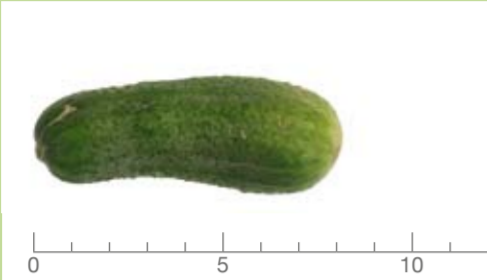
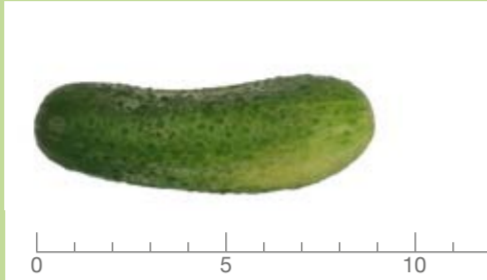
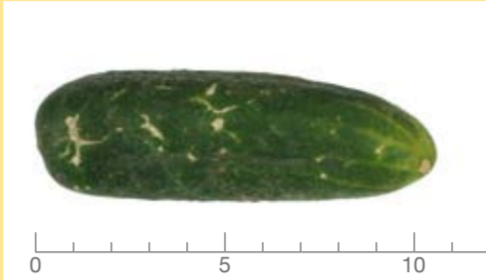
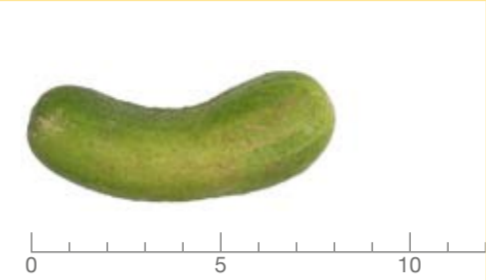
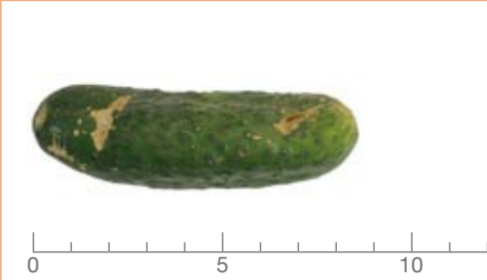
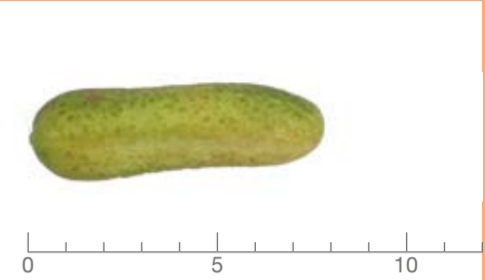

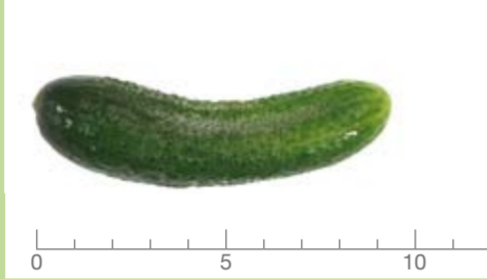
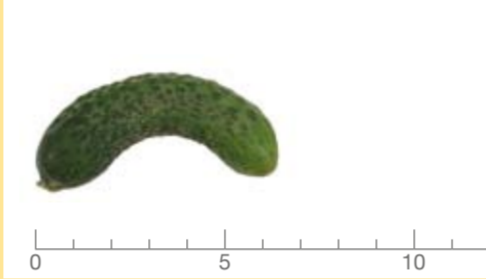

