



---

# Pomodoro tondo

*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

- senza calice (mosca)
- esente da screpolature, ferite, deformazioni e macchie
- forma, colore e grado di maturazione omogenei e tipici della varietà
- senza colletto coriaceo verde o giallo
- punto di attacco del peduncolo tipico della varietà
- frutto sodo, non molle, non stramaturato, colorazione scala 5 – 7
- valore zuccherino minimo: 4.0 °Bx

## Dimensioni

Pomodoro B: 57 – 67 mm / 67 – 77 mm

Altri calibri solo su accordo:

Pomodoro A: 47 – 57 mm

Pomodoro extra: 77 – 102 mm

Pomodoro sotto misura: < 47 mm

Differenza del calibro dei singoli frutti nel medesimo imballaggio: massimo 10 mm

## Varietà

non ammesso: Admiro

## Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale

## 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