

# Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse



## Sellerie mit Laub

Apium graveolens var. rapaceum

#### 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 tierischen und pilzlichen Schädlingen und deren Schäden
- frei von Druckstellen und Beschädigungen aller Art
- frei von Fäulnis

# Besondere Bestimmungen

- Knollen frei von Rissen, Beschädigungen und Auswüchsen
- Gesundes, sauberes und gesamthaft verwendbares Laub
- Nicht aufgestengelt
- Wurzel sauber abgerüstet

#### Grösse

Durchmesser pro Knolle: 5 - 10 cm

Aus biologischem Anbau

Durchmesser pro Knolle: 5 - 10 cm

#### Gleichmässigkeit

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

### **Toleranzen**

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

## 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.