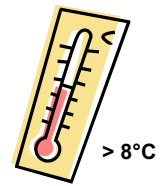


Gurken

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: Spanien → 3 Tage (foliert 4 Tage)

Holland → 5 Tage



Prüfkriterien:

1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Gurken müssen genügend entwickelt, gut geformt und praktisch gerade sein (maximale Krümmung: 10mm auf 10cm Länge der Gurke)
- Ein leichter Formfehler, der jedoch nicht auf Samenentwicklung zurückzuführen sein darf, ist zulässig
- Eine geringe Abweichung in der Färbung, insbesondere eine hellere Färbung des Teils der Gurke, der während des Wachstums mit dem Boden in Berührung kam, ist zulässig
- Leichte Schalenfehler, die auf Reibung, Hantierung oder niedrige Temperaturen zurückzuführen sind, sofern sie vernarbt sind und die Haltbarkeit des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen, sind zulässig

2. Bemerkungen:

- Gurken müssen eine glatte, straffe Schale haben und insgesamt fest sein
- Am Anfang der Saison und während der Saison beim Pflanzenwechsel (in den Niederlanden in der Regel 3 mal), sind die Enden etwas weich und die Farbe hellgrün (kein Qualitätsmangel)
- Eventuelle Mängel die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Welkerscheinungen am Hals der Gurken (weiche Häuse)
 - Gelbliche Farbfehler
 - Unterkühlung (zunächst eingesunkene Flecken, später wässrige Faulstellen)
 - Weiche Gurken, Hohlfruchtigkeit (=> Schneiden)
 - Beulenförmige Ausbuchtung am Blütenende weist auf zu starke Samenbildung hin (=> Schneiden)
 - Ethylenschäden (vorzeitige Vergilbung und Fäulnis an der Spitze)
 - Stark verjüngte Enden weisen darauf hin, dass die Gurken nicht lange lagerfähig sind
 - Bitterer Geschmack
 - Schimmelbefall und Fäulnis



Annehmbar

- 1, 2, 3 Gute Qualität
- 7 Leichte Aufhellung an der Spitze, vorausgesetzt, dass das Ende nicht zu weich ist
- 10, 11 Leicht beschädigter oder unsauber verschlossener Folienschlauch

Abzulehnen

- 4, 5 Missbildung bzw. zu starke Krümmung
- 6 Mechanische Beschädigung
- 8 Zu langer Hals. Gurke ist nicht lange lagerfähig
- 9 Weiche Enden