

# Qualität... Vielfalt... Frische...

*...natürlich vom Markt Bruchsal*



## Produktmappe 2017

### Obst- und Gemüse-Vertriebsgenossenschaft Nordbaden eG

Industriestraße 1-3  
76646 Bruchsal

Tel. 07251/8002-0  
Fax 07251/8002-99

[mail@oga-bruchsal.de](mailto:mail@oga-bruchsal.de)  
[www.oga-bruchsal.de](http://www.oga-bruchsal.de)



## Übersicht

<b>Das Unternehmen im Überblick</b>	1-2
<b>Deutscher Spargel</b>	3-4
<b>Geschälter Spargel</b>	5
<b>Grünspargel</b>	6
<b>Zuckermais</b>	7-8
<b>Erdbeeren</b>	9
<b>Beerenobst</b>	10
<b>Zwetschgen</b>	11
<b>Mirabellen</b>	12
<b>Badische Tomaten</b>	13
<b>Badisches Gemüse</b>	14
<b>Stangenbohnen</b>	15
<b>Speisekürbisse</b>	16
<b>Halloweenkürbisse</b>	17
<b>Zierkürbisse</b>	18
<b>Äpfel</b>	19
<b>Bio-Sortiment</b>	20
<b>Zertifikate</b>	21-24
<b>Spargelsortierung</b>	25
<b>Sortenübersicht Zwetschgen</b>	26-28
<b>Neuheiten</b>	29



## Das Unternehmen im Überblick

### Zentrale

OGV Nordbaden eG  
Industriestraße 1-3  
76646 Bruchsal  
Tel.: 07251 / 80 02-0  
Fax: 07251 / 80 02-98

### Außenstelle

OGV Nordbaden eG  
Dossenheimer Landstr. 156  
69131 Heidelberg  
Tel.: 06221 / 47 98-0  
Fax: 06221 / 47 98-99

<b>Geschäftsführung:</b>	Hans Lehar
<b>Anzahl Beschäftigte:</b>	90 Mitarbeiter / zusätzlich ca. 60 Mitarbeiter während der Saison
<b>Einzugsgebiet:</b>	Von Rastatt im Rheintal über den Enzkreis, die Landkreise Karlsruhe und Heilbronn, sowie der Neckar-Odenwald- und der Rhein-Neckar-Kreis. Darüber hinaus bestehen auch weitere Mitgliedschaften außerhalb von Baden-Württemberg
<b>Jahresumsatz:</b>	<b>61 Mio €</b>

Spargel	5.400t*
Erdbeeren	2.000t*
Zwetschgen	2.600t*
Äpfel	2.400t*
Zuckermais	4.600t*
Johannisbeeren	690t*
Himbeeren	380t*
sonstiges Beerenobst	580t*
Kirschen	56t*
Mirabellen	57t*
Tomaten	350t*
Kürbisse	1.153t*
Stangenbohnen	239t*
Blattsalate	560t*
Buschbohnen	59t*
sonstiges Gemüse	1.710t*

\*Zirkawerte

**Mit dem im Jahr 2015 bezogenen Neubau verfügt die OGA/OGV Nordbaden eG über  
eines der modernsten Logistikzentran für Obst und Gemüse in Europa.  
Das Unternehmen zählt zu den bedeutendsten Lieferanten des  
Lebensmitteleinzelhandels, des Obst- und Gemüse-Fachhandels sowie der  
verarbeitenden Industrie in Deutschland.**

# Jetzt wieder frischer Spargel!



von ausgewählten und  
zertifizierten Spargelhöfen  
aus Ihrer Region

■ **Begeistern ...**  
Sie Ihre Kunden mit  
Spitzenqualität unserer  
deutschen Anbaubetriebe

■ **Qualität ...**  
ist für uns Anspruch,  
Verpflichtung und  
Selbstverständlichkeit



**Qualität ... Vielfalt ... Frische ...**

**... natürlich vom Markt Bruchsal**



Industriestr. 1-3 · 76646 Bruchsal  
T +49 7251 8002 0 · F +49 7251 8002 99  
mail@oga-bruchsal.de · www.oga-bruchsal.de

# Deutscher Spargel

Durch strenge Sortiervorgaben hat der Markt Bruchsal über Jahrzehnte eine eigene Spargelqualität definiert. Spargel vom "Markt Bruchsal" steht für ein Spitzenprodukt, das höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Durch zahlreiche Sortierungen, Aufbereitungsformen, Verpackungen und Gebindeeinheiten wird den unterschiedlichen Wünschen und Anforderungen Rechnung getragen.

