



Oldalszám: 1 / 3

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
PARADICSOM

Dátuma:
Jóváhagyta:

1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

A paradicsom legyen tiszta, friss, ép, egészséges megjelenésű. Nem természetes nedvességtől mentes. Rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel. Fürtös paradicsom esetében a száraznak, frissnek, egészségesnek, tisztának, levelektől mentesnek kell lenniük.

Minimum követelmények: ép egészséges, tiszta, láthatóan friss, minden látható idegen anyagtól mentes, kártevőktől gyakorlatilag mentes, általuk a paradicsom húsát érintő károktól mentes, idegen szagtól és íztől mentes, nyílt repedéstől mentes

Elfogadhatatlan minőség: súlyos földszennyeződés, rovarkártevő jelenléte, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás (0,5%-nál több)

A paradicsomnak a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy kibírja a szállítást és az árukezelést. Megfelelő állapotban érkezen meg a rendeltetési helyére.

I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó paradicsomnak jó minőségűnek, keménynek kell lennie, és rendelkeznie kell a fajta és/vagy a kereskedelmi típus jellemzőivel.

Repedésektől és a „zöldtalpasság” látható nyomaitól mentesnek kell lennie. Az alábbi kisebb hibák ugyanakkor megengedettek, feltéve, hogy nem befolyásolják a termék általános megjelenését, minőségét, eltarthatóságát és csomagolásban nyújtott látványát:

- kisebb alak- és fejlődési hiba,
- enyhe színhibák,
- kisebb héjhibák,
- nagyon enyhe nyomódás.

A „gerezdes” paradicsomon lehet továbbá:

- 1 cm-nél nem hosszabb, beforrott repedés,
- kisebb kidudorodás,
- kis köldök, parásodás nélkül,
- legfeljebb 1 cm²-es parás folt a bibénél,
- a virág helyének finom forradása megnyúlt alakban (varrathoz hasonló), ennek hossza azonban nem haladhatja meg a bogyó legnagyobb átmérőjének kétharmadát.

II. osztály

Ebbe az osztályba azok a paradicsomok tartoznak, amelyek nem sorolhatók magasabb osztályba, de megfelelnek a fent meghatározott minimumkövetelményeknek.

A paradicsomnak viszonylag keménynek kell lennie (de lehet az I. osztályúnál némileg kevésbé kemény), és nem lehet rajta nyílt repedés.

Az alábbi hibák megengedettek, feltéve, hogy a paradicsom megőrzi alapvető tulajdonságait a minőség, az eltarthatóság és a kiszerezés tekintetében:

- alak- és fejlődési hibák,
- színhibák,
- héjhibák és nyomódások, feltéve, hogy nem befolyásolják komoly mértékben a gyümölcs minőségét,
- legfeljebb 3 cm hosszú, behegedt repedés a gömbölyű, a gerezdes és a hosszúkás paradicsom esetében.

A „gerezdes” paradicsomon lehet továbbá:

- az I. osztályban megengedettnél nagyobb mértékű kidudorodás, de torzult alak nélkül,
- köldök,
- legfeljebb 2 cm²-es parás folt a bibénél,
- a virág helyének forradása, megnyúlt alakban (varrathoz hasonlóan).



Oldalszám: 2 / 3

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ
PARADICSOM

Dátuma:
Jóváhagyta:

2. ÉRETTSÉGRE VONATKOZÓ MINIMUMKÖVETELMÉNYEK:

A paradicsomnak megfelelően fejlettnek és megfelelően érettnek kell lennie, érési folyamata folytatódjon és elérje az érettségi fokot. Ne legyen túlérett, puha.

3. MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK:

- a) Méret, átmérő alapján, kivéve a fűtős valamint a cseresznyeparadicsom:
 - 10 mm, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője kisebb, mint 50 mm,
 - 15 mm, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 50 mm, de kisebb, mint 70 mm,
 - 20 mm, ha a legkisebb paradicsom (csomagolási egységen feltüntetett) átmérője legalább 70 mm, de kisebb, mint 100 mm,
- Méretkategóriák alkalmazása esetén a paradicsomokat a következő táblázatban szereplő méretkategóriák, és tartományok szerint kell osztályozni:

- b) Ha a paradicsomok mérete tömeg vagy darabszám alapján kerül meghatározásra, a méretbeli különbségnek összhangban kell lennie az a) pontban leírtakkal.

Méretkategória	Átmérő (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

Nem vonatkozik ilyen korlátozás az olyan paradicsomokra, amelyek átmérője legalább 100 mm

4. TŰRÉSHATÁR:

A termék darabszámban vagy tömegben számított 5%-a lehet olyan, ami nem felel meg a minimális követelményeknek.

Megengedett minőségi eltérések:

I. osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely az erre az osztályra vonatkozó követelményeknek nem felel meg, de kielégíti a II. osztályra vonatkozó követelményeket. E megengedett eltérésen belül a termék legfeljebb 1 %-a lehet olyan, amely sem a II. osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg, illetve amely rothadásnak indult. A fűtős paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 5 %-a válhat le a szárról.

II. osztály

A paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a lehet olyan, amely sem az osztályra vonatkozó követelményeknek, sem a minimumkövetelményeknek nem felel meg. E tűréshatáron belül a rothadásnak indult paradicsom aránya legfeljebb 2 % lehet. A fűtős paradicsom darabszámban vagy tömegben számított 10 %-a válhat le a szárról.



Oldalszám: 3 / 3	ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ PARADICSOM	Dátuma: Jóváhagyta:
-------------------------	------------------------------------	------------------------

Megengedett méretbeli eltérés: 10%

5. JELÖLÉS, KISZERELÉS:

A csomagoláson fel kell tüntetni a következőket:

- feladó és/vagy csomagoló nevét (Vitaricum), címét vagy kódját
- termék nevét pontosan fajtánként
- származási ország
- osztály / méret besorolás

Minden csomagolási egységnek tartalmát tekintve egyöntetűnek kell lennie, és azonos eredetű, fajtájú vagy kereskedelmi típusú minőségű méretű termékeket kell tartalmaznia.

Mindazonáltal különböző színű, fajtájú és/vagy kereskedelmi típusú paradicsomok csomagolhatók vegyesen egyazon csomagolási egységbe, amennyiben azonos minőségűek, valamint minden érintett szín, fajta és/vagy kereskedelmi típus esetében azonos eredetűek.

A csomagolási egységen belül használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben semmilyen külső vagy belső károsodást ne okozhassanak.

Javasolt tárolási hőmérséklet: 3-8°C

A termelő vállalja, hogy a termék előállítás, kezelése, csomagolása, tárolása és szállítása, a szabványban meghatározott előírásnak megfelel.