

## Cicoria Belga (Cicoria di Bruxelles)

*Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi*

### Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi )
- conforme alla varietà
- sano
- di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato.
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

### Prescrizioni specifiche

- grumolo sodo e ben chiuso; sono ammesse alcune punte leggermente aperte se l'apertura non supera 1/5 del diametro massimo del grumolo: vedi foto
- base tagliata netta in modo accurato
- forma omogenea
- da bianco a bianco-giallo, senza punte verdi
- asse centrale al massimo 3/4 dell'altezza del cespo: vedi foto
- senza zone di colore marrone o rossiccio
- colore dell'asse centrale: vedi foto

### Dimensioni

Lunghezza: 11 – 19 cm

Diametro minimo nel punto più largo: 30 mm

### Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale.

### Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (addizionate) non devono essere superiori a 10%.

### Identificazione

- Designazione del prodotto (a partire dal primo livello commerciale)
- Nome e indirizzo del produttore o dell'intermediario che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- Paese di produzione
- Sistema di produzione, nel caso si tratti di produzione 'hors sol' o di coltura di 'serra'

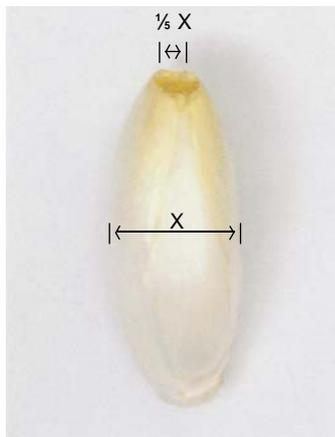
Esigenze supplementari per le merci preimballate (non trasformate) :

- Peso dell'unità di vendita
- Prezzo base al kg
- Prezzo di vendita dell'unità

Per le verdure contrassegnate da un marchio o da un label è richiesto il rispetto delle esigenze dei relativi regolamenti e/o ordinanze.

**Attenzione: La stampa non è del colore originale!**

Il compendio originale può essere comandato tramite il formulario su [www.qualiservice.ch](http://www.qualiservice.ch)

<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 <math>\frac{3}{4}</math> der Zapfenlänge betragen. Auf dem Bild wird dargestellt, wo die Messpunkte anzusetzen sind.</p> <p>L'axe ne doit pas dépasser les <math>\frac{3}{4}</math> 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 <math>\frac{3}{4}</math> 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>	