gesamtfläche von $2,5 \text{ cm}^2$



Ausschluss

In der Klasse II ist eine Gesamtterolanz von 10% Äpfeln, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen, zulässig.
(dazu gehören Früchte, die nicht „ganz“ sind, Druck- und Hagelstellen, die verfärbt sind, Schalenfehler und Hagelstellen, über die in Kl. II genannten Maße hinaus und stärkere Formfehler)

Innerhalb dieser Toleranz sind höchstens 2% Erzeugnisse zulässig, die Verderb oder andere Mängel aufweisen, wodurch eine Verzehrbarekeit nicht mehr gegeben ist.

**Die Ware muss von der Vermarktung ausgeschlossen werden
wenn diese Toleranz zum Zeitpunkt der Kontrolle überschritten wird.**

