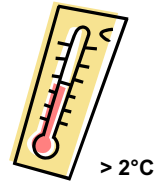


# Pflaumen/Zwetschgen

**Deutsche Handelsklasse:** ja

**Vermarktungszeitraum:** 3 Tage

**Prüfkriterien:**



## **1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:**

- Ein leichter Form-, Farb- und Entwicklungsfehler ist zulässig
- Längliche Hautfehler, die jedoch nicht länger als 1/3 des Höchstdurchmessers der Frucht sein dürfen, sind zulässig
- Insbesondere bei den Sorten der Goldenen Reneklude sind vernarbte Risse zulässig
- Andere Hautfehler, deren Fläche insgesamt aber nicht mehr als 1/16 der Gesamtoberfläche ausmachen darf, sind zulässig
- Stiel darf beschädigt sein oder fehlen, sofern dadurch die Frucht nicht der Gefahr des Verderbs ausgesetzt ist
- Fruchtfleisch muss frei von Mängeln sein

## **2. Bemerkungen:**

- Früchte sollten einem leichten Fingerdruck widerstehen
- Es sind höchstens 2% geplatze und/oder madige Früchte zulässig
- Frische Früchte sind weitgehend mit ihrem Duftfilm bedeckt
- Zuckergehalt:
  - Runde Sorte mind. 12°BRIX (Prüfmittel: Refraktometer)
  - Zwetschgen mind. 16°BRIX
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Früchte mit ausgeprägten Druckstellen
  - Früchte mit ausgeprägtem Hagelschaden
  - Früchte mit deutlichen Harzflecken oder trockenen Stellen
  - Hoher Anteil geplatzter oder madiger Früchte
  - Rückstände von Behandlungsmitteln
  - Überreife Früchte
  - Am Hals schrumpelige Früchte



## Annehmbar

- 1, 2, 3, 4, 5 Gute Qualität mit glatter, fehlerfreier Oberfläche
- 6 Gute Qualität mit fester Wellenbildung nahe dem Stiel, nicht zu verwechseln mit 13, schrumpeliger Ware
- 7, 8, 9, 10 Kleine Defekte wie gefleckte Ware, Schorf oder kleine Vernarbungen, bei weniger als 10% auf der Frucht (manche Sorten sind zweifarbig, daher ist gefleckte Ware für diese Sorten üblich)

## Abzulehnen

- 11, 12, 14 Verderb durch mechanische Beschädigungen
- 13 Weiche, alte Frucht