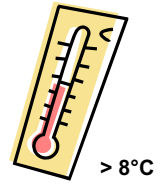


Rispentomaten

Deutsche Handelsklasse: ja

Vermarktungszeitraum: 4 Tage

Prüfkriterien:

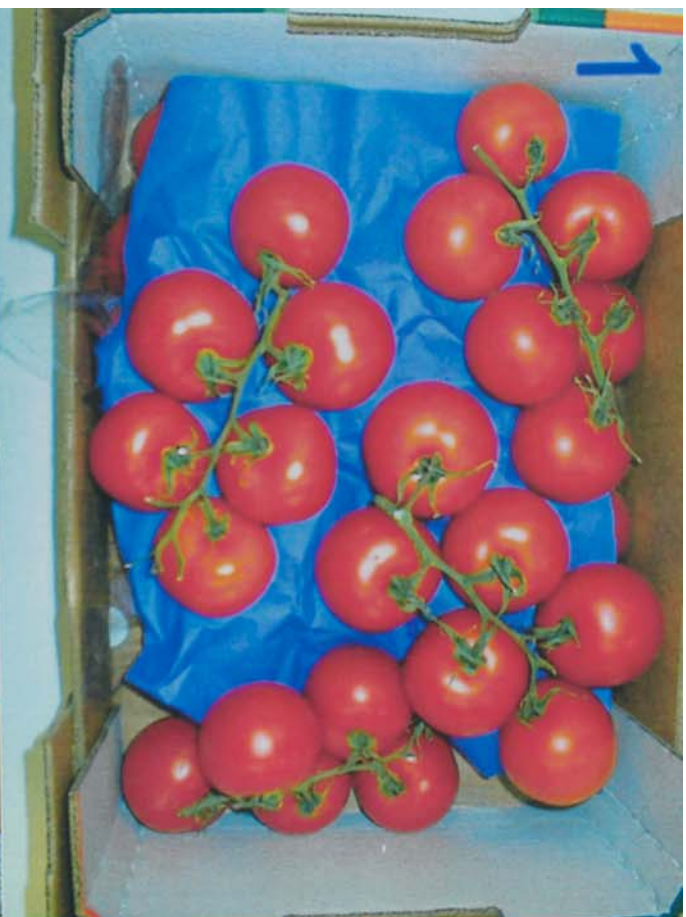


1. Qualitätsmerkmale Klasse 1:

- Bei Rispentomaten müssen die Stiele gesund, frisch, sauber und frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen sein
- 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

2. Bemerkungen:

- Bei Rispentomaten sollten sich 4-6 Tomaten an einer Rispe befinden
- 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
 - Hohlfeuchtigkeit, 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
 - Zu viele lose Früchte bzw. zu wenige Früchte an einer Rispe



Annehmbar

- 1 Rispentomaten von guter, einheitlicher Ausfärbung
- Tomaten sind zusammenhängend an der Rispe



Abzulehnen

- 2, 3 Zu viele lose Tomaten bzw. zu wenige Tomate zusammenhängend an einer Rispe
- 4 Sehr Uneinheitliche Ausfärbung der Tomaten