

Qualitätsnormen für Fenchel

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm bezieht sich auf Gemüfefenchel der Sorte *Foeniculum vulgare* Mill., der in frischem Zustand an den Verbraucher geliefert wird. Fenchel für die Verarbeitung fällt nicht darunter. *Fenchel muss 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. Allgemeines

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen der Fenchel nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muss.

B. Mindesteigenschaften

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

Der Fenchel muss sein:

- ganz, ausgenommen sind Wurzeln und Blätter, die abgeschnitten werden müssen
- sauber
- gesund
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit, d.h. der Fenchel muss nach evtl. Waschen gut getrocknet werden
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack
- gut entwickelt
- von frischem Aussehen
- fest
- nicht geschossen
- ohne Frostschäden

Die Wurzeln müssen glatt von dem knolligen Teil abgeschnitten werden. Die röhrenförmigen Stiele der Grundblätter dürfen nicht länger als 10 cm sein.

Der Zustand der Ware muss so sein, dass der Fenchel Transport und Handlung aushält und in gutem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

C. Klasseneinteilung

Fenchel wird in die beiden nachstehend aufgeführten Güteklassen eingeteilt:

1) Klasse „I“

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

Fenchel dieser Klasse muss von guter Qualität, frei von Fehlern sein, eine regelmäßige sortentypische Form aufweisen. Die Blattscheiden müssen fest anliegen, zart, fleischig und von weißer Farbe sein.

Leichte Quetschungen oder vernarbte Risse sind nur zulässig, wenn sie das allgemeine Aussehen und die Aufmachung der Ware nicht beeinträchtigen.

2) Klasse „II“

Zu dieser Klasse gehört Fenchel, der nicht in die Klasse I aufgenommen werden kann, aber den Mindestanforderungen entspricht. Es sind außerdem Fehler in der Form zulässig und, sofern auf die äußere Blattscheide begrenzt, vernarbte Quetschungen sowie

grüne Flecken an der äußeren Seite des verdickten Teils, sofern sie höchstens 1/3 der Oberfläche bedecken.

III. Größensortierung

Bei Fenchel erfolgt die Größensortierung nach dem größten Querdurchmesser. Der Mindestquerdurchmesser beträgt 60 mm. Der Größenunterschied zwischen der größten und dem kleinsten Fenchel darf 30 mm nicht überschreiten.

IV. Toleranzen

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

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“
 - 10 % nach Anzahl oder Gewicht Knollen, die den Anforderungen der Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen.

- 2) Klasse „II“
 - 10 % nach Anzahl oder Gewicht Knollen, die den Anforderungen der Klasse oder den Mindesteigenschaften nicht genügen. Ausgenommen sind Knollen, die sichtbar von Fäulnis befallen sind oder ausgeprägte Quetschungen oder nicht vernarbte Risse aufweisen.

B. Größentoleranzen

Für alle Klassen 10 % nach Anzahl oder Gewicht Knollen mit einer Größe, die über oder unter der auf dem Packstück angegebenen liegt. In keinem Fall darf ein Querdurchmesser von 55 mm unterschritten werden.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Aufmachung

Der Fenchel muss in geeigneten Packstücken befördert werden. Der Inhalt jeden Packstückes muss gleichmäßig sein und darf nur Fenchel der gleichen Güteklasse, Sorte und Größe enthalten und muss von gleichmäßiger Form sein.

Die obere Schicht jeder Packung muss für den Inhalt des gesamten Packstückes repräsentativ sein. Spiegelung ist verboten.

B. Verpackung

Die Verpackung muss so beschaffen sein, dass sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Das im Innern des Packstücks verwendete Papier oder sonstige Verpackungsmaterial muss neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Aufdruck nur auf der Außenseite befinden, so dass er mit dem Erzeugnis nicht in Berührung kommt.

Die Verpackung muss frei von allen Fremdkörpern sein.

VI. Kennzeichnung

Jedes Packstück muss außen in lesbarer und unverwischbarer Schrift folgende Angaben tragen:

A. Identifizierung

- Name und Anschrift des Packers und / oder Absender.

B. Art des Erzeugnisses

- „Fenchel“, wenn das Erzeugnis nicht von außen sichtbar ist

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse
- Nettogewicht