

## Chicorée (Brüsseler, Treibzichorie)

*Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi*

### Mindestanforderungen

- sauber
- frei von Erdbesatz (ausgenommen Knollen/Wurzeln ungewaschen)
- sortentypisch
- gesund
- von frischem Aussehen
- der jeweiligen Jahreszeit entsprechend normal entwickelt und erntereif
- von ausgeprägter Farbe entsprechend der Sorte und der Erntezeit
- frei von übermässiger äusserer Feuchtigkeit, in gewaschenem Zustand abgetropft
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- frei von Frostspuren und Witterungsschäden
- frei von tierischen und pilzlichen Schädlingen und deren Schäden
- frei von Druckstellen und Beschädigungen aller Art
- frei von Fäulnis

### Besondere Bestimmungen

- Sprossen fest und geschlossen, vereinzelte leicht geöffnete Spitzen toleriert, Öffnung 1/5 des grössten Zapfendurchmessers nicht übersteigend: vgl. Foto
- Unterhalb des Zapfens sauber abgeschnitten
- Gleichmässig in der Form
- Weisse bis weissgelbe Färbung, ohne grüne Spitzen
- Sprossachse höchstens bis  $\frac{3}{4}$  des Zapfens reichend: vgl. Foto
- Keine Bräunungs- und Rötungsstellen
- Verfärbung der Sprossachse: vgl. Foto

### Grösse

Länge: 11 – 19 cm

Minstdurchmesser pro Stück: 30 mm (gemessen am grössten Querdurchmesser)

### Gleichmässigkeit

Die Kalibrierung innerhalb eines Packstücks muss so homogen sein, dass der gute Gesamteindruck nicht beeinträchtigt wird.

### Toleranzen

Die Grössen- und Qualitätstoleranz beträgt gesamthaft 10% nach Stückzahl oder Gewicht.



Schweizerische  
Qualitätsbestimmungen  
für Gemüse



#### Kennzeichnung

- Sachbezeichnung (ab erster Handelsstufe)
- Name und Adresse von Produzent oder Abpacker oder Detailhändler oder Importeur
- Produktionsland

Für vorverpackte Ware (unverarbeitet) sind diese zusätzlichen Angaben notwendig :

- Gewicht der Verkaufseinheit
- Kilo-Grundpreis
- Verkaufspreis der Einheit

Für Marken- oder Label-Gemüse sind die Anforderungen der entsprechenden Reglemente und/oder Verordnungen einzuhalten.