

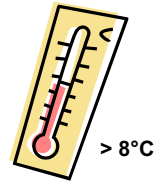
Gemüsepaprika

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: Spanien → 3 Tage

Holland → 5 Tage

Prüfkriterien:

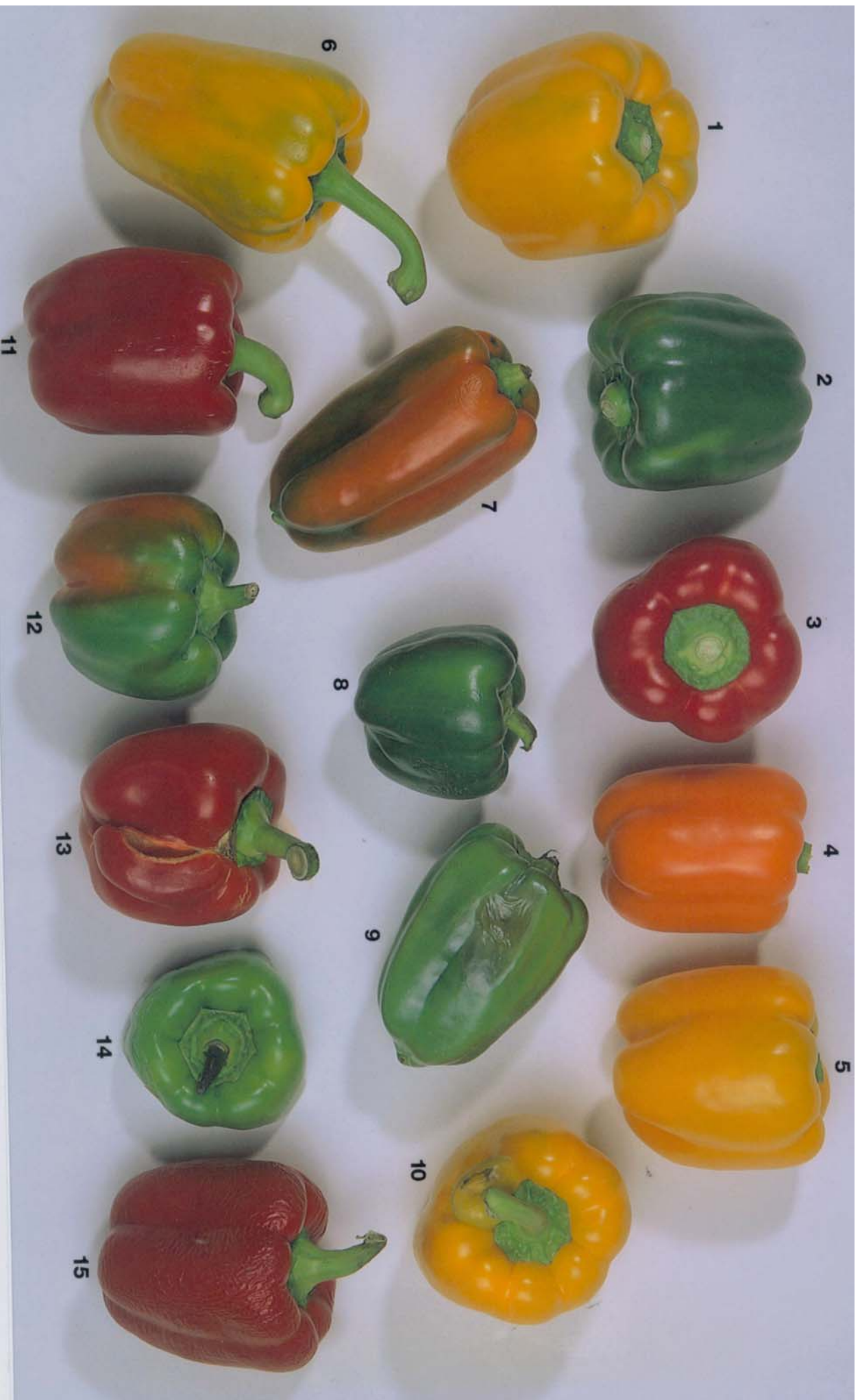


1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Paprika muss, unter Berücksichtigung des Reifegrades, die für die Sorte und/oder den Handelstyp charakteristische Entwicklung, Form und Färbung aufweisen
- Paprika muss fest und praktisch ohne Flecken sein
- Stiel kann geringfügig beschädigt oder abgeschnitten sein, sofern der Kelch unversehrt ist

2. Bemerkungen:

- Schoten müssen knackig sein
- Größenunterschied im Packstück darf 20mm nicht überschreiten
- Bevorzugt wird die Sorte Calif. Wonder der Größe 70-90mm
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Frostschäden (äußern sich durch glasiges Fruchtfleisch)
 - Rußtau
 - Kälteschäden (Temperaturen < 8°C führen zu Einsenkungen des Fruchtfleisches)
 - Weiche, schrumpelige Früchte
 - Fäulnisbildung am Stielansatz bzw. an der Spitze
 - Schimmelbefall
 - Deformierung (darf 1/3 nicht überschreiten)
 - Stippigkeit
 - Blütenendfäule
 - Großflächige Wachstumsrisse
 - Mosaikvirus



Annehmbar

- 2, 3, 4, 5 Gut ausgefärbt und geformte Qualität
- 1, 6 Weniger gut ausgefärbt
- 11 Ware mit kleineren Vernarbungen und typischer Stiellänge
- 7, 12 Deutliche Farbabweichungen bei weniger als 10%

Abzulehnen

- 7, 12 Deutliche Farbabweichungen bei mehr als 10%
- 6 Zu langer Stiel
- 10, 13 Beschädigte oder mißgebildete Schoten
- 9, 14 Stielfäule bzw. Verderb
- 15 Alte, welke Ware
- 8 Unterkalibriert