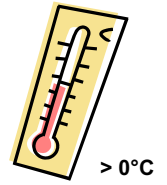


Fenchel

Deutsche Handelsklasse: nein

Vermarktungszeitraum: 5 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale:

- Fenchel muss frei von Fehlern sein und eine regelmäßige, sortentypische Form aufweisen
- Fenchel muss fest, gut entwickelt und von frischem Aussehen sein
- Blattscheiden müssen fest anliegen, zart, fleischig und von weißer Farbe sein
- Leichte Quetschungen oder vernarbte Risse sind zulässig
- Wurzeln müssen glatt von dem knolligen Teil abgeschnitten sein; die röhrenförmigen Stiele der Grundblätter dürfen nicht länger als 10cm sein

2. Bemerkungen:

- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Welke, weiche Ware
 - Stark eingetrocknete oder vergilbte Stiele der Grundblätter
 - Hoher Anteil an verbräunten Druckstellen
 - Schimmelbefall und Fäulnis



1



3



5



7



2



4



6



8

Annehmbar

- 2 Fenchel von sehr guter Qualität
- 1 Fenchel von guter Qualität, Teile des Laubes schwarz verfärbt, stellt vereinzelt keinen Mangel dar
- 3 Leichte Druckstellen vereinzelt tolerierbar
- 4 Fenchel von guter Qualität mit kleinem Nebentrieb, vereinzelt tolerierbar

Abzulehnen

- 5 Wurzel zu hoch abgeschnitten, Fenchel nicht ganz
- 6, 8 Beginnender Verderb an den röhrenförmigen Grundblättern
- 7 Stark ausgeprägte, braun verfärbte Druckstellen und schwarz eingetrocknete Enden der röhrenförmigen Grundblätter