

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
- Produktionsmethode, wenn es sich um ‚Hors-sol‘ oder ‚Gewächshaus‘-Produktion handelt

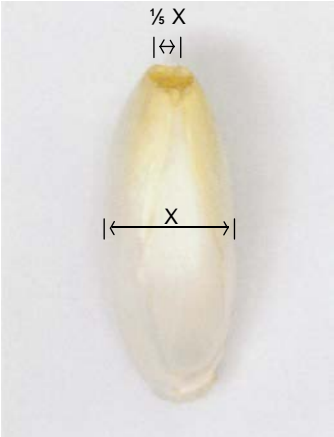

Für vorverpackte Ware (unverarbeitet) sind diese zusätzlichen Angaben notwendig :

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

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

Achtung: Der Ausdruck ist nicht farbecht!

Original Fotoanhang kann mittels Formular unter www.qualiservice.ch bestellt werden.

<p>Chicorée / Chicorée Witloof / Cicoria Belga Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi</p>	<p>Fotoanhang Annexe de photos Compendio fotografico</p>
<p>Geöffnete Spitzen Pointes ouvertes Punte aperte</p> <p>Sind wie hier abgebildet noch akzeptiert. Comme illustré ci-contre sont encore acceptés. Come illustrato è ancora accettata.</p>	
<p>Länge der Sprossachse Longueur de l'axe Lunghezza dell'asse</p> <p>Die Sprossachse darf höchstens $\frac{3}{4}$ der Zapfenlänge betragen. Auf dem Bild wird dargestellt, wo die Messpunkte anzusetzen sind.</p> <p>L'axe ne doit pas dépasser les $\frac{3}{4}$ de la longueur du chicon. La photo vous montre où doivent être positionnés les points de mesure.</p> <p>L'asse non deve oltrepassare i $\frac{3}{4}$ della lunghezza della cicoria. Sulla foto è indicato il posizionamento dei punti di misurazione.</p>	
<p>Verfärbung der Sprossachse Coloration de l'axe Colorazione dell'asse</p> <p>Zapfen, welche eine stärkere Bräunung aufweisen, sind nicht mehr akzeptiert.</p> <p>Les chicons montrant un brunissement plus prononcé ne sont plus acceptés.</p> <p>La cicoria belga con imbrunimenti più intensi di quanto illustrato non è più accettata.</p>	