

# Qualitätsnormen für Knollensellerie

## I. Begriffsbestimmung

Diese Norm gilt für Knollensellerie mit oder ohne Laub der aus der Art *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* (Mill.) Gaud. hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand, jedoch nicht zur Be- und Verarbeitung abgegeben werden und bestimmt die Anforderungen, denen Knollensellerie nach Aufbereitung und Verpackung entsprechen muss.

*Knollensellerie 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. Mindesteigenschaften für alle Klassen, vorbehaltlich der Sonderbestimmungen für jede Klasse.

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

#### 1) Knollensellerie muss sein:

- **ganz**  
*Es darf kein Teil fehlen oder so geschädigt sein, dass der Sellerie dadurch unvollständig ist. Insbesondere muss das Putzen sorgfältig ausgeführt werden, so dass die Knollen nicht beschädigt werden. Es wird auf die Ausnahmebestimmung in Klasse „I“ hingewiesen.*
- **gesund**  
*Der Sellerie muss frei sein von Krankheiten oder Fehlern, die ihn für eine Vermarktung in frischem Zustand ungeeignet machen. Er darf 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**  
*Um dieser Forderung zu genügen, muss ungewaschener Sellerie von grobem Schmutz gereinigt sein. Er muss ferner frei von Rückständen von Dünge- und/oder Behandlungsmitteln sein.*
- **frisch**  
*Bei Aufbereitung und Verladung im Erzeugungsgebiet darf Sellerie keine Anzeichen von Welke zeigen. Die Blätter müssen frisch und grün sein. Auf dem Transportweg und in den weiteren Handelsstufen auftretende leichte Welkeerscheinungen sind zulässig. Bei gelagerter Sellerie ist eine leichte Welke auch bei Abgang aus dem Erzeugungsgebiet zulässig.*
- **nicht geschossen**  
*Geschossene Knollen sind nicht zulässig, sie sind in der Regel auch holzig*
- **frei von fremden Geruch und Geschmack**  
*Lagerräume, Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen sauber und geruchsneutral sein. Der Sellerie darf nicht mit geruchs- und/oder geschmacksbeeinflussenden Stoffen in Berührung kommen.*
- **frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit**  
*Das bedeutet, dass nasser Sellerie auszuschließen ist. Durch Regen oder Waschen nass gewordener Sellerie muss ausreichend abgetropft sein. Taufeuchtigkeit oder Kondenswasserniederschlag (z.B. als Folge des Temperaturwechsels nach Verlassen des Kühllagers oder Kühlwagens) sind zulässig.*

### 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.

*Der Sellerie soll das normale Erscheinungsbild seiner Sorte und eine gute innere und äußere Qualität aufweisen.*

Knollen dieser Klasse müssen sein:

- einheitlich in Form und Farbe
- frei von größeren Rissen und Flecken  
*Leichte äußere Fehler, z.B. kleine oberflächige Risse, sind zulässig.*
- weißfleischig  
*Die Fleischfarbe wechselt sortenbedingt von weiß bis gelblich-weiß. Maßgebend ist die Fleischfarbe des frischen Anschnittes.*
- geputzt, d.h. Hauptwurzeln kurz gestutzt und frei von Nebenwurzeln  
*Dabei sollen die Wurzeln jedoch nur soweit entfernt sein, dass die Knollen nicht verletzt werden, da sie sonst leicht austrocknen und sich verfärben können.*
- nicht hohl und nicht pelzig
- Praktisch frei von Schorf und Rost

Zulässig sind Knollen mit einer kleinen wattigen Stelle im Innern.

*Sellerieknollen mit einer weichen Gewebestelle im Inneren treten je nach Jahr unterschiedlich stark auf. Auch die einzelnen Sorten sind dafür unterschiedlich stark anfällig. Im Zusammenhang mit einer weichen (wattigen) Gewebestelle tritt häufig eine kleine Hohlstelle auf, die jedoch trocken sein muss und deren Ränder nicht verfärbt sein dürfen. Diese Hohlstellen sind zulässig, wenn sie nicht mehr als 15 % des Durchmessers der Knolle ausmachen.*

Aus dem Wintereinschlag stammende Knollen sind mit kurzem gelbe Laub zulässig.

*Auch grünes Laub ist 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:

- kleine Putzstellen  
*Hierzu zählen auch Sellerieknollen, bei denen die Wurzeln soweit abgeschnitten wurden, dass dadurch die Knollen beschädigt sind.*
- Risse
- Druckstellen
- oberflächliche Krankheitsspuren  
*Zulässig sind auch Knollen mit leichten Schorf- und Roststellen.*
- hohle und pelzige Stellen, jedoch zusammen nicht größer als 1/3 des Knollendurchmessers

## III. Größensortierung

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser der Sellerieknolle.

Mindestquerdurchmesser für Klassen „I“ und „II“: 6 cm

Mindestquerdurchmesser für Frühsellerie mit Laub: 3 cm

Für die Klasse „I“ ist die Größensortierung verbindlich.

Querdurchmesser	über	6 cm
	über	9 cm
	über	12 cm
	über	15 cm

Für die Klasse „II“ ist die Größensortierung wahlfrei oder kann entsprechend der Größenaufteilung für die Klasse „I“ vorgenommen werden.

*Bei Sellerie der Klasse „II“ ist auf jeden Fall darauf zu achten, dass der entsprechende Mindestquerdurchmesser eingehalten wird.*

#### **IV. Toleranzen**

Als Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück 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 % der Anzahl oder des Gewichts der Knollen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse „II“ entsprechen müssen.
- 2) Klasse „II“  
10 % der Anzahl oder des Gewichts der Knollen, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber zum Verzehr geeignet sind.

##### **B. Größentoleranzen**

Klassen „I“ und „II“

Je Packstück 10 % nach Anzahl oder Gewicht der Knollen, die der unmittelbar höheren oder niedrigeren Größe als der auf dem Packstück angegebenen entsprechen, außer bei Erzeugnissen ohne Größensortierung.

#### **V. Verpackung und Aufmachung**

##### **A. Gleichmäßigkeit**

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

*Spiegelpackungen sind somit nicht zulässig, d.h. 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:

*Bei Verpackung in Säcken, Netzen oder Beuteln muss die Kennzeichnung auf einem Anhänger bzw. Einleger angebracht sein. Kennzeichnungen mit unauslöschbarer Farbe können anstelle eines Etiketts verwendet werden.*

##### **A. Identifizierung des Packers oder Absenders**

- Name und Anschrift des Packers und / oder Absender.

**B. *Art des Erzeugnisses***

- Knollensellerie bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen
- Suppensellerie

**C. *Ursprung des Erzeugnisses***

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

**D. *Handelsmerkmale***

- Klasse
- Größe
- Nettogewicht oder Stückzahl