

Knoblauch

Allium sativum

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

- Gut ausgebildete, ganze Zwiebel
- Zehen dicht zusammenstehend
- Fleisch weiss bis leicht bläulich
- Sortentypisch und gleichmässig in Form und Farbe
- Schale weiss, nicht grau
- Wurzeln sauber abgerüstet
- Ohne Schäden durch Frost- oder Sonneneinwirkung
- Ohne erkennbare Keime
- Ohne Rückstände oder Schimmelspuren
- Trockenknoblauch: mit oder ohne Stengelansatz
- Frischknoblauch: Stengel auf 10 cm eingekürzt

Grösse

Mindestdurchmesser pro Knolle: 45mm

Aus biologischem Anbau

Mindestdurchmesser pro Knolle: 35mm

Gleichmässigkeit

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

Toleranzen

Die Gröszen- 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.