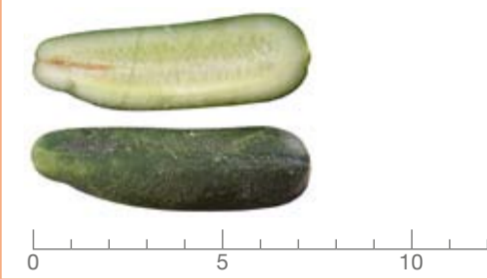
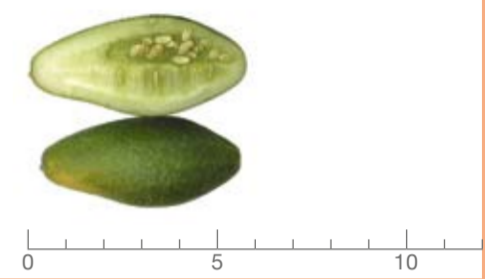
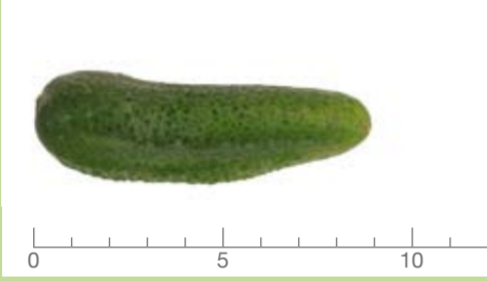


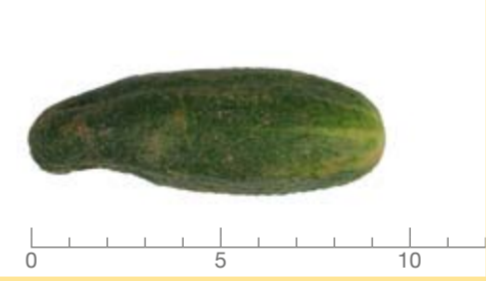
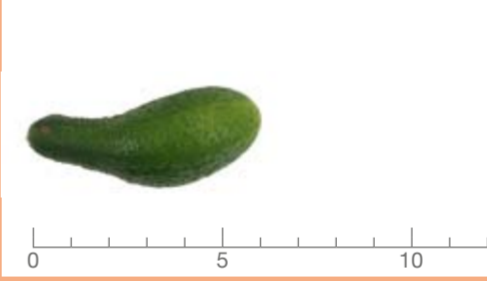




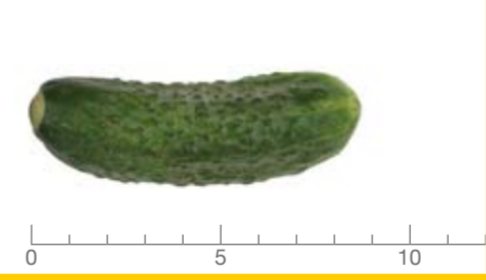
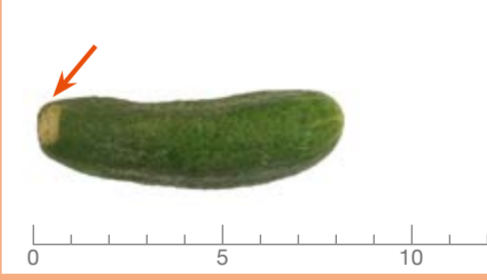

