

Tomate

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

- exempte de fissure, de blessure, de déformation et de tache
- couleur, forme et maturité homogènes et typiques de la variété
- sans collet durci jaune et vert
- pédoncule typique de la variété
- fruit ferme, à maturité
- coloration typique de la variété

Calibre

1^e calibre : 57 – 77 mm

2^e calibre : 47 – 57 mm

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

Tomate-cocktail : 35 – 50 mm

Issu de la culture biologique

2^e calibre : 40-57 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 maraîchère 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.