Die bundesweite Präsenz unserer Erzeugerbetriebe ermöglicht eine Belieferung unserer Kunden mit regionalen Produkten, die dem hohen Qualitätsniveau des Marktes Bruchsal entsprechen.

Spargel "natürlich vom Markt Bruchsal" erhalten Sie im Zeitraum von Mitte März bis 24. Juni.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Spargel, 5kg Karton
- Spargel, 4x1,5kg im Karton
- Spargel, 500g Banderole
- Spargel, 500g Foodtainer

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Karl-Martin Vielhauer

Tel.: 07251 / 80 02-12

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 15

E-Mail: [karlmartin.vielhauer@oga-bruchsal.de](mailto:karlmartin.vielhauer@oga-bruchsal.de)

# Geschälter Spargel

Menschen machen Märkte. Veränderungen in der Gesellschaft und beim Konsum erfordern immer wieder neue Produkte.

Als einer der größten Spargelvermarkter in Deutschland beliefert die OGV Nordbaden eG Gastronomie, Großmärkte und Handelsketten mit frisch geschältem Spargel. Unsere Verpackungen sind so entwickelt, dass die erntefrische Qualität bis zum Verbraucher erhalten bleibt.

Unsere Frischebox mit 4kg bzw. 5kg Inhalt, garantiert bei einer geschlossenen Kühlkette mit +2°C - +4°C eine Haltbarkeit von mindestens 7 Tagen ab Schäldatum.

Unsere MAP-Schale (Modified atmosphere packaging), mit 500g bzw. 750g Füllgewicht, wird mit einer hochwertigen Spezialfolie versiegelt, um den Effekt der Schutzatmosphäre mit einem optimalen Austausch von Sauerstoff und CO<sup>2</sup> zu ermöglichen. Durch dieses moderne Verpackungskonzept wird die Haltbarkeitsdauer im Regal, bei +2°C - +8°C, auf mindestens 9 Tage heraufgesetzt.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Spargel geschält w/v 16-26mm, 5kg Frischebox
- Spargel geschält w/v 14-18mm, 5kg Frischebox
- Spargel geschält w/v 12-26mm, 5kg Frischebox
- Spargel geschält in MAP-Schale, 10x500g Karton
- Spargel geschält in MAP-Schale, 8x750g Karton

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.

## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Kurt Halder

Tel.: 07251 / 80 02-11

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 06

E-Mail: [kurt.halder@oga-bruchsal.de](mailto:kurt.halder@oga-bruchsal.de)



# Grüenspargel

Unser Grüenspargel wird bundesweit von Erzeugerbetrieben der OGA/OGV Nordbaden eG angebaut und ist während der Spargelsaison von Mai bis Juni erhältlich.

Er wächst in vollem Licht, wodurch die Stangen Chlorophyll bilden und ergrünen. Es gibt unter den Grüenspargelsorten auch einige, die Anthocyan ausbilden, wodurch der Spargel dann lilafarben wird. Die Stangen werden direkt über dem Boden abgeschnitten, sind in der Regel dünner als Bleichspargel und bringen daher geringere Erträge.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Grüenspargel im Bund, 10x500g Karton
- Grüenspargel im Foodtainer, 10x500g Karton
- Grüenspargel lose, 5kg Karton

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



**Ihr Ansprechpartner im Verkauf:**

Michael Beer

Tel.: 07251 / 80 02-16

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 12

E-Mail: michael.beer@oga-bruchsal.de

# Zuckermais

Frischer Zuckermais ist inzwischen fester Bestandteil des Obst- und Gemüsesortiments im Lebensmitteleinzelhandel.

Der Zuckermais lagert, im Unterschied zu Futtermais, die Kohlenhydrate als Zucker in Form von Saccharose, Fruktose und Glukose ein, nicht als Stärke. Somit schmeckt er, zum richtigen Zeitpunkt geerntet, köstlich süß.

Als frischer Zuckermais sind die supersüßen Kolben von Anfang Mai bis Ende Oktober erhältlich. Ganzjährig im Sortiment sind tiefgekühlte Maiskolben, die sofort nach Ernte blanchiert, schockgefrostet und verpackt werden.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Zuckermais, 12x2er Schale im Karton
- Zuckermais, 7x3er Schale im Karton
- Tiefkühlzuckermais

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unsere Produktmanagerin.



