

Bilag II/2

Fælles kvalitetsnormer for tomater

I. Begrebsbestemmelse

Disse normer vedrører tomater, d. v. s. friske frugter af de »Lycopersicum Esculentum Mill.« fremdrevene sorter til levering i frisk tilstand til forbrugeren. Tomater til forarbejdning omfattes ikke heraf.

II. Kvalitetsegenskaber

A. I almindelighed

Normen skal bestemme de krav, som produktet efter klargøringen og emballeringen skal opfylde ved forsendelsen.

B. Mindsteegenskaber

(i) Tomaterne skal være:

- hele,
- sunde (med forbehold af de særlige bestemmelser for hver klasse),
- rene, særligt uden rester af skadedyrbekæmpelsesmidler,
- fri for anormal ydre fugtighed,
- fri for fremmed lugt eller smag.

(ii) Modenhedstilstanden skal være således, at den muliggør, at tomaterne på rimelige betingelser tåler transport og behandling til destinationsstedet, holder sig indtil destinationsstedet og opfylder markedets krav på destinationsstedet.

C. Klasseinddeling

(i) Klasse ekstra

Tomater i denne klasse skal være af højeste kvalitet.
De skal have fast kød og udvise alle deres sorts typiske egenskaber.
De skal være fri for alle fejl. »Grøntopped« er udelukkede.

Man skelner:

- »runde« tomater,
- »aflange« tomater,

- »ribbede« tomater, af regelmæssig form, men ribbet. Ribberne må dog ikke strække sig over mere end en trediedel af den ydre afstand mellem stilkens ansats og bægeret.

(ii) Klasse I

Tomater i denne klasse skal være af god kvalitet.

De skal være tilstrækkelig faste, fri for alvorlige fejl og besidde alle deres sorts typiske egenskaber.

De kan udvise lette tryk.

Udelukket er friske eller med ar bedækkede ridser og synlige »grøntopped«.

Man skelner:

- »runde« tomater,
- »aflange« tomater,
- »ribbede« tomater. Disse tomater skal dog være regelmæssigt formede.

(iii) Klasse II

Denne klasse omfatter tomater af markedsegnet kvalitet, som ikke opfylder kravene i de højere klasser.

Disse tomater kan have en uregelmæssig form og skal opfylde de ovenfor fastlagte mindsteegenskaber.

De skal være tilstrækkeligt faste og må ikke udvise friske rids.

Rids af højst 3 cm længde, bedækket med ar, er tilladt.

III. Størrelsessortering

Størrelsessorteringen foregår:

- efter den største diameter for »runde« eller »ribbede« tomater,
- efter diameteren på det tykkeste sted for »aflange« tomater

A. Mindstestørrelse

Mindstediameteren for tomater i klasserne ekstra, I og II fastsættes som følger: