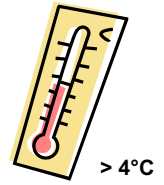


Kopfkohl

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 4 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Kopfkohl muss sortentypische Merkmale, insbesondere eine sortentypische Festigkeit aufweisen
- Kopfkohl muss sauber geputzt sein (bei Wirsing und Frühkohl ist jedoch eine bestimmte Anzahl von Umblättern zulässig)
- Strunk muss kurz unter dem Blattansatz abgeschnitten sein, die Deckblätter müssen jedoch noch festen Halt haben und dicht anliegen
- Kopfkohl darf nicht geschossen sein
- Kleine Risse in den Außenblättern sind zulässig
- Leichte Quetschungen und geringfügige Putzstellen an den äußeren Blättern sind zulässig
- Leichte Frostschäden sind zulässig

2. Bemerkungen:

- Fehlende Umblätter und leichte Risse im Strunk gelten nicht als Mangel
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Starke Risse in den Außenblättern
 - Große Quetschungen oder Putzstellen
 - Welke Ware
 - Insektenbefall/Fraßgänge
 - Schimmelbefall und Fäulnis



Annehmbar

1, 2, 3 Ware guter Qualität, gut ausgebildete Herzen mit fest anliegenden Blättern

Abzulehnen

- 6 Vergilbte Blätter, Krankheitsbefall
- 4,8 Fäulnis im Inneren des Kopfkohls, Strunk und jüngere Blätter befallen, von außen nicht sichtbar (=> Schneiden)
- 7 Welke, schlappe Ware
- 5 Übermäßig ausgebildeter Strunk. Dies kann zu einer Spaltung der Köpfe und zu starker Verholzung führen (tritt meist Ende März und April auf)



Annehmbar

- 1,2,3 Gute Qualität ohne Fehler
 Kleine Flecken von Erde sind tolerierbar

Abzulehnen

- 4 Zu große Verschmutzung
 5, 6 Überreifer Kopf mit gelben Blättern, Verderb und Beschädigungen
 7 Überreifer Kopf mit Verderb
 8 Braune Ränder am Blattrand weisen auf schlechte Qualität hin, Pflanzen stehen unter Wachstumsstress