



---

# Pomodoro peretto tipo: San Marzano

*Lycopersicum lycopersicum*

---

## Esigenze minime

- pulito
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sano
- di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

## Prescrizioni specifiche

- forma allungata
- colore rosso e maturi, forma e calibro omogenei, uniformi
- senza colletto coriaceo verde o giallo
- esente da screpolature, ferite e macchie
- frutto sodo, non molle, non stramaturato, colorazione scala 6 – 8
- valore zuccherino minimo: 4.5 °Bx

## Dimensioni

Peso dei frutti: minimo 110 g, massimo 180 g

BIO: minimo 90 g, massimo 140 g

## Omogeneità

La differenza di peso fra i frutti nel medesimo imballaggio non deve essere superiore a 20 g

## Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (addizionate) non devono essere superiori a 10%

## Identificazione

- designazione del prodotto
- nome e indirizzo del produttore che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- paese di produzione
- peso dell'unità di vendita