

Kohlrabi (Rübkohl)

Brassica oleracea convar. acephala var. gongylodes

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

- Knolle gut geformt, ohne Deformationen und Risse
- Gleichmässig gefärbt
- Nicht holzig
- Nicht aufgeschossen
- Laub, wenn vorhanden, frisch und gesund
- Wurzelstrunk frisch und sauber geschnitten
- Unterste Blätter sauber abgerüstet

Grösse

Durchmesser pro Knolle: 8 – 12 cm

Für die küchenfertige Produktion

Durchmesser pro Knolle: mindestens 10 cm

Toleranzen

Die Grössen- und Qualitätstoleranz beträgt gesamthaft 10% nach Stückzahl oder Gewicht.

Gleichmässigkeit

Die Kalibrierung innerhalb eines Packstücks muss so homogen sein, dass der gute Gesamteindruck nicht beeinträchtigt wird.



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.