**Ihre Ansprechpartnerin im Verkauf:**

Claudia Vogt

Tel.: 07251 / 80 02-67

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 24

E-Mail: [claudia.vogt@oga-bruchsal.de](mailto:claudia.vogt@oga-bruchsal.de)

## Die Produktion unseres Zuckermais findet in drei Ländern statt:

- Marokko: Ernte von Anfang April - Ende Mai
- Andalusien/Spanien: Ernte von Ende Mai - Ende Juni
- Rheinebene und südliches Kraichgau nahe Karlsruhe: ca. 25. Juni - Ende Oktober

Die gesamte Produktion wird vom **Betrieb Bletscher mit Sitz in Karlsruhe (Lamprechtshof)** aus geplant und organisiert. Seit mehr als 35 Jahren beschäftigt sich die Familie Bletscher ausschließlich mit Zuckermais. Die Anbaufläche auf dem Lamprechtshof wird im Jahr 2017 ca. 640ha umfassen.

**Der Betrieb Bletscher ist nach allen relevanten nationale und internationalen Produktionsstandards zertifiziert.**

Der Anbau findet **in allen Anbauregionen isoliert** statt. Dadurch sind **Fehlbefruchtungen** durch Körner- oder Futtermais, die zu deutlichen Geschmacksverlusten (für den Verbraucher beim Kauf nicht ersichtlich) führen, **ausgeschlossen**.

Es werden **ausschließlich gentechnikfreie, supersüße Sorten angebaut**. Der Zuckergehalt der Maiskolben beträgt bei allen angebauten Sorten 8-12%. Dies garantiert den hervorragenden typisch angenehm süßen Geschmack.

**Produziert wird nach den Richtlinien der integrierten Produktion. Noch nie wurden Pestizidrückstände in den von uns produzierten Zuckermaiskolben nachgewiesen.**

Die Maiskolben aus dem Ausland werden mit Lieschen geerntet, vorsortiert und danach hydrogeköhlt bei 2-5°C verladen. Nach Ankunft in Deutschland wird die Ware bis zu Ihrem Verkauf ebenfalls hydrogeköhlt gelagert und erst kurz vor Versand entblättert und verpackt. **Dieses Verfahren gewährleistet eine maximale Qualitätssicherung in Bezug auf Geschmack, Zuckergehalt und Frische bis zum POS.**

Um verletzungsfreie Maiskolben von **höchster Qualität** anbieten zu können, werden diese auch heute noch **mit großem personellen Aufwand ausschließlich von Hand entblättert**.



# Erdbeeren

Durch den Anbau verschiedener geschmacklich hochwertiger Sorten mit unterschiedlicher Anbautechnik, stehen diese leckeren Früchte von Ende April bis Oktober zur Verfügung.

Die täglich frisch angelieferte Ware wird durch eine schonende Schnellkühlung in kürzester Zeit auf eine ideale Fruchttemperatur gekühlt. Dies festigt und stabilisiert die empfindlichen Früchte und sorgt für eine hohe Produktqualität bis zum Handel bzw. Endverbraucher.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Erdbeeren, 500g Schale
- Erdbeeren, 10x500g Holzsteige
- Erdbeeren Premium

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unsere Produktmanagerin.



## Ihre Ansprechpartnerin im Verkauf:

Claudia Vogt

Tel.: 07251 / 80 02-67

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 24

E-Mail: [claudia.vogt@oga-bruchsal.de](mailto:claudia.vogt@oga-bruchsal.de)

# Beerenobst

Mit roten und schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren und Heidelbeeren steht ein umfangreiches Sortiment an diesen Sommerfrüchten zur Verfügung. Diese eignen sich hervorragend zum Frischverzehr, als Kuchenbeläge, zur Marmeladen- oder Saftzubereitung und vieles mehr.

Durch den weitestgehend geschützten Anbau bei Himbeeren, ist die Qualität und Stabilität dieser Früchte besonders ausgeprägt. In den warmen Monaten, je nach Produkt und Sorte, von Mai bis September reifen die Beeren und bringen mit ihrem süßen bis säuerlichen Geschmack Abwechslung auf den sommerlichen Speiseplan.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Brombeeren, 8x250g Schale/Karton
- Heidelbeeren, 8x250g Schale/Karton
- Himbeeren, 8x250g Schale/Karton
- Stachelbeeren, 8x 250g Schale/Karton
- Johannisbeeren, 10x500g Schale/Karton

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unsere Produktmanager.



