

Oignon jaune/blanc/rouge

Allium cepa

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

- entièrement développé
- ferme
- à maturité, bien essuyé, tunique bien développée selon la saison
- non monté, ni germé
- sans blessure
- fane entièrement résorbée
- racines et tige proprement préparées
- sans bulbe jumelé

Calibre (calibre carré)

Oignon – sauce :	diamètre par pièce	22 – 35 mm
Oignon de table :	diamètre par pièce	35 – 70 mm
Oignon de boucherie :	diamètre par pièce	plus que 70 mm
Oignons rouges :	diamètre par pièce	35-65 mm

Variation maximale du diamètre individuel dans le même emballage : 20 mm

Issu de la culture biologique

Oignon de table : 30 – 70 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.