

## Broccoli

*Brassica oleracea convar. botrytis var. italica*

### 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

- Farbe sortentypisch
- Blume geschlossen, ohne geöffnete Blüten, nicht gelb
- Strunk sauber abgeschnitten
- Strunk zart, verwendbar, nicht verholzt
- Ein hohler Strunk wird nicht als Fehler angesehen, vorausgesetzt die hohle Stelle ist gesund, frisch und nicht verfärbt
- Seitenblätter frisch und gesund
- Der Strunk darf höchstens 25% des totalen Stückgewichts betragen

### Grösse

Durchmesser der Blume: 8 – 18 cm

Länge von Strunk mit Blume: maximal 18 cm

### 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 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.