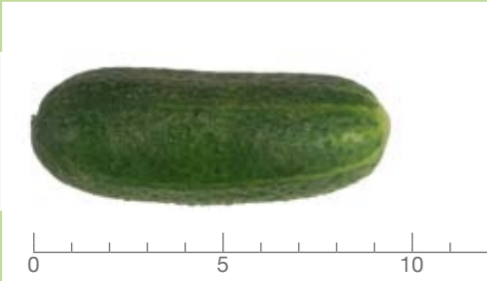
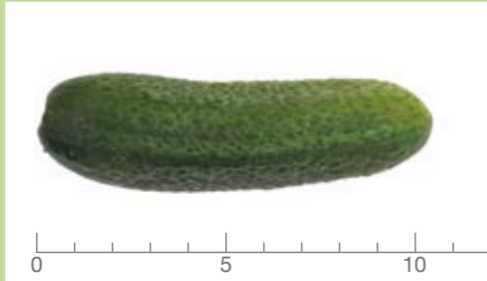
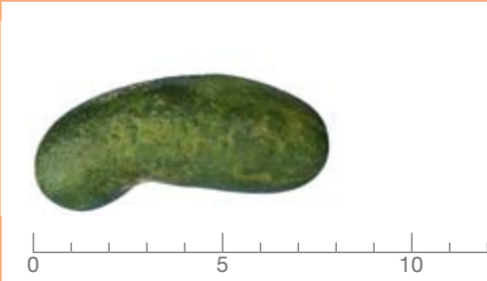
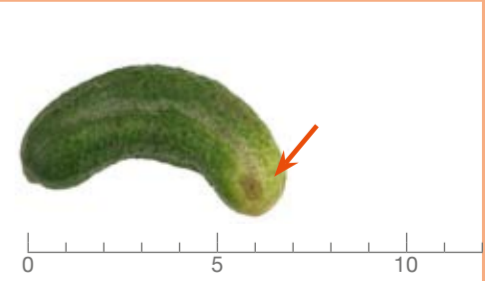
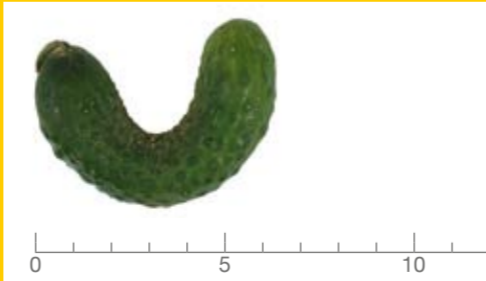
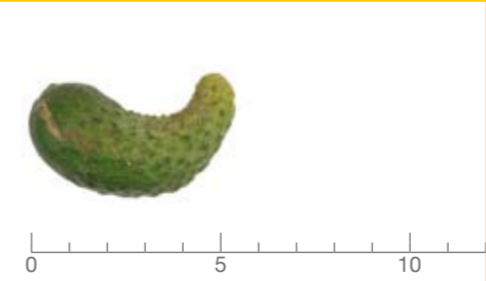


Sortieranleitung für Einlegegurken

	noch A / Klasse I		noch B / Klasse II		Ausfall	
Schalen-/ Farbfehler	Leichter Schalenfehler 	Leichter Farbfehler 	Mittlerer Schalenfehler 	Mittlerer Farbfehler 	Schwerer Schalenfehler 	Schwerer Farbfehler 
Krümmung/ Gleichmäßigkeit	Leichte Krümmung 	Gleichmäßig gewachsen 	Krümmung bis 1/3 Fruchtlänge 	Einseitige Verdickung 	Innen verfärbt 	Teilbefruchtet 
Formfehler/ Schäden	Leichte einseitige Verdickung 	Leichte beidseitige Verdickung 	Spitz zugeformt 	Deformiert 	Starker Formfehler 	Zwiewuchs 
	Leichte Einschnürung 	Mit Stiel (< 10 mm) 	Mittlere Einschnürung 	Leichte Beschädigung 	Starke Beschädigung 	Schäden durch Schädlinge 
Sonstiges	Längen-Dicken-Verhältnis min. 2,7 	Längen-Dicken-Verhältnis max. 3,3 	Krumme		Virusbefall 	Fäulnis 
			Starke Krümmung 	Verwachsung 		

Bildquellen: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Erzeugerring für Obst und Gemüse Straubing e.V.

Bezugsadresse:
Erzeugerring für Obst
und Gemüse Bayern e.V.,
Tal 35, 80331 München,
Tel. 089/29006316



VERBAND DER BAYERISCHEN
SAUERKONSERVENINDUSTRIE e.V.



Für die Auslegung dieses vereinfachten Schaubildes gelten die BAG-Norm und die Leitsätze für Gurkenkonserven in jeweils gültiger Form. Weitere Informationen sowie beide Normen können unter www.lfl.bayern.de/iem/obst_gemuese/ als PDF-Datei heruntergeladen werden.