



---

# Pomodoro carnosso

*Lycopersicum lycopersicum*

---

## Esigenze minime

- pulito
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sano e 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

- con calice (mosca)
- minimo 6 compartimenti (logge)
- selezionato secondo il calibro e il grado di colorazione
- senza colletto coriaceo verde o giallo
- senza zone decolorate
- esente da screpolature, ferite, deformazioni e macchie
- polpa soda, non molle, colorazione scala 6 – 7
- valore zuccherino minimo: 4.0 °Bx

## Dimensioni

Diametro dei frutti /

Differenziazione definizione articolo Pomodoro carnosso e Pomodoro Carnoso **C**:

1) Pomodoro Carnoso: > 85mm e < 102 mm; >= 220 g

2) Pomodoro Carnoso **C**: > 77mm

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

## 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