

## Ramolaccio (bianco, rosso, nero)

*Raphanus sativus var. niger*

### Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi )
- conforme alla varietà
- sano
- di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato.
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

### Prescrizioni specifiche

- forma e colore omogenei e tipici della varietà
- se presenti, foglie fresche e verdi
- foglie accorciate in proporzione alla lunghezza della radice e dell'imballaggio
- senza deformazioni, diritto
- possibilmente esente da radici secondarie
- non montato a fiore
- senza cavità e screpolature
- ramolaccio bianco : senza colletto verde
- polpa tenera, non spugnosa

### Dimensioni

Ramolaccio bianco lungo : peso 300 – 700 g al pezzo

Ramolaccio lungo rosso/nero : peso: 250 – 500 g al pezzo

### Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale.

### Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (addizionate) non devono essere superiori a 10%.



Prescrizioni svizzere  
di qualità  
per la verdura



Identificazione

- Designazione del prodotto (a partire dal primo livello commerciale)
- Nome e indirizzo del produttore o dell'intermediario che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- Paese di produzione

Esigenze supplementari per le merci preimballate (non trasformate) :

- Peso dell'unità di vendita
- Prezzo base al kg
- Prezzo di vendita dell'unità

Per le verdure contrassegnate da un marchio o da un label è richiesto il rispetto delle esigenze dei relativi regolamenti e/o ordinanze.