

Das Wichtigste in Kürze

Grundlage: SOV Normen und Vorschriften für Mostobst

Qualitätskategorie Mostbirnen

Für Mostbirnen sind im Zeitpunkt der Ablieferung im Verarbeitungsbetrieb folgende Anforderungen zu erfüllen:

- voll entwickelt, gesund, reif
- sortentypisch ausgebildet
- weder unreif noch überreif
- geringfügig teigig
- ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- sauber, frei von Fremdstoffen wie Gras, Laub, Erde, usw.

Toleriert werden:

- Wenig offene Verletzungen
- Hagelschäden vernarbt

Nicht toleriert werden:

- Tafelbirnen
- Angefaulte und faule Birne
- Vollteige und zerquetschte Birnen



Liefergebinde:

Die Anlieferung der Birnen hat sauber, frei von Verunreinigungen getrennt von Äpfeln zu erfolgen. Die Liefergebinde müssen sauber und frei von Fremdmaterialien sein. Nicht toleriert werden Welaki Mulden, Big Bag und Säcke aus Jute, Papier und Kunststoff.

Administratives:

Die Birnen werden bei der Anlieferung gewogen und durch die Silokontrolle auf Qualitätsmängel geprüft. Bei Missachtung der Qualitätsvorgaben behält sich die RAMSEIER Suisse AG vor Sanktionen wie Rückweisungen oder Preisabzüge einzuleiten.

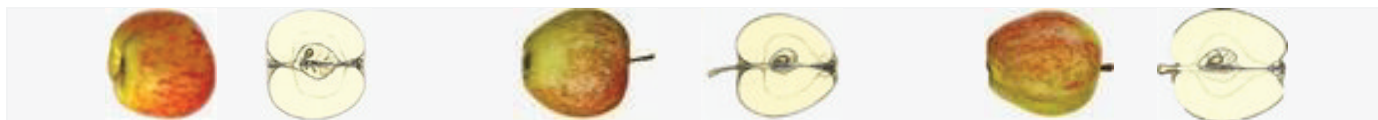
Das durch die RAMSEIER Suisse AG gewogene Gewicht ist verbindlich und das Mostobst wird auf dieser Basis abgerechnet.

Label-Mindestanforderung für Mostobst

- Suisse Garantie!

Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung über alkoholfreie Getränke vom 23. November 2005 (Stand 1. Januar 2014), Kap. 2, sowie Verordnung über alkoholische Getränke vom 29. November 2013 (Stand 1. Januar 2014), Kap.5
- Verordnung über Massnahmen zur Verwertung von Obst vom 23. Oktober 2013 (Stand 1. Januar 2014).
- Der Schweizer Obstverband (SOV) erlässt in Ergänzung dazu die Normen und Vorschriften für Mostobst (Gültig ab der Ernte 1994, Ausgabe 2014)



Das Wichtigste in Kürze

Grundlage: SOV Normen und Vorschriften für Mostobst

Qualitätskategorien Mostäpfel

Die Mostäpfel werden in die Qualitätskategorien Spezialmostäpfel und gewöhnliche Mostäpfel eingeteilt. Beide Kategorien müssen im Zeitpunkt der Ablieferung im Verarbeitungsbetrieb folgende Anforderungen erfüllen:

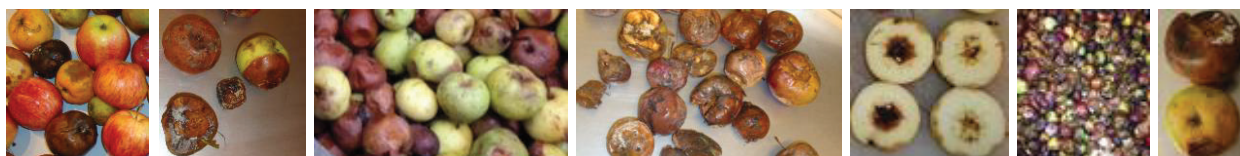
- ohne grosse Verletzungen
- voll entwickelt, gesund, reif, frisch und farblich ausgebildet
- weder unreif noch überreif, sortentypisch ausgebildetes Fruchtfleisch
- ohne qualitätsbeeinträchtigende Zwischenlagerung
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- sauber, frei von Fremdstoffen wie Gras, Laub, Erde, usw.

Toleriert werden:

- Hagelschäden trocken vernarbt, wenig offene Verletzungen, sortentypische Berostung, Schorf, höchstens $\frac{1}{4}$ der Fruchtfleisch

Nicht toleriert werden:

- Angefaulte und faule Äpfel
- Zerquetschte Äpfel



Lieferung und Liefergebinde:

Die Anlieferung der Äpfel hat sauber, frei von Verunreinigungen getrennt von Birnen zu erfolgen. Die Liefergebinde müssen sauber und frei von Fremdmaterialien sein. Nicht toleriert werden Welaki Mulden, Big Bag und Säcke aus Jute, Papier und Kunststoff.

Administratives:

Die Äpfel werden bei der Anlieferung gewogen und durch die Silokontrolle in die Qualitäts-kategorien eingeteilt und auf Qualitätsmängel geprüft. Bei Missachtung der Qualitätsvorgaben behält sich die RAMSEIER Suisse AG vor Sanktionen wie Rückweisungen, Rückstufung in die Kategorie übriges Mostobst oder Preisabzüge einzuleiten.

Das durch die RAMSEIER Suisse AG gewogene Gewicht ist verbindlich und das Mostobst wird auf dieser Basis abgerechnet.

Label-Mindestanforderung für Mostobst

- **Suisse Garantie!**

Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung über alkoholfreie Getränke vom 23. November 2005 (Stand 1. Januar 2014), Kap. 2, sowie Verordnung über alkoholische Getränke vom 29. November 2013 (Stand 1. Januar 2014), Kap.5
- Verordnung über Massnahmen zur Verwertung von Obst vom 23. Oktober 2013 (Stand 1. Januar 2014).
- Der Schweizer Obstverband (SOV) erlässt in Ergänzung dazu die Normen und Vorschriften für Mostobst (Gültig ab der Ernte 1994, Ausgabe 2014)