

Qualitätsnormen für Rote Bete (Rote Rüben)

I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Rote Bete (Rote Rüben) der aus der Art *Beta vulgaris* L. var. *conditiva* Alef. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden und bestimmt die Anforderungen, denen die Roten Bete nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen müssen.

Rote Bete 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) Rote Bete müssen sein:

- **ganz**
Es darf kein Teil der Rübe fehlen oder so geschädigt sein, dass diese dadurch unvollständig ist. Diese Forderung bezieht sich nicht auf das Entfernen von Blättern und Wurzeln.
- **gesund**
Die Roten Bete 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 Roten Bete müssen praktisch frei sein von Erde, Schmutz und anderen sichtbaren Unsauberkeiten, wie insbesondere von Rückständen von Dünge- und/oder Behandlungsmitteln
- **frisch**
Bei Aufbereitung und Verladung im Erzeugungsgebiet dürfen die Roten Bete keine Anzeichen von Welke zeigen. Auf dem Transportweg und in den weiteren Handelsstufen unvermeidlich auftretende leichte Welkeerscheinungen sind zulässig. Bei gelagerten Roten Beten ist eine leichte Welke auch bei Abgang aus dem Erzeugungsgebiet zulässig.
- **frei von fremden Geruch und Geschmack**
Lagerräume, Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen sauber und geruchsneutral sein. Die Roten Bete dürfen nicht mit geruchs- und/oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen in Berührung kommen.
- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit**
Durch Regen, Waschen oder Absprühen nass gewordene Rote Bete 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) Rote Bete müssen 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 Roten Bete vorzeitig welken oder andere 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.

Erzeugnisse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe
Geringe Abweichungen von der sortentypischen Form und Farbe sind zulässig.
- frei von Flecken und sonstigen Fehlern
Geringe oberflächige Beschädigungen der Haut, z.B. als Folge der maschinellen Ernte, sind zulässig.
- frei von Blättern, die sauber abgedreht oder abgeschnitten sein müssen
Bei Lagerware sind Blattaustriebe bis 1 cm Länge zulässig.

Rote Bete mit Laub ist zulässig wenn das Laub keine Mängel aufweist

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:

- Fehler in Form und Farbe
- weiße Ringe
- leichte Fehler und Beschädigungen

III. Größensortierung

1. Für Klasse „I“ und „II“ ist die Größensortierung verbindlich. Der Mindestquerdurchmesser beträgt für Erzeugnisse der Klassen „I“ und „II“ 4 cm.

Sortierung nach Größe:

Querdurchmesser	entweder	4 bis 8 cm
	oder	8 bis 12 cm
	oder	über 12 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 Größertoleranzen sind in jedem Packstück zulässig:

A. Gütetoleranzen

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

B. Größertoleranzen

Klassen „I“ und „II“

10 % des Gewichts der Roten Bete, die nicht der angegebenen Größe

entsprechen. Die Toleranz ist begrenzt auf einen Mindestquerdurchmesser von 3 cm.

V. Verpackung und Aufmachung

A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks, bei loser Verladung jeder Partie, muss gleichmäßig sein und darf nur Erzeugnisse der gleichen Herkunft, Sorte und Klasse, 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. 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

- Rote Bete 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
- Größe oder „ohne Größensortierung“
- Nettogewicht und oder Stück