## Ihre Ansprechpartner im Verkauf:

Thomas Gilbers / Kurt Halder / Christian Schwaninger

Tel.: 07251 / 80 02-42 / -11 / -14

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 73 99 320 / 0172 / 7 23 60 06 / -07

E-Mail: [thomas.gilbers@oga-bruchsal.de](mailto:thomas.gilbers@oga-bruchsal.de)

[kurt.halder@oga-bruchsal.de](mailto:kurt.halder@oga-bruchsal.de)

[christian.schwaninger@oga-bruchsal.de](mailto:christian.schwaninger@oga-bruchsal.de)

# Zwetschgen

Ob zum Backen, Kochen oder zum Frischverzehr - mit unseren vielfältigen Zwetschgensorten sind Sie von Juli bis September/Okttober bestens gerüstet. Durch die tägliche Ernte im idealen Reifezustand, garantieren wir Ihnen frischeste Ware.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Zwetschgen, 10x1kg Schale/Karton
- Zwetschgen, 2kg Korb
- Zwetschgen, 1,5kg Schale
- Zwetschgen, 1,5kg Korb

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Kurt Halder

Tel.: 07251 / 80 02-11

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 07

E-Mail: [kurt.halder@oga-bruchsal.de](mailto:kurt.halder@oga-bruchsal.de)

# Mirabellen

Die kugeligen Früchte mit goldgelbem bis dunkelgelbem, festem Fruchtfleisch, sind gut steinlösend und mäßig saftig.

Unsere Hauptsorte "Nancy" ist klein- bis mittelfrüchtig und zeichnet sich durch ihren sehr süßen und angenehm würzigen Geschmack aus.

Die kleinste unter den Pflaumen ist von Juli bis August aus verschiedene Anbaugebieten erhältlich.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Mirabellen, 6kg in Holzkiste
- Mirabellen, 10x500g Schale/Karton

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Michael Beer

Tel.: 07251 / 80 02-16

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 12

E-Mail: michael.beer@oga-bruchsal.de

# Badische Tomaten

Gelegen im frühesten Gemüseanbaugiebet Süddeutschlands, dem Handschuhheimer Feld in Heidelberg, liefern unsere Gemüsegärtner von Juni bis Oktober tägliche frische Tomaten in allen Variationen.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Badische Tomaten lose, 6kg Karton
- Badische Strauchtomaten, 5kg Karton
- Badische Tomaten gepackt, 750g Schale
- Badische Cocktailtomaten, 500g Schale
- Badische Romatomaten, 500g Schale

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Benjamin Pfendert

Tel.: 07251 / 80 02-68

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 61 53

E-Mail: benjamin.pfendert@oga-bruchsal.de

# Badisches Gemüse

Erntefrisches knackiges Gemüse erhalten Sie während der Saison von März bis November von unseren badischen Gemüsegärtnern. Die gesunde Vielfalt reicht von diversen Salaten über Knollen- und Wurzelgemüse bis hin zu Fruchtgemüse wie Rhabarber.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Auberginen lose, 5kg Karton
- Rhabarber lose oder foliert als 1kg Pack
- Knollensellerie, Bundware
- Blumenkohl, 6er Karton
- Bunte Salate & Feldsalat, 9er oder 12er
- Fenchel lose, 5kg Karton
- Gurken
- Rucola, Bundware

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Benjamin Pfendert

Tel.: 07251 / 80 02-68

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 61 53

E-Mail: [benjamin.pfendert@oga-bruchsal.de](mailto:benjamin.pfendert@oga-bruchsal.de)

# Stangenbohnen

Die Stangenbohne ist ein echter Klassiker, eine alte Spezialität, die in vielen Ländern der Welt zu den wichtigsten Eiweißlieferanten zählt.

Die "breite Bohne" der Sorten Hilda oder Faiza ist kräftig aromatisch im Geschmack und nach dem Kochen vielfältig einsetzbar.

Neben der breiten Varianten erhalten Sie bei uns auch die halbrunde Variante der Sorte Neckarseegen.

