



Kwaliteitsvoorschriften

A. Minimumeisen

Ernstige gebreken:

Onder ernstige gebreken wordt verstaan:

Voor ernstige gebreken geldt voor Nederlandse producten een tolerantie van 2% en voor buitenlandse 3%.

Onder ernstige gebreken wordt verstaan:

- open vruchtvleesbeschadiging;
- inwendig zwarte pitten en vruchten die inwendig hardgroen zijn, ongeacht de kleur van de vruchtwand;
- aantastingen vruchtvlees door insecten;(zie foto 1)



Foto 1



C. Klasse indelingen

Algemeen

// Vleestomaten zijn "geribde" tomaten.

- Voor trostomaten geldt, dat een tros uit minimaal 2 vruchten moet bestaan;
- De naam troscherrytomaat of kerstomaat mag slechts gebruikt worden voor trostomaten waarvan de grootste diameter max. 40 mm is.

Minimumeisen

Kleurschaal tomaten

Tomaten, van Nederlandse oorsprong, die meer dan twee kleurschalen onder de voor de periode voorgeschreven kleurschaal liggen (zie DB-besluit april 2000), met een minimum van kleurschaal 2, worden beschouwd als niet conform de minimumeisen:

- Een kleurschaal onder de toegestane: hiervoor geldt een aparte tolerantie van 10%.
- Twee kleurschalen onder de toegestane: deze vallen in de kwaliteitstolerantie onder de 10% gebreken.
- Meer dan twee kleurschalen onder de toegestane: deze vallen in de kwaliteitstolerantie onder de 2% gebreken.
- Tezamen mogen de van kleur afwijkende vruchten de 10% niet overschrijden.
- Voor buitenlandse tomaten geldt voor alle perioden een minimum kleurschaal van 2.
- Voor het beoordelen van de rijpheid van tomaten gelden de volgende ondergrenzen voor de kleur afhankelijk van de periode van het jaar. De kleurschaal is alleen van toepassing op Nederlandse tomaten en met uitzondering van de variëteit Coeur de Boeuf en vergelijkbare rassen welke groen worden gegeten.

Periode	Minimum kleurschaal
Januari-maart	5
April-mei	4
Juni-september	3
Oktober	4
November-december	5

- Verhandeling van grasgroene tomaten (kleurstadium 1), die meestal worden ingelegd in zoetzuur, is toegestaan als klasse I en klasse II. De grasgroene vruchten moeten binnen een verpakking uniform van kleur, zijnde maximaal kleurstadium 1, zijn.

ii) Klasse I

Toegestaan is/zijn:

- Per vrucht maximaal 4 botrytis-stippen, mits niet aaneengesloten; (zie foto 2)
- bonte vruchten, maar geen afgetekende kleurafwijking;
- een geringe mate van holheid, d.w.z. dat de vruchtwand maximaal voor $\frac{2}{3}$ deel over een maximale breedte van $\frac{1}{2}$ cm los mag zijn van de vruchtinhoud. Voor de variëteit Coeur de Boeuf **en vergelijkbare rassen** geldt deze omschrijving voor holheid niet; (zie foto 3)



Foto 2



Foto 3

- zeer lichte kneuzingen;
- //
- **praktisch vrij** van aaneengesloten groenkragen; //
- tolvorming, mits de vrucht regelmatig gevormd is;
- goudspikkels; (zie foto 4)

- combinatie van goudspikkels en zwelscheurtjes mits de vruchten nog glans hebben; (Zie foto 5 toegestaan: zwelscheurtjes / grauw & dof)
- enigszins kantige vruchten.



Foto 4



Foto 5

Bij geribde tomaten is/zijn bovendien nog toegestaan:

- een naaldvormige bloemlitteken ter grootte van maximaal $\frac{2}{3}$ van de diameter; (zie foto 6)
- een lichte mate van sterscheurtjes (dichtgegroeid) onder de kroon (< 1 cm); (zie foto 7)



Foto 6



Foto 7



Bij trostomaten is/zijn bovendien nog toegestaan:

- een sterke mate van geelverkleuring van de kroontjes bij trostomaten is toegestaan, mits de kelkslippen groen zijn en ook de steel tot aan de kelk toe groen is; (zie foto 8)

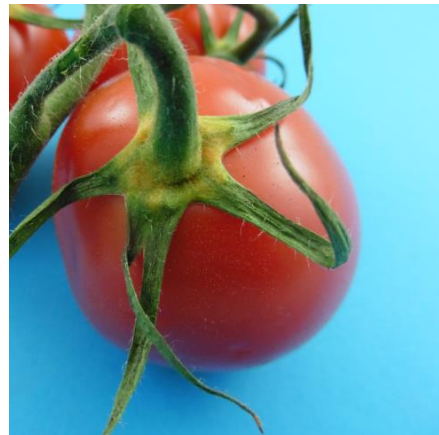


Foto 8

- een zekere mate van ringvormige zwelscheurtjes mits de tomaten voldoende stevig zijn en enige glans vertonen;
- per voorverpakking is, bij een aantal vruchten per verpakking van 10 of minder, één losse vrucht toegestaan. Bij een aantal vruchten van 11 tot 20 twee losse vruchten, bij meer dan 20 vruchten zijn drie losse vruchten toegestaan;
- Bovendien is er een aparte tolerantie van 10% van de voorverpakking, waarin méér dan het aantal bovengenoemde losse vruchten per voorverpakking mag voorkomen;
- voor buitenlandse trostomaat wordt een wat minder verse trossteel geaccepteerd.

Niet toegestaan is/zijn:

- grauwe tomaten;
- zachte plekken;

- //
- //
- vruchten met aangroeisels (zie foto 9);
- vruchten met kneuzingen of een sterke mate van schuurschade;
- Voor vleestomaten: schuitvorming, waarbij het kroontje verzonken is (zie foto 10);.



Foto 9



Foto 10

iii) Klasse II

Toegestaan is/zijn:

- maximaal 10 botrytis-stippen per vrucht, waarvan er enkele in elkaar mogen overlopen;
- vruchten waarbij de wand over de gehele oppervlak over een afstand van maximaal 1 cm los is van de vruchtinhoud. Voor de variëteit Coeur de Boeuf **en vergelijkbare rassen** geldt deze omschrijving voor holheid niet.

Niet toegestaan is/zijn:



- holle tomaten, waarbij de afstand tussen vruchtwand en vruchtinhoud groter is dan 1 cm; Voor de variëteit Coeur de Boeuf en vergelijkbare rassen geldt deze omschrijving voor holheid niet

III.) Sorterings-voorschriften

Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.

IV.) Toleranties

Zie ook: - C. Klasse indelingen § Algemeen

ii) Klasse I

V.) Presentatie-voorschriften

Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.

A. uniformiteit

Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.

B. Verpakking

Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.

VI.) Aanduidingen

Conform Handelsnorm.

Zie ook Stroomschema Aanduidingsvoorschriften en Toelichting Aanduidingsvoorschriften (op de KCB website).