

## Tomate charnue

*Lycopersicum lycopersicum*

### 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 parasite et d'attaque de parasites
- exempte de meurtrissure ou de lésion de tout genre
- exempte de pourriture

### Dispositions spéciales

- avec calice (mouche)
- au minimum 4 loges
- triée selon calibre et couleur homogènes
- sans collet liégeux jaune ou vert
- sans décoloration
- exempte de fissure, de blessure, de déformation et de tache
- fruit ferme

### Calibre

Diamètre par pièce : 67 – 102 mm

Variation maximale du diamètre individuel dans le même emballage : 10 mm

### 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.



Prescriptions suisses  
pour la qualité  
des légumes



**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

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.