

## Chicorée à tondre

*Cichorium intybus L. partim*

### Exigences minimales

- propre
- sans terre (sauf les pommes et les racines non lavées)
- typique de la variété
- saine
- d'aspect frais
- normalement développée et à un stade de maturité conforme à la saison
- de couleur répondant à la variété et à l'époque de récolte
- exempte d'humidité extérieure excessive, égoutté à l'état lavé
- exempte d'odeur et de saveur étrangère
- exempte de trace de gel ou de dégât dus au mauvais temps
- exempte de dommages fongiques, quelques parasites sont tolérés
- exempte de meurtrissure ou de lésion de tout genre
- exempte de pourriture

### Dispositions spéciales

- couleur homogène et typique de la variété
- sans souillure
- sans feuille jaunie, vieille ou velue
- sans maladie (rouille) ni dégât de ravageurs

### Calibre

Longueur maximale des feuilles avec pétiole: 20 cm

Poids minimal par botte: 70 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.

### 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
- méthode de production lorsque le produit provient de cultures 'hors-sol' ou de cultures 'sous serre'

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.