

Chicorée Witloof (endive)

Cichorium intybus L. var. foliosum Hegi

Exigences minimales

- propre
- sans terre (sauf les pommes et les racines non lavées)
- typique de la variété
- saine
- d'aspect frais
- normalement développée et à un stade de maturité conforme à la saison
- de couleur répondant à la variété et à l'époque de récolte
- exempte d'humidité extérieure excessive, égoutté à l'état lavé
- exempte d'odeur et de saveur étrangère
- exempte de trace de gel ou de dégât dus au mauvais temps
- exempte de parasite et d'attaque de parasites
- exempte de meurtrissure ou de lésion de tout genre
- exempte de pourriture

Dispositions spéciales

- chicon ferme et serré, quelques pointes légèrement ouvertes acceptées, ouverture ne dépassant pas 1/5 du diamètre maximal : selon photo
- coupée proprement au-dessous du chicon
- forme homogène
- couleur blanche à blanche-jaune, sans pointue verte
- axe du chicon ne dépassant pas les 3/4 du chicon : selon photo
- sans coloration brune ou rouge
- coloration de l'axe : selon photo

Calibre

Longueur: 11 – 19 cm

Diamètre minimal mesuré à l'endroit le plus large : 30 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

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.