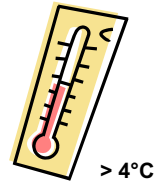


Zwiebel

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 5 Tage

Prüfkriterien:



1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Zwiebeln müssen fest, kompakt und frei von Schwellungen, die durch eine anormale Entwicklung hervorgerufen wurden, sein
- Zwiebeln dürfen nicht gekeimt sein (von außen nicht sichtbare Keime)
- Zwiebeln müssen praktisch frei von Wurzelresten sein, bei Zwiebeln, die vor der vollständigen Reife geerntet werden, dürfen jedoch Wurzelreste vorhanden sein
- Ein leichter Form- und Farbfehler ist zulässig
- Leichte Flecken, welche die letzte das Fleisch schützende pergamentartige Haut nicht beeinträchtigen und nicht mehr als 1/5 der Oberfläche der Zwiebel insgesamt bedecken, sind zulässig
- Kleine Risse in den Außenhäuten und das teilweise Fehlen der Außenhäute, soweit das Fleisch geschützt ist, sind zulässig

2. Bemerkungen:

- Zwiebeln müssen ausreichend trocken sein (zur Lagerung müssen mindestens die ersten beiden Außenhäute, sowie der Stängel vollkommen ausgetrocknet sein)
- Der Stängel muss abgedreht oder sauber abgeschnitten und darf nicht länger als 4cm sein
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
 - Frostschäden sind am glasigen Aussehen der zwei äußeren, fleischigen Ringe erkennbar
 - Schimmelbefall (=> Schneiden, Schälen)
 - Weiches, schwammiges Fruchtfleisch, wie es z.B. bei unsachgemäßer Behandlung mit Keimhemmungsmittel auftreten kann
 - Wasserflecken (über 1/5 der Oberfläche) – graue bis schwarzgraue Verfärbung von Teilen der Außenhäuten
 - Hoher Anteil von Wurzelresten
 - Schosser
 - Formfehler und Quetschungen
 - Kopffäule, Zwiebel ist vom Kopf her leicht einzudrücken (=> Schneiden)
 - Speckhaut, glasiges Aussehen (Außenhaut muss zum Erkennen entfernt werden)



Annehmbar

- 1, 2, 3, 4 Gute, feste Zwiebel mit sauberer Schale und ohne lose Schale
- 5, 6 Akzeptable Flecken, vorausgesetzt, die Zwiebel weist im Inneren keinen Verderb auf

Abzulehnen

- 7, 8 Sichtbare Keime bzw. fehlende Schale
- 9A+B Kopffäule
- 10 Doppelfrüchte oder Mißwuchs
- 11 Gequetschte Zwiebel
- 12 Mechanische Beschädigung