

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

- 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
- coloration typique de la variété

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

Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraichère suisse
Unione svizzera produttori di verdura



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.