

Chou frisé non pommé

Brassica oleracea L. var. acephala DC subvar. laciniata

Exigences minimales

- propre
- sans terre (sauf les pommes et les racines non lavées)
- typique de la variété
- sain
- d'aspect frais
- normalement développé et à un stade de maturité conforme à la saison
- de couleur répondant à la variété et à l'époque de récolte
- exempt d'humidité extérieure excessive, égoutté à l'état lavé
- exempt d'odeur et de saveur étrangère
- exempt de trace de gel ou de dégât dus au mauvais temps
- exempt de parasite et d'attaque de parasites
- exempt de meurtrissure ou de lésion de tout genre
- exempt de pourriture

Dispositions spéciales

- sans feuille jaune, sans flétrissure
- tronc coupé net au-dessous des feuilles
- marchandise en botte possible

Calibre

Sans prescription

Homogénéité

Le calibrage des produits d'un même lot doit être homogène pour ne pas pénaliser l'impression générale.

Tolérances

La tolérance de qualité et de calibre est cumulée à 10% en pièces ou poids.

Identification

- désignation (à partir du premier échelon commercial)
- nom et adresse du producteur ou du conditionneur ou du détaillant ou de l'importateur
- pays producteur
- méthode de production lorsque le produit provient de cultures 'hors-sol' ou de cultures 'sous serre'

Exigences supplémentaires pour la marchandise préemballée (non-transformée) :

- poids de l'unité de vente
- prix de base par kilogramme
- prix de vente de l'unité

Pour les légumes distingués par un label ou une marque les exigences des règlements et/ou ordonnances doivent être respectées.