



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



Stand: 29.12.2017

Seite 1 von 4

**Teil Gemüse und Salate** (frisch oder gekühlt)

Zulässige Gemüsearten	Beispiele	KN-Code	Nitrat-Grenzwerte [mg/ kg Frischmasse]	Lagertemperatur
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, Steckerrüben, 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		
Spargel (grüner und anderer)		07 09 20		2 – 7 °C
Auberginen		07 09 30		7 – 12 °C
Sellerie (außer Knollensellerie 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		
Artischocken		07 09 91		



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



Stand: 29.12.2017

Seite 2 von 4

Zulässige Gemüsearten	Beispiele	KN-Code	Nitrat-Grenzwerte [mg/ kg Frischmasse]	Lagertemperatur
Kürbisse		07 09 93		7 – 12 °C
Zucchini		07 09 93 10		7 – 12 °C
Salate (außer KN 0705)	Feldsalat, Garten-/ Brunnen-kresse, Brennnesseln, 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		
Rhabarber		07 09 99 90 90		
Hopfenspargel <sup>1)</sup>		07 09 99 90 90		
Süßkartoffeln		07 14		13-18° C
Grüne Jungpflanzen <sup>2)</sup> (für alle vorgenannten Gemüsearten möglich)	Im Sprachgebrauch Kressen, wie z.B. Rucola Kresse, Basilikum Kresse, Rotkohl Kresse	Entsprechend dem KN-Code des jeweiligen Ausgangsgem üses		

<sup>1)</sup> 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.

<sup>2)</sup> 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: 29.12.2017

Seite 3 von 4

**Teil Frischkräuter**<sup>3)</sup> (Schnitt- und Topfware, frisch oder gekühlt)

Zulässige Kräuterarten	KN-Code	Lagerbedingungen Topfware <sup>4)</sup>	Lagerbedingungen Schnittware
Basilikum	12 11 90 86 20	15-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	8 – 12 °C; Verdunstungsschutz
Beifuß	07 09 99 90 90	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz
Bohnenkraut	07 09 99 90 90	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz
Blutampfer	Kein KN-Code	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz
Borretsch	12 11 90 85	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
Dill	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
Jiaogulan	Kein KN-Code	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
Koriander	07 09 99 90 72	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz
Lavendel	12 11 90 85	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
Majoran	12 11 90 86 90	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
Minze - Arten	12 11 90 86 30	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
Petersilie	07 09 99 90 40	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz



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



Stand: 29.12.2017

Seite 4 von 4

Zulässige Kräuterarten	KN-Code	Lagerbedingungen Topfware <sup>4)</sup>	Lagerbedingungen Schnittware
Pimpinelle	07 09 90 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
Sauerampfer	07 09 90 90	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz
Süßkraut	Kein KN-Code	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
Waldmeister	12 11 90 85	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz
Zitronengras	07 09 90 90	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz
Zitronenkraut/Eberraute	07 09 90 90	5-22 (30) °C; rel. Luftfeuchte 50 -80%	0 – 10 °C; Verdunstungsschutz

<sup>3)</sup> „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

<sup>4)</sup> 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.