

Lattich (Römischer Salat)

Lactuca sativa var. longifolia

Mindestanforderungen

- sauber
- frei von Erdbesatz (ausgenommen Knollen/Wurzeln ungewaschen)
- sortentypisch
- gesund
- von frischem Aussehen
- der jeweiligen Jahreszeit entsprechend normal entwickelt und erntereif
- von ausgeprägter Farbe entsprechend der Sorte und der Erntezeit
- frei von übermässiger äusserer Feuchtigkeit, in gewaschenem Zustand abgetropft
- frei von fremdem Geruch und Geschmack
- frei von Frostspuren und Witterungsschäden
- frei von Druckstellen und Beschädigungen aller Art
- frei von Fäulnis
- frei von pilzlichen Schäden, einzelne tierische Schädlinge erlaubt

Besondere Bestimmungen

- Ohne Welkeerscheinungen
- Farbe ausgeprägt sortentypisch
- Nicht aufgeschossen
- Köpfe gut geschlossen mit zarten Innenblättern
- Sortentypisch auch offen
- Strunk kurz, frisch und sauber geschnitten
- Feiner Aussenrand toleriert
- Bei KÜFE wird kein Rand toleriert

Grösse

Mindestgewicht pro Stück: 220 g

Aus biologischem Anbau

Mindestgewicht pro Stück: 200 g

Für die küchenfertige Produktion

Gewicht pro Stück: 400g – 1200g

Gleichmässigkeit

Die Kalibrierung innerhalb eines Packstücks muss so homogen sein, dass der gute Gesamteindruck nicht beeinträchtigt wird.

Toleranzen

Die Grössen- und Qualitätstoleranz beträgt gesamthaff 10% nach Stückzahl oder Gewicht.



Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse

Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraichère suisse
Unione svizzera produttori di verdura



Kennzeichnung

- Sachbezeichnung (ab erster Handelsstufe)
- Name und Adresse von Produzent oder Abpacker oder Detailhändler oder Importeur
- Produktionsland
- Produktionsmethode, wenn es sich um ‚Hors-sol‘ oder ‚Gewächshaus‘-Produktion handelt

Für vorverpackte Ware (unverarbeitet) sind diese zusätzlichen Angaben notwendig:

- Gewicht der Verkaufseinheit
- Kilo-Grundpreis
- Verkaufspreis der Einheit

Für Marken- oder Label-Gemüse sind die Anforderungen der entsprechenden Reglemente und/oder Verordnungen einzuhalten.