

## Karotte

*Daucus carota L. ssp. sativus*

### 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

- Laub sauber entfernt
- Sortentypisch und gleichmässig in Form und Farbe
- Nicht deformiert
- Ohne Risse, glattschalig
- Ohne Flecken und Verfärbungen
- Nicht gebrochen, nicht angeschnitten
- Fest
- Vereinzelt grüne oder blau-rote Köpfe bis 1cm tief, höchstens aber 20% des Gewichts

### Grösse

1. Grösse:  
Gewicht pro Stück 40 – 200 g, Länge maximal 24 cm

2. Grösse:  
Gewicht pro Stück: über 200 g

### 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.