Die festen, knackigen Bohnen erhalten Sie von Juli bis Oktober aus unserem Hauptanbaugebiet in Baden-Württemberg.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Stangenbohnen im Foodtainer, 10x500g/Karton
- Stangenbohnen lose, 5kg Karton

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Michael Beer

Tel.: 07251 / 80 02-16

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 12

E-Mail: michael.beer@oga-bruchsal.de

# Speisekürbisse

Nicht nur der Superstar unter den Speisekürbissen, der Hokkaido, wird von unseren Erzeugerbetrieben kultiviert, sondern auch weitere Sorten wie Butternut und Spaghetti-Kürbis finden Sie in unserem Sortiment.

Von August bis November bieten wir ein Vielfalt des farbenfrohen Herbstgemüses an.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- (Bio)Hokkaido, 10kg Karton
- (Bio)Hokkaido, 7/8/10 Stück/Karton
- Butternut, 10kg Karton
- Butternut, 7/8/10 Stück/Karton

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Kurt Halder

Tel.: 07251 / 80 02-11

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 07

E-Mail: [kurt.halder@oga-bruchsal.de](mailto:kurt.halder@oga-bruchsal.de)

# Halloweenkürbisse

Die stets orangefarbenen Kürbisse sind vor allem zum Aushöhlen äußerst beliebt.

In unserer Halloween-Box sind die Kürbisse in unterschiedlichen Gewichtseinheiten von September bis Oktober erhältlich.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Halloweenkürbisse, 12 Stück/Halloween-Box
- Halloweenkürbisse, 15 Stück/Halloween-Box
- Halloweenkürbisse, 20 Stück/Halloween-Box
- Halloweenkürbisse, 25 Stück/Halloween-Box

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Christian Schwaninger

Tel.: 07251 / 80 02-14

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 07

E-Mail: [christian.schwaninger@oga-bruchsal.de](mailto:christian.schwaninger@oga-bruchsal.de)

# Zierkürbisse

Die farbenfrohe Herbstdekoration mit Sortennamen wie Baby Boo, Chamäleon, Kamo Kamo oder Jack be Little, werden von einem Erzeugerbetrieb mit Sitz in Baden-Württemberg angebaut.

Die bunten Kürbissorten erhalten Sie von August bis Oktober.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Zierkürbis, 6-12 Stück im Dekokarton
- Zierkürbis im Spankorb, 4 Stück in Umkarton
- Zierkürbis lose, 10kg Karton

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Karl-Martin Vielhauer

Tel.: 07251 / 80 02-12

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 15

E-Mail: [karlmartin.vielhauer@oga-bruchsal.de](mailto:karlmartin.vielhauer@oga-bruchsal.de)

# Deutsche Äpfel

Die mit Abstand beliebteste Obstart des deutschen Verbrauchers ist der Apfel. Durch modernste CA- / ULO-Lagerung sind alle wichtigen Apfelsorten ganzjährig verfügbar. Das Sortiment umfasst u.a. Jonagold, Elstar, Golden Delicious, Gala, Braeburn, Idared, Fuji, RubINETTE und Pinova. Die Stars unter den Früchten bieten wir in vielen verschiedene Verpackungsvarianten an.

Ein Auszug aus unserem Sortiment:

- Äpfel, 10kg Holzsteige
- Äpfel, 3kg Kartonkörbe
- Äpfel, 2kg Beutel
- Äpfel gelegt, verschiedene Einheiten

Für viele weitere Verpackungsalternativen wenden Sie sich bitte an unseren Produktmanager.



## Ihr Ansprechpartner im Verkauf:

Michael Beer

Tel.: 07251 / 80 02-16

Fax: 07251 / 80 02-98

Mobil: 0172 / 7 23 60 12

E-Mail: michael.beer@oga-bruchsal.de

## **Bio-Sortiment**

Seit vielen Jahren sind wir für unsere Kunden ein kompetenter Partner in der Produktion und Vermarktung von Bio-Produkten. Unser derzeitiges Angebot aus ökologischem Anbau setzt sich zusammen aus:

- Deutscher Bio-Spargel (April - 24. Juni)
- Deutsche Bio-Erdbeeren (Ende Mai - Mitte Juli)
- Deutsche Bio-Heidelbeeren (Juli - September)
- Deutsche Bio-Johannisbeeren (Mitte Juni - Ende August)
- Deutsche Bio-Buschbohnen (Ende Juli - Oktober)
- Deutsche Bio-Hokkaido (Ende September - November)



