



Positiv-Liste
für den Produktbereich
„Gemüse einschließlich Salate“
im Rahmen von
„Geprüfte Qualität – Bayern“



Stand: 27.02.2015

Freigabe:

Seite 1 von 4

Teil Gemüse und Salate (frisch oder gekühlt)

| Laut VO (EG) Nr. 1234/2007 zulässige Gemüsearten | Beispiele | KN-Code | Nitrat-Grenzwerte lt. QuP ¹⁾ [mg/kg Frischmasse] | Lagertemperatur lt. QuP ¹⁾ |
|---|---|---------|---|---------------------------------------|
| Tomaten | | 07 02 | | 7 – 12 °C |
| Speisezwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Porree/Lauch, andere Allium-Arten | Lauchzwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Bärlauch | 07 03 | | 2 – 7 °C |
| Kohl, Blumenkohl/Karfiol, Kohlrabi, Wirsingkohl und ähnliche genießbare Kohlarten der Gattung Brassica | Chinakohl, Rosenkohl, Brokkoli, Grünkohl, Romanesco | 07 04 | 800 | 2 – 7 °C |
| Salate (<i>Lactuca sativa</i>) und Chicorée (<i>Cichorium</i> -Arten) | Kopfsalat, Schnittsalat, Spargelsalat, Römersalat, Eisbergsalat, Chicorée, Endivie | 07 05 | Blattsalate: Freiland 1.750 Gesch. Anbau 2.500 | 2 – 7 °C |
| Karotten und Speisemöhren, Speiserüben, Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Knollensellerie, Rettiche und ähnliche genießbare Wurzeln | Meerrettich/Kren, Petersilienwurzel, Pastinaken, Radieschen, Steckrüben, Kohlrüben, schwarzer Rettich | 07 06 | Rote Beete: 2.000 | 2 – 7 °C |
| Gurken und Cornichons | | 07 07 | | 7 – 12 °C |
| Hülsenfrüchte, auch ausgelöst | Bohnen, Erbsen, Puffbohnen | 07 08 | | |



Positiv-Liste
für den Produktbereich
„Gemüse einschließlich Salate“
im Rahmen von
„Geprüfte Qualität – Bayern“



Stand: 27.02.2015

Freigabe:

Seite 2 von 4

| Laut VO (EG) Nr. 1234/2007 zulässige Gemüsearten | Beispiele | KN-Code | Nitrat-Grenzwerte lt. QuP ¹⁾ [mg/kg Frischmasse] | Lagertemperatur lt. QuP ¹⁾ |
|--|---|-------------|---|---------------------------------------|
| <u>Anderes Gemüse:</u> | | 07 09 | | |
| - Spargel (grüner und anderer) | | 07 09 20 | | 2 – 7 °C |
| - Auberginen | | 07 09 30 | | 7 – 12 °C |
| - Sellerie (außer Knollensellerie, siehe KN 0706) | Bleich- und Stangensellerie | 07 09 40 | | 2 – 7 °C |
| - Pilze und Trüffel | | 07 09 51 | | |
| - Gemüsepaprika oder Paprika ohne brennenden Geschmack | | 07 09 60 10 | | 7 – 12 °C |
| - Gartenspinat, Neuseelandspinat und Gartenmelde | | 07 09 70 | | |
| - andere: | | | | |
| · Artischocken | | 07 09 91 | | |
| · Kürbisse | | 07 09 93 | | 7 – 12 °C |
| · Zucchini | | 07 09 93 10 | | 7 – 12 °C |
| · Salate (außer KN 0705) | Feldsalat, Garten-/ Brunnenkresse, Brennesseln, Löwenzahn, Rucola, Portulak | 07 09 99 10 | | 2 – 7 °C |
| · Mangold und Karde | | 07 09 99 20 | | |
| · Fenchel | | 07 09 99 50 | | |
| · Zuckermais | | 07 09 99 60 | | |



