

Zwiebel gelb/weiss/rot

Allium cepa

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

- Voll ausgebildet
- Fest
- Ausgereift, gut abgetrocknet, schalenfest je nach Saison
- Nicht ausgewachsen oder ausgekeimt
- Ohne Verletzungen
- Laub vollständig zurückgebildet
- Wurzeln und Stengel sauber abgerüstet
- Keine Doppelzwiebeln

Grösse (Quadratmass)

Saucenzwiebel: Durchmesser pro Stück 22 – 35 mm
Speisewiebel: Durchmesser pro Stück 35 – 70 mm
Metzgerzwiebel: Durchmesser pro Stück über 70 mm
Rote Zwiebeln: Durchmesser pro Stück 35-65 mm

Aus biologischem Anbau

Speisewiebel: 30 – 70 mm

Grössendifferenz im gleichen Gebinde maximal 20 mm

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.