Management Service

# ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle der

**TÜV SÜD Management Service GmbH**

akkreditiert nach der ISO/IEC 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS  
sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgeignern geschlossen hat,  
dass die Produkte und Prozesse von



**Obst- und Gemüse-Absatzgenossenschaft  
Nordbaden eG**

Industriestr. 1-3, 76646 Bruchsal  
Deutschland  
COID: 48432

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

**Wareneingang, Lagerung, Verpackung und Kommissionierung  
von Obst und Gemüse**

**Intake, storage, packaging and picking of  
fruit and vegetables**  
(Kategorie 5 / Wholesale high risk)

die Anforderungen des

**IFS Cash & Carry/Wholesale  
Version 1, Februar 2010**

auf **Higher Level** bestanden hat.

Tag des Audits: 04.04.2016 - 06.04.2016

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 029 25256/01 TMS  
Bericht-Nr.: 70094568

Datum des nächsten Audits (spätestens): 05.04.2017

Zertifikatsgültigkeit bis: 16.05.2017

Datum der Zertifikatsausstellung: 17.05.2016



*M. Wegner*

Product Compliance Management  
München, 2016-05-17

Seite 1 von 1



# Zertifikat

Nr.: 1007088Sys29.04.20164000

Durch ein Audit am 29.04.2016, dokumentiert  
in einem Bericht, bestätigt die:

**ADIA-Zert GmbH  
Bopserstr. 17  
70180 Stuttgart**

dem Unternehmen/Standort:

**OGV Nordbaden eG  
Industriestraße 1-3  
76646 Bruchsal  
QS-ID: 4013187000004  
QS Standortnummer: GH00000908**

die Einhaltung der Anforderungen des QS-Systems für

**Obst, Gemüse und Kartoffeln  
in der Stufe  
Großhandel**

für die Produktionsart  
**Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (Ersterfasser)**



Stuttgart, den 02.05.2016

  
.....  
i.A. KLARA OETZEL  
Zertifizierungsstelle

Datum der Zertifizierungsentscheidung: 29.04.2016  
Das Zertifikat ist gültig bis: 29.04.2018

## BESCHEINIGUNG

gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung: **SJ4ABRWSEQYO**

2. Name und Anschrift des Unternehmers:

**OGV Nordbaden eG**

**Industriestr. 1-3  
76646 Bruchsal**

Kontrollnummer: **DE-BW-006-14909-B**

Haupttätigkeit: **Verarbeitung**

3. Kontrollstelle:

**ABCERT AG**

**Martinstr. 42-44  
D 73728 Esslingen  
DE-ÖKO-006**

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:

- Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse:

5. definiert als:

- Tiere und tierische Erzeugnisse:

- Verarbeitete Erzeugnisse:

**Gemüse; Obst**

ökologische/biologische  
Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer

Pflanzliche Erzeugnisse:

Tierische Erzeugnisse:

Verarbeitete Erzeugnisse: 13.12.2016 - 31.12.2017

7. Datum der Kontrolle(n):

29.11.2016

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Esslingen, 13.12.2016 Linda Schuster



## Zertifikat

Nr.: 1007088Sys-RF15.12.201610000

Durch ein Audit am 15.12.2016 dokumentiert  
in einem Bericht, bestätigt die Zertifizierungsstelle

**ADIA-Zert GmbH**  
**Bopserstr. 17**  
**70180 Stuttgart**

dem Unternehmen / Standort

**OGV Nordbaden eG**  
**Industriestraße 1-3**  
**76646 Bruchsal**

die Einhaltung der Anforderungen des Regionalfenster e.V.  
für die genannten Produkte:

**Siehe Anlage**



i.A. Klara Oetzel

Zertifizierungsstelle

Stuttgart, den 29.12.2016

Tag des Audits: 15.12.2016

Datum der Zertifikatsausstellung 29.12.2016

Das Zertifikat ist gültig bis 31.12.2017

# Qualität ... Vielfalt ... Frische ...

... natürlich vom Markt Bruchsal



Größensortierung nach Längen und Durchmesser von deutschem Spargel ab der Saison 2017 - OGV Nordbaden eG

