

Chou rouge

Brassica oleracea L. var. capitata L. f. rubra

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

- forme et couleur homogènes et typiques de la variété
- proprement préparé

Calibre

Poids par pièce : 400 – 1100 g

Issu de la culture biologique

Poids par pièce : 350 – 1000 g

Pour la production 4^e gamme

poids minimal par pièce : 1000 g, pas de limite maximale

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.