

Qualitätsnormen für Rhabarber

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Rhabarber, d.h. die Blattstiele, der aus *Rheum rhaponticum* L. hervorgegangenen Sorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Rhabarber für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

Rhabarber 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. Bestimmungen betreffend die Güteeigenschaften

A. Mindesteigenschaften

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

1) Der Rhabarber muss vorbehaltlich der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen in allen Klasse sein:

- ganz
- gesund, *ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen*
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- von frischem Aussehen
- nicht welk
- frei von Schäden durch tierische Schädlinge
- glatt und nicht übermäßig faserig
- praktisch frei von Quetschungen
- von einer Anbauart typischen Färbung
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack

Treibrhabarber kann mit Blättern versehen sein. Bei Freilandrhabarber müssen diese bis auf 5 cm über den Blattansatz sauber abgeschnitten sein.

Entwicklung und Zustand des Rhabarbers müssen so sein, dass er:

- Transport und Hantierung übersteht und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Rhabarber wird in zwei nachstehend aufgeführte Klassen 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.

Rhabarber dieser Klasse muss von guter Qualität sein und die sortentypischen Eigenschaften entsprechend der Anbauart aufweisen.

Die Blattstiele müssen gut entwickelt und frei von Rostflecken sein. Freilandrhabarber muss sortentypisch sein.

Treibrhabarber muss gerade, frei von Blattschäden und auf mindestens 2/3 der Stiellänge dunkelrosa oder rot gefärbt sein. Vorhandene Blätter müssen unbeschädigt sein.

2) Klasse „II“

Diese Klasse umfasst Rhabarber, der nicht in die höhere Klasse eingestuft werden kann, aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht. Fehler in der Form, Entwicklung und Färbung

sind zulässig, sofern das Erzeugnis seine Eigenschaften behält.

Spuren von Rost, die durch normales Schälen entfernt werden können, sind zulässig.

Blattstiele mit leichten äußeren Quetschungen oder oberflächlichen Rissen sind zulässig.

Bei Treibrhabarber müssen mindestens 2/3 der Stiellänge rosa oder rot gefärbt sein.

III. Bestimmungen betreffend die Größensortierung

Die Größensortierung erfolgt nach Länge und Durchmesser der Blattstiele. Unter Durchmesser versteht man den größten Querdurchmesser, der in der Mitte des Blattstiels gemessen wird.

	Mindestgröße (cm)			
	Klasse I		Klasse II	
	Länge	Durchmesser	Länge	Durchmesser
Treibrhabarber	30	1,5	25	1,5
Freilandrhabarber (verfrüht)	30	2,0	30	2,0
Freilandrhabarber (nicht verfrüht)	35	2,0	35	2,0

IV. Bestimmungen betreffend die Toleranzen

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück oder unverpacktem Bund für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen hinsichtlich der Klasse oder hinsichtlich Mindestquerdurchmesser oder Länge entsprechen.

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.

A. Gütetoleranzen

- 1) Klasse „I“
10 % nach Anzahl oder Gewicht Stiele, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen oder ausnahmsweise unter die Toleranzen für diese Klasse fallen.
- 2) Klasse „II“
10 % nach Anzahl oder Gewicht Stiele, die weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen.
Ausgenommen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen. Leichte Risse sind zulässig.

B. Größentoleranzen

Für beide Klassen 10 % nach Anzahl oder Gewicht Stiele, die nicht den Mindestdurchmesser oder die Mindestlänge erreichen.

Blattstiele der Klasse II dürfen die Mindestlänge nicht mehr als 2 cm oder den Durchmesser nicht mehr als 0,5 cm unterschreiten.

V. Bestimmungen betreffend die Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks oder jedes Bundes in einem Packstück muss gleichmäßig sein und darf nur Rhabarber gleichen Ursprungs, gleicher Anbauart, gleicher Sorte und gleicher Qualität enthalten.

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

B. Aufmachung

Die Stiele können aufgemacht sein:

- in gleichmäßigen Lagen in den Packstücken oder
- in Bündeln, verpackt oder unverpackt

C. Verpackung

Rhabarber muss so verpackt sein, dass er angemessenen geschützt ist.

Im Innern des Packstücks verwendetes Material muss neu, sauber und so beschaffen sein, dass am Rhabarber keine äußeren oder inneren Veränderungen auftreten können. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdkörpern sein.

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. Bestimmungen betreffend die Kennzeichnung

Jedes Packstück oder jedes lose gelieferte Bündel muss auf einer Seite in zusammenhängender Form lesbar, unverwischbar und von außen sichtbar folgende Angaben tragen:

A. Identifizierung

- Name und Anschrift des Packers und / oder Absender.

B. Art des Erzeugnisses

- „Rhabarber“ falls der Inhalt von außen nicht sichtbar ist, „Treibrhabarber“ oder „verfrüht“, falls zutreffend

C. Ursprung des Erzeugnisses

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

D. Handelsmerkmale

- Klasse
- Gewicht oder Anzahl der Bündel mit Angabe des Einheitsgewichtes