Klasse	Farbgruppe	Durchmesser (in der Mitte der Stange gemessen)	Kurzbezeichnung	Etikettenfarbe	Artikel Nr.
I	weiß	30 - 36 mm	I 36 (dicke Einser)	weiß, blauer Rand	210 125
I	weiß	16 - 21 mm	I 16 (blau S)	blau, roter Rand	210 240
I	weiß	21 - 25 mm	I 21 (blau M)	blau, gelber Rand	210 250
I	weiß	25 - 30 mm	I 25 (blau L)	blau, weißer Rand	210 260
II	weiß + violett	30 - 36 mm	II 36 (olive)	oliv	210 325
II	weiß + violett	16 - 21 mm	II <sub>4</sub> 16 (grün S)	dunkelgrün, roter Rand	210 740
II	weiß + violett	21 - 25 mm	II <sub>4</sub> 21 (grün M)	dunkelgrün, gelber Rand	210 750
II	weiß + violett	25 - 30 mm	II <sub>4</sub> 25 (grün L)	dunkelgrün, weißer Rand	210 760
II	weiß + violett	14 - 16 mm	II 5 (hellgrüne)	hellgrün	210 820
II	weiß + violett	10 mm +	II 6 (Suppe)	grau	210 920
II kurz	weiß	14 - 26 mm	II kurz	orange	210 620

## Spargelköpfe: maximal => 8 cm

I	weiß	16 - 26 mm	Köpfe I	blau	214 110
II	weiß	14 mm +	Köpfe II 3	gelb	214 220
II	weiß + violett	10 mm +	Köpfe II 6	grün	214 320

## Grünpargel:

I	grün	12 - 20 mm	I 12	blau	213 111
I	grün	8 - 12 mm	I 8	rot	213 211
II	grün	12 mm +	II 12	gelb	213 321
II	grün	8 mm +	II 8	grün	213 421

## Sortenübersicht Zwetschgen

<u>Sorte</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Erntezeitpunkt</u> (je nach Jahr unterschiedlich)	<u>Fruchtgröße</u> Ø mm	
			KL I	KL II
<b>Ruth Gerstetter</b>	rundlich, ovale, mittelgroße bis große Frucht mit braunvioletter Fruchthaut und grünlich-gelbem, saftigem Fruchtfleisch	Ende Juni bis Anfang Juli	35	30
<b>Herman</b>	mittelgroße, ovale Frucht mit dunkelblauer bis rötlich-violetter Färbung, saftigem Fruchtfleisch mit süß-säuerlichem aromatischen Geschmack, gut steinlösend	Anfang bis Mitte Juli	30	28
<b>St. Hubertus</b>	mittelgroße, rundliche Frucht mit dunkelblauer bis violett-rötlicher Färbung, festem Fruchtfleisch und harmonischem Geschmack	Mitte bis Ende Juli	30	28
<b>Hanka</b>	mittelgroße, oval-längliche Frucht, dunkelblau mit starker hellblauer Beduftung, saftig und fest mit sehr guter Steinlöslichkeit.	Ende Juli	30	28
<b>Katinka</b>	mittelgroße, längliche Frucht mit violett-blauem Duftfilm, festem, gelb-grünem Fruchtfleisch und sehr aromatischem Geschmack	Mitte Juli bis Anfang August	30	28
<b>Top five</b>	mittelgroße, dunkelblaue, rundlich-längliche Frucht, hellgelbes Fruchtfleisch, fest, saftig, steinlösend, sehr hohe Backqualität.	Mitte Juli bis Mitte August	30	28
<b>Ersinger</b>	große länglich-ovale Frucht mit deutlicher Frucht-naht, rötlich-violette Fruchthaut mit leichter Färbung, zart-blau beduftet, grünlich-gelbes, süßes Fruchtfleisch	Ende Juli bis Ende August	32	30
<b>Cacaks Schöne</b>	mittelgroße, länglich-ovale Frucht mit dunkelblauer Färbung, starkem Duftfilm, süßem Geschmack und sehr gut steinlösendem Fruchtfleisch	Anfang bis Mitte August	35	30
<b>Bühler Frühzwetschgen</b>	mittelgroß, eirund bis ovale Frucht, intensive blaue Färbung, hellblauer Duftfilm, gelb bis grünlich-gelbes festes und besonders saftiges Fruchtfleisch, angenehm süßlicher Geschmack mit erfrischender Säure, besonders versandfest.  Die herausragende Spezialität aus dem „Obst- und Gemüsegarten Baden“. Eine vielseitig verwendbare Frucht, sehr gefragt als Rohware für die Fruchtsaftindustrie.	Ende Juli bis Anfang August	30	28

