



# **Normen und Vorschriften für Mostobst**

**Gültig ab der Ernte 1994**

Ausgabe 2014



Unter dem Begriff Mostobst werden Äpfel und Birnen bezeichnet, die zur Getränkeherstellung und anderer technischer Verarbeitung bestimmt sind.

## **1 Gesetzliche Grundlagen**

Folgende Gesetzesgrundlagen werden herangezogen:

- Verordnung über alkoholfreie Getränke vom 23. November 2005 (Stand 1. Januar 2014), Kap. 2, sowie Verordnung über alkoholische Getränke vom 29. November 2013 (Stand 1. Januar 2014), Kap.5
- Verordnung über Massnahmen zur Verwertung von Obst vom 23. Oktober 2013 (Stand 1. Januar 2014).
- Der Schweizer Obstverband (SOV) erlässt in Ergänzung dazu nachstehende Normen und Vorschriften für Mostobst

## **2 Qualitätskategorien**

Die Qualitätskategorien werden wie folgt aufgeteilt:

- Das Mostobst ist in die folgenden Qualitätskategorien einzuteilen:
- Spezialmostäpfel
- Gewöhnliche Mostäpfel
- Mostbirnen
- Übriges Mostobst

## **3 Mindestanforderungen**

Für die drei Qualitätskategorien Spezialmostäpfel, gewöhnliche Mostäpfel und Mostbirnen sind im Zeitpunkt der Ablieferung im Verarbeitungsbetrieb folgende Kriterien zu erfüllen:

- gesund, reif, frisch, sortentypisch
- ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- sauber, frei von Fremdstoffen

## **4 Besondere Anforderungen**

### **4.1 Spezialmostäpfel**

Nachstehende Apfelsorten gelten als Spezialmostäpfel. Sie sind in der Regel als Gesamternte eines Baumes abzuliefern:



Hagelschäden, trocken vernalbt, sortentypische Berostung, Schorf, höchstens  $\frac{1}{4}$  der Fruchtoberfläche.

#### **4.2 Gewöhnliche Mostäpfel**

Darunter fallen alle Sorten, welche als Spezialmostäpfel nicht aufgeführt sind oder diesen nicht entsprechen.

Anforderungen

Weder unreif noch überreif, dem Typ entsprechendes Fruchtfleisch.

Toleriert werden

Hagelschäden trocken vernalbt, sortentypische Berostung, Schorf höchstens  $\frac{1}{4}$  der Fruchtoberfläche.

#### **4.3 Mostbirnen**

Tafelbirnen können nur als „übriges Mostobst“ angenommen werden.

Anforderungen

Voll entwickelt, sortentypisch ausgebildet, weder unreif noch überreif, geringfügig teigig.

Toleriert werden

Wenig offene Verletzungen, Hagelschäden vernalbt.

#### **4.4 Übriges Mostobst**

Äpfel und Birnen, die den Anforderungen der vorerwähnten drei Kategorien nicht mehr entsprechen. Sie eignen sich für andere Verarbeitungszwecke.

Anforderungen

Nicht zu weit fortgeschrittener Reifegrad, nicht ganz vollentwickelte, unwesentlich frisch verletzte und nicht in Gärung stehende Früchte.

Ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung

Frei von fremdem Geruch und Geschmack

Sauber, frei von Fremdstoffen

Toleriert werden

Hagel- oder Sturmware in qualitätswürdigem Reifegrad, sofern sofort abgeliefert.



## **6 Rapportierung und Buchführung**

Die im Sinne von Mindestanforderungen formulierten Qualitätsvorschriften können im gegenseitigen Einvernehmen zwischen Produktion, Handel und Verwertungsbetrieb höher angesetzt werden. Auch ist es möglich, für bestimmte Sorten höhere Preise zu vereinbaren. Bezüglich der Rapportierung und Buchführung gegenüber dem BLW sind solche Posten immer dort einzutragen, wo sie nach Qualitätsvorschriften hingehören und nicht dort, wo sie infolge geänderten Abmachungen verschoben wurden.

**Diese Normen und Vorschriften wurden vom Produktzentrum Mostobst genehmigt und am 15. Juli 2011 in Kraft gesetzt.**