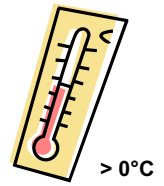


# Rosenkohl

**Deutsche Handelsklasse:** ja

**Vermarktungszeitraum:** 2 Tage

**Prüfkriterien:**

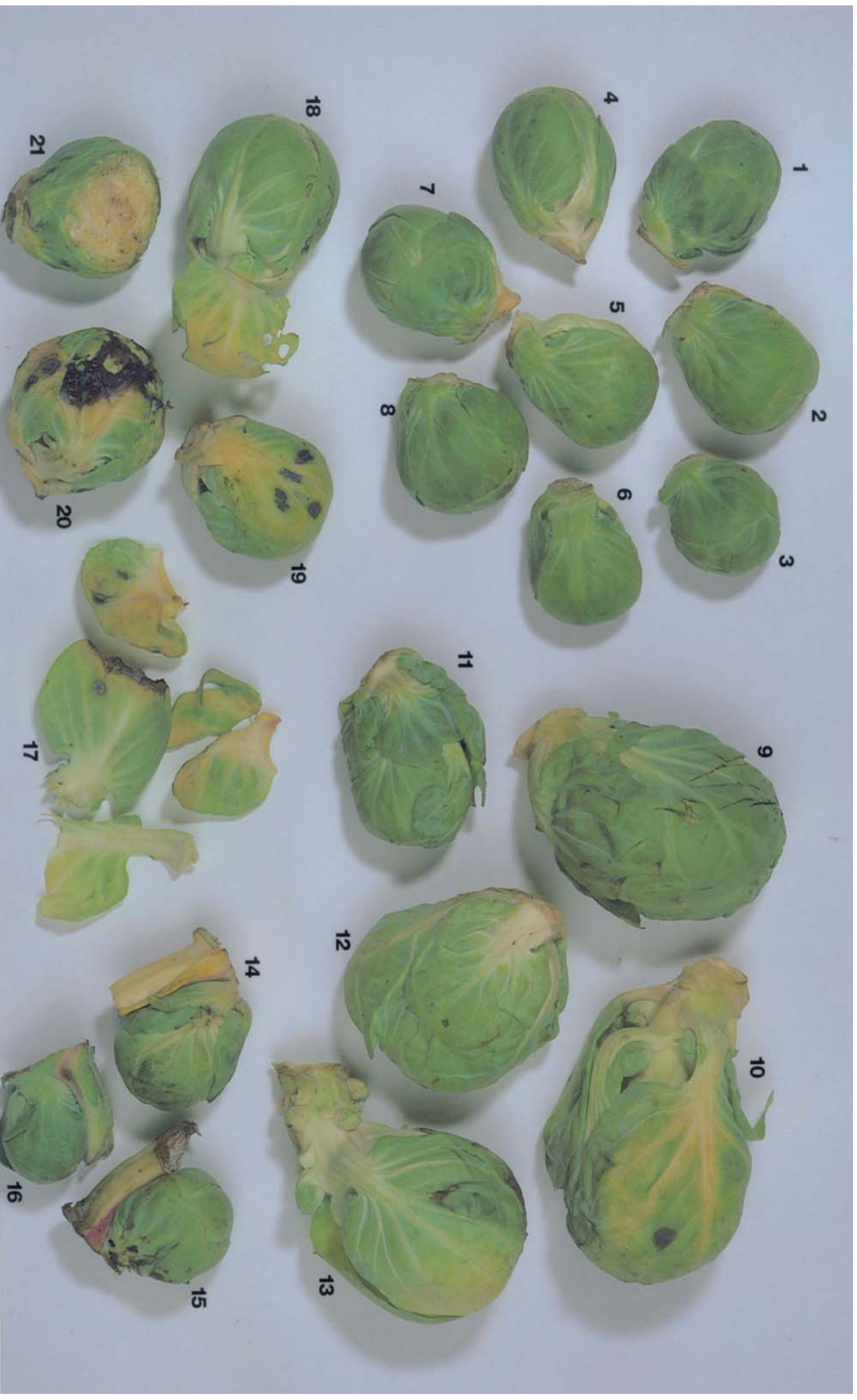


## **1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:**

- Rosenkohl muss fest, fest geschlossen und frei von Frosteinwirkungen sein
- Geputzter Rosenkohl muss eine gute Färbung aufweisen
- Zulässig sind eine leichte Verfärbung der Außenblätter bei ungeputztem Rosenkohl
- Zulässig sind leichte, durch das Ernten, die Größensortierung oder die Verpackung verursachte, oberflächliche Quetschungen

## **2. Bemerkungen:**

- Strunk muss unmittelbar unterhalb des Blattansatzes abgeschnitten sein
- Rosenkohl darf nicht gefroren sein
- Rosenkohl ist sehr ethylenempfindlich
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Rosa Verfärbungen im Inneren (=> Schneiden)
  - Frostspuren
  - Welke Blätter, vergilbte Außenblätter
  - Ethylenschäden (Vergilbung und Loslösung der Hüllblätter)



## Annehmbar

1 - 8 Gute Qualität einheitlicher Farbe und Größe

## Abzulehnen

- 9 - 13 Langer Stiel und lose Deckblätter vermitteln einen alten Eindruck
- 14 - 16 Stiel am Rosenkohl
- 17 Lose Pflanzen-/Blätterteile in der Packung
- 18 Lose Blätter, die abstehen weisen auf eine Pflanzenkrankheit hin
- 19, 20 Verderb
- 21 Starke mechanische Beschädigung