



Pomodoro Cuore di Bue

Lycopersicum lycopersicum

Esigenze minime

- pulito
- esente da terra
- 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

- colore: minimo ¼ verde, minimo ¼ rosso
- esente da screpolature, ferite, deformazioni e macchie
- forma, colore e grado di maturazione omogenei e tipici della varietà
- forma non a ventaglio, senza screpolature e cicatrici aperte
- senza colletto coriaceo verde o giallo
- frutto sodo, non molle, non stramaturato, colorazione scala 5 –8
- valore zuccherino minimo: 5.0 °Bx

Dimensioni

Diametro dei frutti /

Differenziazione definizione articolo Pomodoro Cuore di Bue e Pomodoro Cuore di Bue C:

- 1) Pomodoro Cuore di Bue (calibro principale): 85- 120 mm e 200-500g
- 2) Pomodoro Cuore di Bue C: >140g

Differenza di peso dei singoli frutti del medesimo imballaggio: massimo 100 grammi / 15 mm

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