

Endivie gekraust (Frisée)

Cichorium endiva L. var. latifolium Hegi

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 pilzlichen Schäden, einzelne tierische Schädlinge erlaubt
- frei von Druckstellen und Beschädigungen aller Art
- frei von Fäulnis

Besondere Bestimmungen

- Strunk kurz
- Keine losen Blätter
- Nicht aufgeschossen
- Mindestens 2/3 Durchmesser des Kopfes gebleicht
- Feiner Aussenrand toleriert
- Bei KÜFE wird kein Rand toleriert

Für die küchenfertige Produktion

- Mindestens 1/2 Durchmesser des Kopfes gebleicht

Grösse

Gewicht pro Stück: 200 – 600 g

Für die küchenfertige Produktion

Gewicht pro Stück: mindestens 500g nach oben offen

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.