

Ail

Allium sativum

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

- bulbe entier et bien développé
- caieux serrés
- chair blanche, légèrement bleuâtre
- forme et couleur homogènes et typiques de la variété
- tunique blanche, non grise
- racines proprement coupées
- sans dégât de gel ou brûlure de soleil
- sans germe visible
- sans trace de moisissure
- Ail de garde : avec ou sans tige
- Ail frais : tige raccourcie à 10 cm

Calibre

Diamètre minimal par bulbe : 45 mm

Issu de la culture biologique
diamètre minimal : 35 mm

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.



Prescriptions suisses
pour la qualité
des légumes



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.