Positiv-Liste
für den Produktbereich
„Gemüse einschließlich Salate“
im Rahmen von
„Geprüfte Qualität – Bayern“



Stand: 27.02.2015

Freigabe:

Seite 3 von 4

| Laut VO (EG) Nr. 1234/2007 zulässige Gemüsearten | Beispiele | KN-Code | Nitrat-Grenzwerte lt. QuP ¹⁾ [mg/kg Frischmasse] | Lagertemperatur lt. QuP ¹⁾ |
|---|---|--|---|---------------------------------------|
| · Rhabarber | | 07 09 99 90 90 | | |
| · Hopfenspargel ²⁾ | | 07 09 99 90 90 | | |
| · Grüne Jungpflanzen ³⁾ (für alle vorgenannten Gemüsearten möglich) | Im Sprachgebrauch Kressen, wie z.B. Rucola Kresse, Basilikum Kresse, Rotkohl Kresse | Entsprechend dem KN-Code des jeweiligen Ausgangsgemüses aller vorgenannten Gemüsearten | | |

¹⁾ QuP: Qualitäts- und Prüfbestimmungen der jeweiligen Produktbereiche von „Geprüfte Qualität – Bayern“

²⁾ Bei Hopfenspargel handelt es sich um Wurzeltriebe, die als Gemüse verwendet werden. Davon zu unterscheiden sind die KN-Codes 1210 für die Verwendung von Hopfenblüten-Produkten.

³⁾ Ergrünte Jungpflanzen aus Pflanzensamen, die als Kressen mit erwachsenen Blättern (Hauptblätter, die nach der embryonalen Phase entstehen) definiert und auf Substrat gezogen werden. Hierzu zählen keine Sprossen (EWG Nr. 2658/87), auch nicht in Form von Babypflanzen.



Positiv-Liste
für den Produktbereich
„Gemüse einschließlich Salate“
im Rahmen von
„Geprüfte Qualität – Bayern“



Stand: 27.02.2015

Freigabe:

Seite 4 von 4

Teil Frischkräuter³⁾ (Schnitt- und Topfware, frisch oder gekühlt)

| Laut VO (EG) Nr. 1234/2007 zulässige Kräuterarten | KN-Code | Lagerbedingungen Topfware ⁴⁾ | Lagerbedingungen Schnittware |
|---|----------------|---|-------------------------------|
| Schnittlauch | 07 03 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Petersilie | 07 09 99 90 40 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Koriander | 07 09 99 90 72 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Liebstockel | 07 09 99 90 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Dill | 07 09 99 90 90 | 15-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 8 – 12 °C; Verdunstungsschutz |
| Bohnenkraut | 07 09 99 90 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Kerbel | 07 09 99 90 90 | 15-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 8 – 12 °C; Verdunstungsschutz |
| Estragon | 07 09 99 90 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Beifuß | 07 09 99 90 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Thymian | 09 10 99 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Currykraut | 12 11 90 86 10 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Basilikum | 12 11 90 86 20 | 15-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 8 – 12 °C; Verdunstungsschutz |
| Minze – Arten | 12 11 90 86 30 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Melisse - Arten | 12 11 90 86 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Oregano (=Dost/wilder Majoran) | 12 11 90 86 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Majoran | 12 11 90 86 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Rosmarin | 12 11 90 86 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |
| Salbei | 12 11 90 86 90 | 5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80% | 0 – 10 °C; Verdunstungsschutz |

³⁾ „Küchenkräuter gehören zum Gemüse.“ - Aussage Prof. Dr. Günther Liebster, „Warenkunde Obst & Gemüse“ – Band 2 Gemüse, 1990, MORION Verlagsproduktion GmbH, Düsseldorf, 5. Auflage 1995, S. 321

⁴⁾ Als Obergrenze für Lagertemperaturen bei Topfware gelten 22 °C. Diese können aber teils witterungsbedingt (Sommertemperaturen) nicht eingehalten werden – in diesen Fällen stellen 30°C die Obergrenze dar.