

# Qualitätsnormen für Rettiche

## I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Rettiche der aus der Art *Raphanus sativus* L. var. *Niger* (Mill) S. Kerner hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden und bestimmt die Anforderungen, denen die Rettiche nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

*Rettiche 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) Die Rettiche müssen sein:

- **ganz**  
*Es darf kein Teil der Rüben fehlen oder so geschädigt sein, dass sie dadurch unvollständig sind. Diese Forderung bezieht sich – ausgenommen Bündelrettiche – nicht auf abgebrochene Spitzen des Wurzelkörpers. Der Durchmesser der Bruchstelle darf jedoch nicht größer als 15 mm sein.*
- **gesund**  
*Die Rettiche 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 Rettiche müssen praktisch frei sein von Erde anderen sichtbaren Unsauberkeiten, wie insbesondere von Rückständen von Dünge- und/oder Behandlungsmitteln*
- **frisch**  
*Bei Aufbereitung und Verladung im Erzeugungsgebiet darf das Laub, mit Ausnahme der Keimblätter, keine Anzeichen von Welke zeigen und nicht gelb sein. Die Knollen müssen prall und fest sein. Auf dem Transportweg und in den weiteren Handelsstufen unvermeidlich auftretende leichte Welkeerscheinungen sind zulässig.*
- **nicht hohl**  
*Diese Forderung bezieht sich auf Hohlstellen im Innern des Rettichs.*
- **frei von fremden Geruch und Geschmack**  
*Lagerräume, Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen sauber und geruchsneutral sein. Die Rettiche dürfen nicht mit geruchs- und/oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen in Berührung kommen.*
- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit**  
*Durch Regen, Waschen oder Absprühen nass gewordene Rettiche 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. Ein „Auffrischen“ der Ware durch Wässern ist unzulässig.*

#### 2) Rettiche müssen so beschaffen sein, dass sie Transport und Handhabung 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 Ware sich erhitzt und schnell welk sowie pelzig wird.*

### 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.*

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die Rettiche müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe  
*Sortenbedingte geringe Form- und Farbabweichungen sowie leichte grünliche bis rötliche Färbung des Kopfes sind zulässig.*
- gewaschen  
*Sichtbare Rückstände von Verunreinigungen, z.B. durch unsauberes Wasser, dürfen nach dem Waschen nicht mehr vorhanden sein (s. auch Mindesteigenschaften).*
- frei von Fehlern  
*Hierzu zählen z.B. Druckstellen, Quetschungen und Schalenfehler durch Abrieb oder Insektenfraß. Leicht gebogene und sortenbedingt abgesetzte Hauptwurzeln stellen keinen Mangel dar.*
- nicht geplatzt  
*Einzelne leichte frische Risse die bei der Aufbereitung entstanden sind sind zulässig.*

## 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:

**leichte Risse und Beschädigungen**

*Die Rettiche können neben Rissen und Platzstellen aufweisen, diese müssen jedoch frisch sein. Abrieb und Riefung durch Waschen sowie leichte Druckstellen gelten nicht als Mangel.*

**leichte Fehler**

*Hierzu zählen insbesondere Wuchsfehler, stärker gebogene Hauptwurzeln und die grün-rötliche Färbung des Kopfes.*

**geschossene Rettiche, jedoch nicht hohl und nicht holzig**

*Solange der Schosstrieb die normale Laublänge nicht überschreitet, sind die Rettiche in der Regel nicht hohl und/oder holzig. Bei längeren Schosstrieben muss mit Hohlstellen und Holzigkeit gerechnet werden. Ein Stutzen der Schosstriebe ist nicht zulässig.*

### III. Größensortierung

Für Rettiche der Klasse „I“ ist die Größensortierung verbindlich. Sie erfolgt nach dem größten Querdurchmesser.

Für Klasse „II“ ist die Größensortierung wahlfrei.

Sortierung nach Größe:

Querdurchmesser:

über 40 mm

über 50 mm

über 60 mm

über 70 mm

Bündel-Rettich:

Querdurchmesser für die Klasse „I“ 1,5 bis 3 cm.

### IV. Toleranzen

*Güte- und Größertoleranzen 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 Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

**A. Gütetoleranzen**

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

**B. Größentoleranzen**

Klassen „I“ und „II“  
10 % der Anzahl oder des Gewichts der Rettiche, die nicht der angegebenen Größe entsprechen, aber der unmittelbar bzw. darunter liegenden Größensortierung.

**V. Verpackung und Aufmachung**

**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muss gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte und Klasse und, im Falle einer Größensortierung, der gleichen Größe 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. Kleinpäckchen 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**

- Rettiche 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
- Größensortierung (von/bis) oder ohne Größensortierung
- Stückzahl