

SZG  
CCM  
CSO

Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen  
Centrale Suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales  
Centrale svizzera dell'orticoltura e delle colture speciali

Ausgabe 01.05.2017

(mit Anpassungen aufgrund der aktualisierten CH-Qualitätsnormen per 01.01.2017)

# Tomaten – Zuteilungsraster SZG

Grundlagen zur Erhebung der Inlanddaten SZG

[http://www.szg.ch/dienstleistung/meldewesen\\_gemuese/](http://www.szg.ch/dienstleistung/meldewesen_gemuese/)



## Zweck

Die Grundlage soll Klarheit darüber schaffen, welcher Tomatentyp bei den offiziellen Erhebungen der Inlandmengen unter welcher SZG-Position zu erfassen ist. Der Zuteilungsraaster ist eine Ableitung der aktuellen Praxis und dient ausschliesslich dem Zweck der klaren Zuordnung zu SZG-Positionen. Für den Import/Export ist ausschliesslich der Schweiz. resp. Europäische Zolltarif und dessen Erläuterungen massgebend. Es stellt kein Hilfsmittel für die Vermarktung/Preisbildung dar. Der Zuteilungsraaster ist eine Momentaufnahme, ohne Berücksichtigung des züchterischen Fortschrittes oder Veränderung auf dem Markt.

## Unterteilungs-Kriterien der SZG

Um die Vielzahl der Züchtungen eindeutig einer „SZG-Positionen“ zuzuordnen, basiert die SZG auf folgenden messbaren Einteilungskriterien:



**Lose Tomaten:** Primäre Unterteilung nach Durchmesser (zusätzliche Abgrenzung der Peretti & Sugo-Peretti aufgrund Verwendungszweck)



**Rispen-Tomaten:** Primäre Unterteilung nach Fruchtgewicht, in Zusammenhang mit der Anzahl Früchte pro Rispe.

Farbe, Form & Name sind dabei grundsätzlich nebensächlich, da mittlerweile alle Grund-Typen in verschiedenen Ausprägungen und Mischformen verfügbar sind. Ebenso gross wie die Anzahl verschiedener Farben und Formen sind bei Tomaten auch die Fantasienamen und Synonyme. Oftmals wird der Fantasienamen von der Form abgeleitet. Für ein Produkt gibt es nicht selten mehrere Namen und unter einem Namen verstehen sich oftmals gleichzeitig mehrere Produkte mit unterschiedlicher Ausprägung.

## Wichtigstes zur SZG-Unterteilung in Kürze

Unter 35 mm	Alle Tomaten, deren Durchmesser unter 35 mm liegt, zählen konsequent zu Cherry-Tomaten. Dies unabhängig ihrer Form. Darin eingeschlossen sind auch sämtliche kleinen Peretti-ähnlichen Miniformen unter 35 mm (Bsp. Mini San Marzano, Datteltomaten,...) Grund: deren Verwendungszweck/Marktsegment ist identisch mit den Cherry Tomaten = Substitutionsgut.
Cocktail-Tomaten	Cocktail-Tomaten zählen zu den Tomaten rund/Rispe

## Einige Synonyme

A-Tomate	Begriff aus den NL für lose Tomaten: Zwischensegment runde Tomate (lose) mit 2 Kammern, 47-57 mm
B-Tomate	Begriff aus den NL für lose Tomaten: Klassische runde Tomate (lose) mit 2-3 Kammern (Hauptsegment in CH), 57-67 mm
C-Tomate	Begriff aus den NL für lose Tomaten: Cocktailtomate rund (lose), 40-47 mm
Rispen tomate	Vor der Konvention der Gemüsebranche durch den FAG in der CH auch benannt als: Trosstomate, Ramati (ital. Begriff für Rispe), Zweigtomate, Traubentomate, ...)
Mit ovaler Form	Eiertomaten (Eierform: Roma), Datteltomaten (Dattelform: ist eine Cherry mit Dattelform, daher auch als Dattel-Cherry oder Datterino bezeichnet), Pflaumentomate (Pflaumenform: Überbegriff für Tomaten mit besonderer Pflaumenform, im Ausland von Züchtern als Gruppe „Plum“ bezeichnet), Cocktail-Typen, Snacktomaten, ...
Mit runder Form	Runde oder Kirschentomaten (rund/Kirschenform: Cherry Tomaten), Snacktomaten
weitere Formen	flachrund (oblate: z.T. Fleischtomaten), Birnenform (Cœur du bœuf,..), länglich blockige Form (San Marzano Typ)
Kleinfleisch	In CH ab und zu verwendeter Begriff für lose Tomaten mit festerem Fleisch in der Übergangsphase (ca. 76-82 mm) zwischen den grösseren Runden und den kleineren Fleischtomaten. Unter Züchtern „small beef“ genannt. Viele Sorten aus dem Tunnel sind zudem eher „Kleinfleisch“.



Unterteilungskriterium der SZG bei „losen Tomaten“ ist primär der Durchmesser.  
Es bestehen verschiedene Übergangsformen. Zudem können die Fruchtgewichte je nach Form abweichen.



