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 (*Zingiber officinale*) [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, Steckrüben, Kohlrüben, schwarzer Rettich	07 06	Rote Beete: 2.000	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
Kürbisse		07 09 93		7 – 12 °C

Zulässige Gemüsearten	Beispiele	KN-Code	Nitrat-Grenzwerte [mg/ kg Frischmasse]	Lager-temperatur
Mangold und Karde		07 09 99 20		
Melonen		08 07		Unreif: 7 - 10 °C Reif: 2 - 3 °C
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 (*Lactuca sativa*) und Chicorée (*Cichorium*-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 *Allium*-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.

Teil Frischkräuter [4] (Schnitt- und Topfware[5], 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
Liebstöckel	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

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%