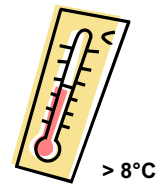


# Tomaten

**Deutsche Handelsklasse:** ja

**Vermarktungszeitraum:** 4 Tage

**Prüfkriterien:**



## **1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:**

- Tomaten müssen genügend fest, frei von Rissen und sichtbarem Grünkragen sein
- Zulässig sind ein leichter Form-, Farb- und Entwicklungsfehler, leichte Hautfehler und sehr leichte Druckstellen
- Bei gerippten Tomaten sind leichte Risse (Länge max. 1cm), geringe Verwachsungen, eine kleine Nabelbildung (ohne Verkorkung), Griffelnarbenverkorkung (Fläche max. 1cm<sup>2</sup>) und eine sehr schmale, lang gestreckte Griffelnarbe (nahtähnlich, max. Länge 2/3 des größten Fruchtdurchmessers) zulässig

## **2. Bemerkungen:**

- Fleischtomaten (gerippte Tomaten) müssen im Querschnitt mindestens 4 Kammern haben (=> Schneiden)
- Ausfärbung der Tomaten muss einheitlich sein; Farbabweichungen höchstens zwei Farben (Prüfmittel: Tomatenfarbfächer)
- Zulässiger Mindestdurchmesser beträgt 35mm (nicht bei Kirschtomaten)
- Kirschtomaten dürfen nicht als Rispentomaten gehandelt werden, da der Mindestdurchmesser von 35mm nicht erreicht wird
- Eventuelle Mängel, die zur Qualitätsminderung führen können:
  - Dunkelgrüne Früchte => Ware erreicht nicht die natürliche Farbe, sondern wird bereits im blassroten Zustand weich und welk
  - Wassersucht/Wasserkrankheit, zu erkennen an braunen Wasserleitschäden (=> Schneiden)
  - Leicht bräunliche Punkte => Pilzerkrankung (Alternaria), Flecken gehen schnell in Verderb über
  - Ausgeprägte Schalenfehler bzw. Grünkragen/Gelbrücken um den Stiel herum sowie Blütenendfäule
  - Hohlfruchtigkeit, insbesondere wenn die Tomate eine kantige Form aufweist (=> Schneiden)
  - Kälteschaden, erkennbar an vorzeitigem Weichwerden, Glasigkeit, verbräunte Samen
  - Schwarze Flecken mit gelbem Hof (=> Schalenfehler)
  - Uneinheitliche Ausfärbung der Tomaten



## Annehmbar

4, 5, 6, 7, 8 Gute Farbe und Qualität je nach  
Herkunft und Witterungsverhältnissen

## Abzulehnen

1, 2, 3, 12 Zu grüne und unreife Tomaten  
9, 11 Überreife Ware, wenn die Tomaten weich sind  
10 Missbildung  
13, 16 Nicht sauber  
13, 14, 15 Verarbeitungen über 5% bei mehr als einer Frucht im Netz  
18