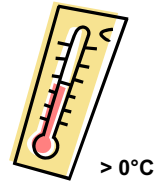


Porree/Lauch

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 3 Tage

Prüfkriterien:

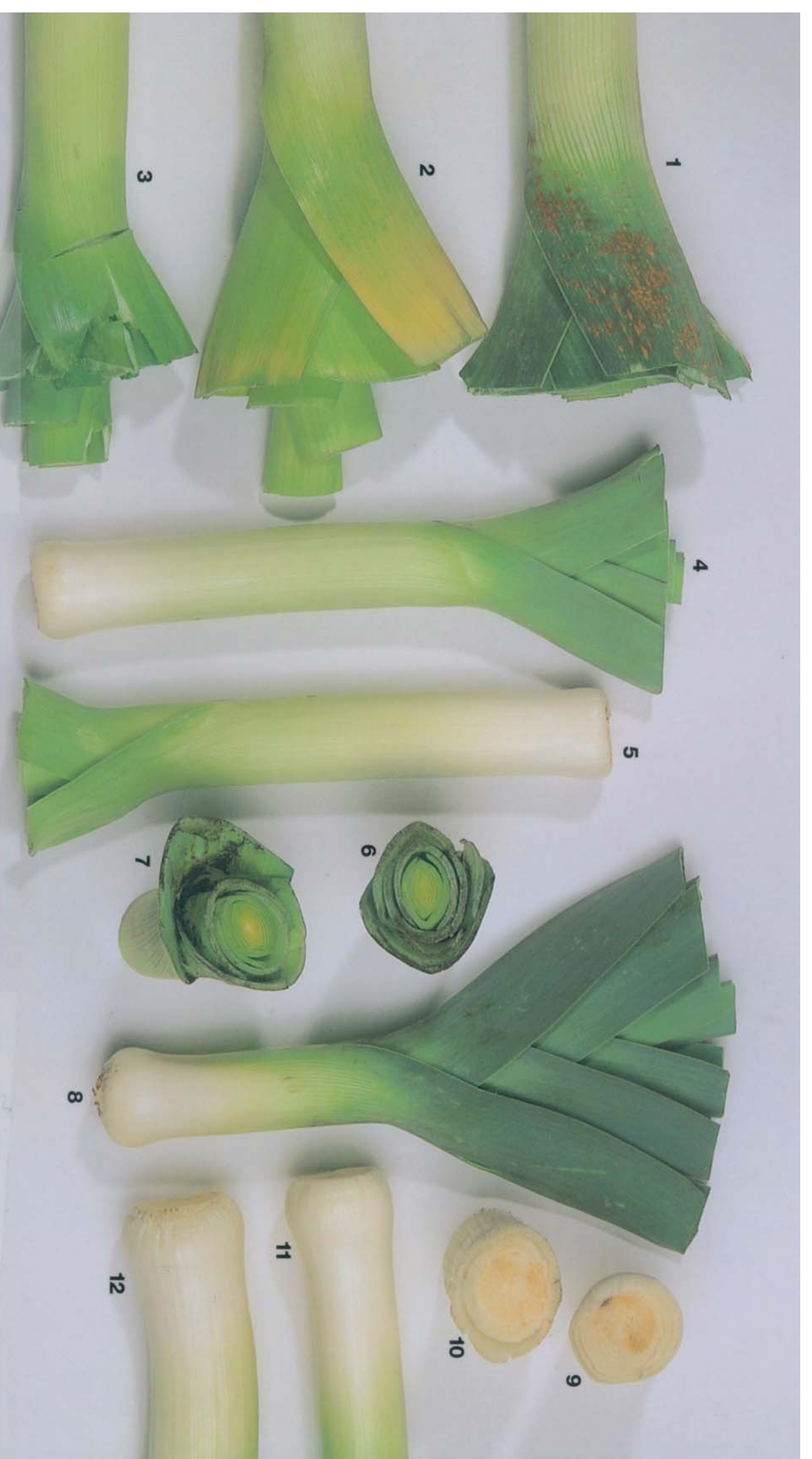


1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Mindestens 1/3 der Gesamtlänge oder die Hälfte des umhüllten Teils muss von weißer bis grünlich-weißer Färbung sein; bei Frühporree/Frühschlauch muss der weiße oder grünlich-weiße Teil mindestens 1/4 der Gesamtlänge oder 1/3 des umhüllten Teils ausmachen
- Leichte, oberflächliche Mängel sind zulässig
- Leichte Schäden durch Thrips sind zulässig, allerdings nur auf den Blättern
- Leichte Spuren von Erde innerhalb des Schaftes sind zulässig
- Porree/Lauch darf nicht geschossen sein

2. Bemerkungen:

- Sind die Blätter abgeschnitten, so müssen die Schnittstellen glatt sein
- Wenn die Wurzeln abgeschnitten sind, muss der Wurzelboden noch intakt sein
- Lauch ist ethylenempfindlich
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Erde zwischen den inneren Blattlagen
 - Rostflecken
 - Innere Verbräunung (=> Schneiden)
 - Schosser (=> Schneiden)



Annehmbar

- 4, 5 Gute Qualität
- 6 Sauberer Blattschnitt
- 11, 12 Wurzeln sind richtig abgeschnitten
- 8 Noch akzeptierter Grünanteil

Abzulehnen

- 1 Rostflecken
- 2 Gelbe Blätter
- 3 Beschädigte und gebrochene Blätter
- 7 Erde in den Blättern
- 9, 10 Zu kurz abgeschnittener und dadurch beschädigter Wurzelboden