

Calitatea I

Cerințe de calitate

- 1. Cerințe de calitate pentru toate soiurile de mere, cu excepția cerințelor individuale**
 - Intacte
 - calitative, fără vătămări, fructul expus putrefacției sau vătămărilor mecanice, cu riscul de a îmbolnăvi tot lotul de marfă scăderea aspectului comercial nu se admit
 - Curate, fără careva urme pe suprafață
 - Fără dăunători sau boli
 - fără emulsie de etilen pe suprafață
 - fără vitrozitate
 - fără miros și gust străin
 - fără daune mecanice
 - fără daune cauzate de temperaturi mici sau mari
- 2. Cerințe de manipulare**
 - Rezistența la transportarea sa, la lucrările de încărcare și descărcare
- 3. Cerințe de maturitate**
 - Nivelul de maturitate a fructului este necesar să asigure maturizarea sa normală, până la consumul final al acestui produs, în dependență de pomologia sa.
- 4. Cerințe densitate**
 - Densitatea merelor este măsurată cu parametrii de 1/cm² și nu trebuie să fie mai mică de 7
- 5. Cerințe culoare**
 - Nu mai puțin de 80% din suprafața fructului
- 6. BRIX**
 - Nu mai puțin de 9°

Clasificarea

- 1. Merele trebuie de o calitate înaltă. Este necesar să poarte particularitățile care le diferențiază față de alte soiuri. Pulpa fructului trebuie să fie calitativă și tare. Pentru acest soi de mere se admit următoarele defecte nesemnificative, care nu duc la scăderea aspectului exterior și la păstrarea sa.**
 - forma fructului puțin diferită de cea normală
 - schimbare ușoară a culorii
- 2. Defectele suprafeței nu trebuie să depășească:**
 - 2 cm în lungime pentru fructele alungite
 - 1 cm² suprafață totală a defectelor nesemnificative, cu excepția (*Venturia inaequalis*), suprafața sumară a cărora nu trebuie să depășească 0,25 cm²
 - Rumenire ușoară cum ar fi:
 - *pete maronii care se pot extinde ușor de cavitatea pețiolului sau pistilului, dar nu pot fi aspre*
 - *ușoară rumenire asemănătoare cu plasa, ce nu depășește 1/5 și nu contrastează cu culoarea generală a fructului*
 - Este permisă lipsa pețiolului cu condiția ca locul de separare și pielea adiacentă să nu fie deteriorate

Calitatea II

Clasificarea

1. Nu corespunde cerințelor de primire (în afara standartului) II calitate (nu mai mult de 10% din partidă)

- Fructe cu resturi de prelucrări chimice, fructe cu suprafața bolnavă sau murdară.
- Fructe cu daune a suprafeței cu efect pe miez
- Fructe cu semne de ofilire
- Fructe cu nuanțe aprinse
- Fructe cu daune ale suprafeței, provocate de insecte, fără pătrundere
- Cu daune uscate ale suprafeței
- Fructe cu culoare slab pronunțată
- La această calitate sunt atribuite merele care nu pot fi atribuite către alte categorii mai înalte, dar corespund standartelor sus enumerate. Pulpa fructului nu trebuie să poarte defecte pronunțate.
- Defect al formei, culorii, suprafeței

2. Defectele suprafeței nu trebuie să depășească:

- 2,5 cm² din suprafață totală, pentru alte defecte, cu excepția (*Venturia inaequalis*), suprafața sumară a căroră nu trebuie să depășească 1 cm²
- 4 cm în lungime pentru fructele alungite
- Lovituri ușoare, nu mai mari de 1,5 cm², cu culoare ușor schimbată
- Rumenire ușoară cum ar fi:
 - Pete maronii care se pot extinde dincolo de cavitatea pețiolului sau pistilului
 - Rumenire slabă, asemănătoare plasei ce nu depășește 1/2 suprafața fructului și nu contrastează cu culoarea generală a fructului
- Se admit până la două lovituri de grindină, dacă pulpa nu e destrămată

Calitatea III (Deșeuri)

1. Fructele ce nu pot fi plasate în circuitul alimentar.

- Fructe cu gust amar
- Fructe ofilite
- Cu urme de grindină sau interacțiune mecanică cu containere, cutii sau crengi
- Alte daune mecanice
- Prezența mușgaiului
- Fructe cu necroză internă, rumenire sau inegrare a pulpei
- Cu înveliș funingiu
- Fructe în proces de putrefacție
- Maturitate sporită
- Urme provocate de dăunători
- Daune mecanice profund pronunțate
- Cu urme de îngheț

Standarte de calitate pentru soiul Red Chief, Red Velox, Red Delicious, Jeromine

Calitatea I



Calitate neadmisă