## Loose Tomaten

SZG-Code / Name	Typ	Durchmesser <sup>1)</sup>	Fruchtgewicht <sup>1)</sup>	FBEA-Nr.
<b>752 Tomate Fleisch-</b>		>67 mm	> 160 g	121
<b>750 Tomate rund, lose</b>	<b>Rund</b>	47-77 mm	75-160 g	
	<b>Cocktail</b>	35-50 mm	30-80 g	
<b>754 Tomate Cherry-, lose</b>		bis 35 mm	< 30 g	120
<b>755 Tomate Peretti-</b>		> 47-57	80-120 g	2
<b>755 Tomate Peretti-</b>				140

Details:

Typ/Grösse	Durchmesser <sup>1)</sup>	Fruchtgewicht <sup>1)</sup>	Haupt-Form <sup>2)</sup>	Bemerkung
gross	>102 mm	>250 g	r-fr	Mind. 4 Fleischkammern. I.d.R. 5 und mehr. F: Hauptsegment Bsp.: Berner Rose, Cœur du bœuf / Ochsenherz
mittel	82-102 mm	190-250 g	r-fr	
klein <sup>3)</sup>	67-82 mm	160-190 g	r-fr	
Rund gross <sup>3)</sup>	67-77 mm	140- 160 g	r	3-4 Kammern CH: Hauptsegment
Rund mittel „klassische runde“	57-67 mm	110- 140 g	r	2-3 Kammern, CH: Hauptsegment, B-Tomate in NL
Rund klein „kleine runde“	47-57 mm	75-110 g	r-o	2-3 Kammern, CH: Zwischensegment mit z.Z. wenig Bedeutung, A-Tomate in NL
Cocktail gross	43-50 mm	55-80 g	r-o	
Cocktail klein/mittel	35-43 mm	30-55 g	r-o	
gross	30-35 mm	25-30 g	r-o	Mini-San Marzano
mittel	20-30 mm	15-25 g	r-o	
klein	< 20 mm	<15 g	o	Bsp.: Dattel-Cherry, Datteltomaten, Plum, Snacktomaten (meist 8-12g)
San Marzano	> 47-57	80-120 g	lb-o	
Roma			o	
Napoli			o	
Sugo-Peretti			o	überreif, rot bis dunkelrot, nicht für Frischkonsum

<sup>1)</sup> Angaben sind lediglich grobe Orientierungswerte, verschiedene Übergangsformen vorhanden

<sup>2)</sup> Hauptsächliche Formen: rund ( r ), ovale/pflaumenförmig/eierförmig ( o ), flachrund ( fr ), hochrund ( hr ), länglich blockig ( lb )

<sup>3)</sup> Kleinfleisch: siehe Hinweis unter Synonyme



Unterteilungskriterium der SZG bei „**Rispen-Tomaten**“ ist primär das Fruchtgewicht, in Zusammenhang mit der Anzahl Früchte pro Rispe. Es bestehen verschiedene Übergangsformen. Zudem können die Durchmesser je nach Form abweichen.



## Rispen Tomaten

SZG-Code / Name	Typ	Durchmesser <sup>1)</sup>	Frucht-Gewicht <sup>1)</sup>	Früchte <sup>1)</sup>	FBEA-Nr.
<b>752 Tomate Fleisch-</b>		>67 mm	> 160 g	3-5	
<b>756 Tomate Rispen-</b>	<b>Rispen</b>	47-77 mm	75-160 g	4-6	121
	<b>Cocktail</b>	35-50 mm	30-80 g	6-12	
<b>757 Tomate Cherry-, Rispen</b>		bis 35 mm	< 30 g	>10	120
<b>755 Tomate Peretti-</b>		> 47-57	80-120 g	5-6	2

Details:

Typ/Grösse	Durchmesser <sup>1)</sup>	Frucht-Gewicht <sup>1)</sup>	Früchte <sup>1)</sup>	Haupt-Form <sup>2)</sup>	Bemerkung
Bekannt unter „Beef on the vine“	>67 mm	> 160 g	3-5	r-fr	Mind. 4 Fleischkammern CH: z.Z. geringe Bedeutung
Rispen gross	67-77 mm	130-160 g	4-5	r-hr	
Rispen mittel	57-67 mm	100-130 g	5-6	r-hr	
Rispen klein	47-57 mm	75-110 g	5-6	r-o	
Cocktail gross	43-50 mm	55-80 g	6-8	r-o	
Cocktail klein/mittel	35-43 mm	30-55 g	8-10	r-o	
gross	30-35 mm	25-30 g	>8	r-o	
mittel	20-30 mm	15-25 g	>10	r-o	
klein	< 20 mm	<15 g	>12	o	Bsp.: Dattel-Cherry, Datteltomaten
San Marzano	> 47-57	80-120 g	5-6	lb-o	
Roma				o	
Napoli				o	

<sup>1)</sup> Angaben sind lediglich grobe Orientierungswerte, verschiedene Übergangsformen vorhanden

<sup>2)</sup> Hauptsächliche Formen: rund ( r ), ovale/pflaumenförmig/eierförmig ( o ), flachrund ( fr ), hochrund ( hr ), länglich blockig ( lb )