

Kurztitel

Qualitätsklassenverordnung

Kundmachungorgan

BGBI. Nr. 136/1968 aufgehoben durch BGBI. Nr. 718/1995

§/Artikel/Anlage

§ 60

Inkrafttretensdatum

01.01.1979

Außerkrafttretensdatum

30.06.1997

Text

§ 60. (1) Paradeiser müssen sein:

ganz,

gesund,

sauber, insbesondere ohne sichtbare Rückstände von

Behandlungsmitteln,

frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(2) Die Paradeiser müssen sorgfältig gepflückt und bei der Ernte genügend entwickelt sein. Der Reifezustand muß derart sein, daß er es den Paradeisern erlaubt, Transport und Hantierung zu überstehen, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Verbrauch zu halten und den Anforderungen am Bestimmungsort zu entsprechen.

(3) Paradeiser müssen überdies folgende Beschaffenheitsmerkmale aufweisen:

a) Klasse Extra:

Paradeiser dieser Klasse müssen frei von Fehlern sein, sie müssen fest sein und alle typischen Eigenschaften der Sorte aufweisen (Paradeiser höchster Qualität); Grünkragen sind ausgeschlossen. Gerippte Paradeiser müssen regelmäßig geformt sein, die Rippen dürfen sich jedoch nicht über mehr als ein Drittel der äußeren Entfernung zwischen Stielansatz und Kelch erstrecken.

b) Klasse I:

Paradeiser dieser Klasse müssen ausreichend fest und frei von ernstlichen Fehlern sein sowie alle typischen Eigenschaften ihrer Sorte aufweisen (Paradeiser guter Qualität); sie können leichte Druckstellen aufweisen. Ausgeschlossen sind jedoch frische oder vernarbte Risse und sichtbare Grünkragen. Gerippte Paradeiser müssen regelmäßig geformt sein.

c) Klasse II:

Paradeiser dieser Klasse müssen von marktfähiger Qualität sein. Sie können eine unregelmäßige Form aufweisen, müssen jedoch ausreichend fest sein und dürfen keine frischen Risse aufweisen. Vernarbte Risse von höchstens 3 cm Länge sind zugelassen.