



## Anlage 2

Informationsblatt zu den Qualitätsanforderungen an Obst für Streuobst-Tafelware

Qualitätskriterien	Vorgehen seitens der Erzeuger
Das Obst darf keine Druck- oder Faulstellen aufweisen.	Das Obst muss handgepflückt sein. Kein Fallobst verwenden, auf Tafelware-Qualität achten.
Es kann nur madenfreies Obst angenommen werden.	Bei Ernte auf Maden kontrollieren und ggf. aussortieren.
Das Obst sollte reif, jedoch nicht überreif sein. Zu lagerndes Obst ggf. früher pflücken.	Erntezeitpunkt beachten und ggf. mehrmals durchpflücken.
Obst mit Schorfbefall kann nur bis zu einer maximalen Verschorfung von 5 % der Fruchtoberfläche angenommen werden.	Die einzelnen Schorfflecken sollten nicht größer als eine 1-Cent Münze sein. Obst mit höherem Schorfbefall wird nicht angenommen.  Vor Ablieferung bei verschorftem Obst den Verschorfungsgrad abschätzen und ggf. aussortieren.
Das Obst muss keine genormte Größe haben und darf auch leichte Verformungen aufweisen. Achten Sie aber darauf, dass das Obst trotzdem ansprechend aussieht.	Obst einzeln nach seinem Aussehen beurteilen.

Solche Äpfel dürfen nicht verkauft werden...

**Regenfleckenkrankheit**



**Stippe**



**Frost**



**Netzberostung (Mehltau)**

Bitte auch auf Form  
und Größe achten!



**Form**



**Größe**

**Für das Projekt kaufen wir Obst von vielen verschiedenen Bewirtschaftern auf. Wir können nur erfolgreich sein und die teilnehmenden Märkte und Verbraucher von unserem Streuobst-Tafelobst überzeugen, wenn JEDER sich an die Spielregeln hält und das Beste bei der Ernte, Auswahl und Ablieferung des Obstes gibt!**

**Vielen Dank für Ihre Mühe!**