## Sortenübersicht Zwetschgen

<u>Sorte</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Erntezeitpunkt</u> (je nach Jahr unterschiedlich)	<u>Fruchtgröße</u> Ø mm	
			KL I	KL II
<b>Pitestean</b>	sehr großfrüchtige Frucht, dunkelblau gefärbt mit schöner blauer Beduftung, saftig süß-säuerliches Fruchtfleisch, grün-gelblich gefärbt, gut steinlösend	Juli	40	30
<b>Hanita</b>	mittelgroße, länglich-ovale Frucht mit dunkelblauer bis leicht violetter Färbung, starkem Duffilm, gelb-grünem bis gold-gelbem, saftigem und festem Fruchtfleisch, gut steinlösend, harmonischer Geschmack mit feiner Säure und ausgeprägtem Aroma	Mitte / Ende August	30	28
<b>Cacaks Fruchtbare</b>	mittelgroße, länglich-eiförmige Frucht mit dunkelblauem, starkem Duffilm, gelb-grünem bis gelbem, saftigem Fruchtfleisch mit süßlichem, harmonischem Geschmack	Mitte bis Ende August	30	28
<b>Toptaste</b>	große Frucht mit herausragend guten Geschmackseigenschaften, saftig und gut steinlösend	Mitte August bis Anfang September	32	30
<b>Auerbacher</b>	mittelgroße, eiförmige Frucht mit festem, goldgelbem Fruchtfleisch und harmonischem Geschmack; sehr gut steinlösend	Ende August bis Anfang September	30	28
<b>Stanley</b>	mittelgroße, längliche Frucht mit starker Bauchnaht und spitz auslaufender Form, festem Fruchtfleisch und leicht säuerlichem Geschmack	Ende August bis Mitte September	35	30
<b>Jojo</b>	mittelgroße, länglich ovale Frucht, dunkelviolett mit starker Beduftung	Anfang bis Mitte September	40	35
<b>Hauszwetschge</b>	Mittelgroße, kugel- bis eiförmige Frucht, violette bis rötlich-blaue glatte Fruchthaut, grünlich-gelb bis gelbes festes und saftiges Fruchtfleisch mit leicht säuerlichem Aroma	Anfang bis Mitte September	30	28
<b>Ortenauer</b>	große, länglich-ovale Frucht mit tiefblauer Färbung und starkem Duffilm, gold-gelbes, festes Fruchtfleisch mit süß-säuerlichem, saftigem Geschmack	Anfang bis Mitte September	30	28

## Sortenübersicht Zwetschgen

<u>Sorte</u>	<u>Merkmale</u>	<u>Erntezeitpunkt</u> (je nach Jahr unterschiedlich)	<u>Fruchtgröße</u> Ø mm	
			HKL I	HKL II
<b>Elena</b>	große, ovale Frucht mit gleichmäßig dunkelblauem Duffilm, festem, saftigem, gelblich-grünem Fruchtfleisch und süßlichem Geschmack; gut steinlösend	Mitte bis Ende September	30	28
<b>Presenta</b>	mittelgroße, dunkelblaue, stark beduftete Frucht, gelbes Fruchtfleisch, gut steinlösend, leicht säuerliches Aroma	Juli	30	28
<b>Top</b>	länglich-ovale Frucht mit rötlich-blauem Duffilm, saftigem, gelbem Fruchtfleisch und süß-säuerlichem aromatischem Geschmack, gut steinlösend	Mitte bis Ende September	30	28
<b>President</b>	sehr große, eiförmige Frucht mit rötlicher bis dunkelvioletter Fruchthaut, hartem Fruchtfleisch und leicht säuerlichem Geschmack	Mitte September bis Anfang Oktober	35	30
<b>Tophit</b>	sehr große Frucht, gelbes Fruchtfleisch, steinlösend, saftig, fest, sehr guter, süßer Geschmack, mit harmonischer Säure	Ende September bis Mitte Oktober	35	30
<b>Topend Plus</b>	große, stahlblaue Frucht, länglich, hellgelbes Fruchtfleisch, fest, saftig, steinlösend, hervorragender Geschmack, sehr gute Backqualität	Ende September bis Mitte Oktober	32	30

## Neuheiten 2017

- Kiwibeeren



- Gojibeeren



- Zwetschgen (Balkan)



- Walnüsse



- Kaki



- Kiwi

