

## Radis blanc (blanc, rouge, noir)

*Raphanus sativus var. niger*

### 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
- feuillage, si existant, frais et vert
- feuillage raccourci à la longueur du raifort, au maximum à la longueur de l'emballage
- sans déformation, droit
- exempt de racines secondaires (le plus que possible)
- non monté
- ni creux ni éclaté
- radis blanc : sans collet vert
- chair tendre, non spongieuse

### Calibre

Radis long blanc : Poids par pièce : 300 – 700 g

Radis long rouge/noir : Poids par pièce : 250 – 500 g

### 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.