



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



Stand: 14.04.2020

Seite 1 von 4

Teil Gemüse und Salate (frisch oder gekühlt)

Zulässige Gemüsearten	Beispiele	KN-Code	Nitrat-Grenzwerte [mg/ kg Frischmasse]	Lager- temperatur
Artischocken		07 09 91		
Auberginen		07 09 30		7 – 12 °C
Fenchel		07 09 99 50		
Gartenspinat, Neuseelandspinat und Gartenmelde		07 09 70		
Gemüsepaprika oder Paprika ohne brennenden Geschmack		07 09 60 10		7 – 12 °C
Paprika mit brennendem Geschmack ¹⁾	Chili, Peperoni u. ä.	07 09 60 99		7 – 12 °C
Grüne Jungpflanzen ²⁾ (für alle vorgenannten Gemüsearten möglich)	Im Sprachgebrauch Kressen, wie z.B. Rucola Kresse, Basilikum Kresse, Rotkohl Kresse	Entsprechend dem KN-Code des Ausgangs- gemüses		
Gurken und Cornichons		07 07		7 – 12 °C
Hopfenspargel ³⁾		07 09 99 90 90		
Hülsenfrüchte, auch ausgelöst	Bohnen, Erbsen, Puffbohnen	07 08		
Ingwer (<i>Zingiber officinale</i>) ⁶⁾		09 10 11 00		15 – 18 °C
Karotten und Speisemöhren, Speiserüben, Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Knollensellerie, Rettiche und ähnliche genießbare Wurzeln	Meerrettich/Kren, Petersilienwurzel, Pastinaken, Radieschen, Steckerüben, Kohlrüben, schwarzer Rettich	07 06	Rote Beete: 2.000	2 – 7 °C
Kohl, Blumenkohl/Karfiol, Kohlrabi, Wirsingkohl und ähnliche genießbare Kohlarten der Gattung <i>Brassica</i>	Chinakohl, Rosenkohl, Brokkoli, Grünkohl, Romanesco	07 04	800	2 – 7 °C
Kürbisse		07 09 93		7 – 12 °C



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



Stand: 14.04.2020

Seite 2 von 4

Zulässige Gemüsearten	Beispiele	KN-Code	Nitrat-Grenzwerte [mg/ kg Frischmasse]	Lager- temperatur
Mangold und Karde		07 09 99 20		
Pilze und Trüffel		07 09 51		
Rhabarber		07 09 99 90 90		
Salate (außer KN 0705)	Feldsalat, Garten-/ Brunnenkresse, Brennnesseln, Löwenzahn, Rucola, Portulak	07 09 99 10		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
Sellerie (außer Knollensellerie KN 0706)	Bleich- und Stangensellerie	07 09 40		2 – 7 °C
Spargel (grüner und anderer)		07 09 20		2 – 7 °C
Speisezwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Porree/Lauch, andere <i>Allium</i> -Arten	Lauchzwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Bärlauch	07 03		2 – 7 °C
Süßkartoffeln		07 14		13 - 18° C
Tomaten		07 02		7 – 12 °C
Zucchini		07 09 93 10		7 – 12 °C
Zuckermais		07 09 99 60		

- 1) Mit dem Hinweis „scharf“ bzw. „sehr scharf“ auf der Endverpackung.
- 2) 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.
- 3) Bei Hopfenspargel handelt es sich um Sprosstriebe der Hopfenpflanze, die als Gemüse verwendet werden.



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



Stand: 14.04.2020

Seite 3 von 4

Teil Frischkräuter⁴⁾ (Schnitt- und Topfware⁵⁾, frisch oder gekühlt)

Zulässige Kräuterarten	KN-Code	Lagerbedingungen Topfware ⁵⁾	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
Blutampfer	Kein KN-Code	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
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: 14.04.2020

Seite 4 von 4

Zulässige Kräuterarten	KN-Code	Lagerbedingungen Topfware ⁵⁾	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

4) "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.

5) 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.

6) Langzeitlagerung bei einer relativen Luftfeuchte 60 -75%