



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura



Medienmitteilung

Bern, 01.06.2023

Neue Qualitätsnormen für Schweizer Gemüse

Per 1. Juni 2023 werden die Qualitätsnormen für Schweizer Gemüse angepasst. Künftig sind im Handel vereinzelt auch Produkte mit geringen Schönheitsmakeln erhältlich. Damit leistet die Branche einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Foodwaste. Gleichzeitig reagiert sie auf erschwerte anbautechnische Bedingungen durch den Wegfall verschiedener Pflanzenschutzmittel und die Zunahme von Wetterextremen.

Qualitätsnormen regeln, welche Merkmale Schweizer Gemüse aufweisen müssen, um in den Handel gelangen zu können. Sie gelten sowohl für konventionell als auch für biologisch produzierte Ware und werden partnerschaftlich vom Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) und dem Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels (SWISSCOFEL) bestimmt. Zum ersten Mal seit 2014 wurden diese nun in mehrmonatiger Arbeit bei 65 Produkten umfassend überarbeitet. Neu steigt die Toleranz gegenüber leichten Schönheitsmakeln. Die angepassten Qualitätsnormen sind öffentlich bei Qualiservice (Kompetenzzentrum für Qualitätsfragen der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche) abrufbar. Sie treten am 1. Juni 2023 in Kraft.

Branche reduziert gemeinsam Foodwaste

Mit der Anpassung der Qualitätsnormen reagiert die Branche auf verschiedene Entwicklungen der letzten Jahre. Erstens reduziert sie den Foodwaste und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung des bundesrätlichen Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung. Dieser setzt sich das Ziel, die Lebensmittelverluste bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren. Zweitens reduziert die Branche als Folge des Absenkpades Pflanzenschutzmittel und Nährstoffe den Einsatz von Pflanzenschutzmittel. Drittens reagiert sie auf die klimawandelbedingte Zunahme von Wetterextremen. Konkret akzeptiert der Handel künftig auch Produkte mit leichten Schönheitsmakeln, die anderweitig den hohen qualitativen Standards genügen. Beispiele sind feine Aussenränder auf Blattsalaten und kleinstflächige Schalenfehler auf Zucchetti.

Produkte entsprechen weiterhin hohen Standards

Mit der Anpassung der Qualitätsnormen werden Schweizer Gemüse insgesamt noch nachhaltiger. «Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit dem Handel einen aktiven Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverlusten leisten können», sagt Matija Nuic, Direktor VSGP. «Wir sind überzeugt, dass die Konsumierenden die neuen Normen begrüßen und akzeptieren werden», sagt Christian Sohm, Direktor SWISSCOFEL.



Medienkontakt: Verband Schweizer Gemüseproduzenten VSGP, Markus Waber, Stv. Direktor,
Bereichsleiter Kommunikation, Marketing und Berufsbildung, Tel. 031 385 36 23,
E-Mail: markus.waber@gemuese.ch

Der **Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP)** ist seit 1932 die Berufsorganisation der Schweizer Gemüseproduzentinnen und -produzenten. Er vertritt die Interessen aller Frisch-, Lager- und Verarbeitungsgemüseproduzenten, unabhängig von ihrer Produktionsweise. Für seine 2'000 Mitglieder engagiert er sich stark in den Bereichen Markt, Politik, Berufsbildung, Anbau, Kommunikation und Marketing, um die Positionierung von Schweizer Gemüse zu stärken.

www.gemuese.ch • www.legume.ch • www.verdura.ch