

Qualitätsnormen für Dicke Bohnen (Puffbohnen)

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Dicke Bohnen der aus der Art *Vicia faba* L. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden und bestimmt die Anforderungen, denen Dicke Bohnen nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

Dicke Bohnen müssen nicht nach Qualitätsnormen aufbereitet und gekennzeichnet sein. Bei einem Inverkehrbringen durch „Obst-, Gemüsebau und Absatzgenossenschaft Soest-Münster eG“ muss das Produkt, den Anforderungen der Norm ohne Rücksicht auf ihren späteren Verwendungszweck entsprechen.

II. Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

Die Mindesteigenschaften gelten ohne Toleranzen für alle Klassen, vorbehaltlich ausdrücklich genannter Abweichungen.

1) Dicke Bohnen müssen sein:

- **ganz**
Es darf kein Teil der Hülse fehlen oder so geschädigt sein, dass die Körner dadurch sichtbar oder verletzt werden. Die Hülsen sollen die Körner vor Beschädigungen und Austrocknen schützen.
- **gesund**
Die dicken Bohnen müssen frei sein von Krankheiten oder Fehlern, die sie für eine Vermarktung in frischem Zustand ungeeignet machen. Sie dürfen somit auch keine Schäden aufweisen, die durch Krankheiten, Schädlinge oder physiologische Störungen hervorgerufen sind, soweit nicht in den einzelnen Klassen Ausnahmen zugelassen sind.
- **sauber, d.h. praktisch frei von Erde und frei von anderen Fremdstoffen**
Die Dicken Bohnen müssen praktisch frei sein von Erde, Schmutz und sichtbaren Unsauberkeiten, wie insbesondere von Rückständen von Dünge- und/oder Behandlungsmitteln.
- **frisch**
Bei Aufbereitung und Verladung im Erzeugungsgebiet dürfen Dicke Bohnen keine Anzeichen von Welke zeigen. Auf dem Transportweg und in den weiteren Handelsstufen unvermeidlich auftretende leichte Welkeerscheinungen sind zulässig.
- **frei von fremden Geruch und Geschmack**
Lagerräume, Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen sauber und geruchsneutral sein. Die Dicken Bohnen dürfen nicht mit geruchs- und/oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen in Berührung kommen.
- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit**
Durch Regen nass gewordene Dicke Bohnen müssen ausreichend abgetropft sein. Taufeuchtigkeit oder Kondenswasserniederschlag (z.B. als Folge des Temperaturwechsels nach Verlassen des Kühllagers oder Kühlwagens sowie bei in Beuteln verpackter Ware) sind zulässig.

2) Dicke Bohnen müssen genügend entwickelt und so beschaffen sein, dass sie Transport und Hantierung aushalten.

Besonders bei warmer Witterung müssen Transportmittel und Verpackungsmaterial so beschaffen sein, dass eine gute Be- bzw. Durchlüftung der Ware gewährleistet ist. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Dicken Bohnen vorzeitig welken oder anderen Qualitätseinbußen erleiden.

B. Klasseneinteilung

1) Klasse „I“

Die Klasse „I“ bildet bei „Obst-, Gemüsebau und Absatzgenossenschaft Soest-Münster eG“ die große Masse der in den Handel kommenden Erzeugnisse.

Die Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.
Die Hülsen müssen sein:

- Grün
Die Hülsen müssen ihre sortentypische Grünfärbung aufweisen.
- Frisch
Von frischem Aussehen
- ohne Fehler (kleine Flecken sind zulässig)
Auf den Hülsen dürfen nur oberflächliche (rostige) Flecken vorhanden sein, das allgemeine Aussehen der Ware darf dadurch jedoch nicht wesentlich beeinträchtigt sein.

Die Bohnen müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe
- gut entwickelt
Die Hülsen müssen mindestens mit 3 ausgebildeten Körner gefüllt sein
- gleichmäßig reif, aber nicht hart

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfasst Erzeugnisse von marktfähiger Qualität, die nicht in die Klasse „I“ eingestuft werden können, aber den obengenannten Mindesteigenschaften entsprechen.

Zulässig sind:

- Hülsen mit stärkeren Fehlern
- Hülsen mit leichter Besandung
- Bohnen mit leichten Flecken
- ausgeschlossen sind Hülsen mit verhärteten Bohnen

III. Größensortierung

Eine Größensortierung ist nicht vorgeschrieben.

IV. Toleranzen

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

Gemeint sind solche Abweichungen, die trotz sorgfältiger und fachmännisch einwandfreier Arbeitsweise bei der Einreihung in die Klassen technisch unvermeidbar sind. Dagegen ist es z.B. unzulässig, bei der Sortierung absichtlich oder aus mangelnder Sorgfalt Fehler durchgehen zu lassen, selbst wenn die Toleranz nicht überschritten wird. Die Toleranzen sind Höchstgrenzen, die nicht überschritten werden dürfen, jedoch in der Regel nicht erreicht werden sollen, damit Veränderungen, die während der Vermarktung eintreten können, nicht zu einer Überschreitung führen.

Als Gütetoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

- 1) Klasse „I“
10 % des Gewichts der Dicken Bohnen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“
10 % des Gewichts der Dicken Bohnen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte und Klasse enthalten.
Spiegelpackungen sind unzulässig.

Der sichtbare Teil muss in allen geforderten Eigenschaften der durchschnittlichen Zusammensetzung des Packstücks entsprechen.

B. Verpackung

Die Verpackung muss derart sein, dass sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Kleinpäckungen sowie im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und nicht abfärbend sein. Aufdrucke dürfen nicht mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke dürfen außer dem Verpackungsmaterial und den Erzeugnissen keine Fremdkörper enthalten.

Diese Vorschrift bezieht sich auf die Sauberkeit des Packstücks als Ganzes. Sie bezweckt sicherzustellen, dass Fremdkörper die Aufmachung der Ware nicht mindern. Es soll unterschieden werden zwischen zufälligen Fehlern und systematischer Unsauberkeit, die in jedem Fall eine Zurückweisung der Ware nach sich zieht.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muss außen auf einer Seite in deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende zusammenhängende Angaben tragen:

Kennzeichnungen mit unauslöschbarer Farbe können anstelle eines Etiketts verwendet werden. Bei Verpackung in durchsichtigen Säcken, Netzen oder Beuteln kann das Etikett ins Innere des Packstücks gelegt werden, sofern es von außen deutlich sichtbar und lesbar ist.

A. Identifizierung des Packers oder Absenders

- Name und Anschrift des Packers und / oder Absender.

B. Art des Erzeugnisses

- Dicke Bohnen bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen.

C. Ursprung des Erzeugnisses

- Ursprungsland und – wahlfrei – Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

- Klasse
- Nettogewicht