


Immagini	 <p style="text-align: center;"> POMODORO CILIEGINO POMODORO S.MARZANO ROSSO POMODORO INSALATARO POMODORO GRAPPOLO POMODORO CUOR DI BUE </p>
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: POMODORI Varietà botanica: LYCOPERSICUM ESCLULENTUM MILL. Si distinguono in tre tipi commerciali:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. - tondi (tipo sferico), 2. - costoluti, 3. - oblungi (o allungati) 4. - ciliegia (inclusi i pomodori cocktail) <p>Zona di Origine: Italia</p>
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	<p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • esenti da parassiti; • con colorazione uniforme; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. <p>Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • freschi; • sani; • puliti; • privi di foglie e di sostanze estranee visibili. <p>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e tipo commerciale; 2. categoria; 3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati"; 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale; 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); 6. lotto per la Rintracciabilità

Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: in plateau o CPR alla rinfusa o disposti a uno strato</p> <p>Confezionati: I formati delle confezioni standard sono i seguenti: - cestino retinato e prezzato o vassoio filmato e prezzato Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione del prodotto - provenienza d'origine - codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità - data di confezionamento/lotto - categoria - calibro - codice a barre - peso (fisso garantito o variabile) - prezzo al Kg - prezzo unitario - data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori di stessa origine, varietà, qualità e calibro (in caso di calibrazione). I pomodori di categoria Extra e I devono essere omogenei per maturità e colorazione. Negli oblungi la lunghezza deve essere uniforme. È possibile imballare in una singola unità di vendita un misto di pomodori di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi, a condizione che questi siano omogenei quanto alla qualità e, per ogni colore, varietà e/o tipo commerciale presente, all'origine.</p> <p>Condizionamento. I pomodori devono essere condizionati sì da garantire una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. È vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> • Extra (di qualità superiore): con polpa compatta, colorazione e aspetto tipico della varietà. Sono ammessi lievissimi difetti superficiali dell'epidermide. Non è ammesso il dorso verde. • I° categoria (di buona qualità): sufficientemente turgidi e con caratteristiche tipiche della varietà. Non devono presentare screpolature o dorso verde. Ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide e ammaccature. I pomodori "costoluti" possono presentare screpolature cicatrizzate di lunghezza massima di 1 cm, cicatrici legnose di massimo 1 cm², protuberanze non eccessive. • II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): i pomodori devono essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature non cicatrizzate. Ammessi lievi difetti relativi a forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide o ammaccature, purché non danneggino gravemente il frutto, screpolature cicatrizzate di lunghezza massima di 3 cm. I pomodori "costoluti" possono presentare protuberanze più marcate rispetto alla cat. I, ombelico, cicatrici legnose di forma ombelicale di superficie inferiore a 2 cm², cicatrice stelare allungata.
Calibrazione	<p>Il calibro e' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, (dal peso o dal numero dei pomodori)</p> <p>La calibrazione non si applica ai pomodori a grappolo ed è facoltativa per la categoria II</p> <p>I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibrazione.</p> <p>Per garantire un calibro omogeneo:</p>

a) la differenza di diametro tra i pomodori contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a:

- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (indicato nell'imballaggio) è < 50 mm;
- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 50 mm < 70 mm;
- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 70 mm < 100 mm;
- per i pomodori di diametro pari o superiore a 100 mm non è fissata una differenza limite.

Nel caso si applichino Codici di Calibro occorre rispettare la **scala di calibrazione** seguente:

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
≤ 20	>20 ≤25	>25 ≤30	>30 ≤35	>35 ≤40	>40 <47	≥47 <57	≥57 <67	≥67 <82	≥82 <102	≥ 102

Per i pomodori il cui calibro è determinato dal peso o dal numero di frutti, la differenza di calibro deve essere coerente a quanto stabilito nella lettera **a)**.

Tolleranze

Calibrazione: Per tutte le categorie: 10 %, in numero o peso, di pomodori non corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

Qualitative:

- Extra: **5%** in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. I. Ammesso in tale ambito 0,5% di prodotti non conformi a cat.II.
- I°: **10%** in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. Ammesso in tale ambito 1% di prodotti non conformi a cat.II né alle caratteristiche minime. Per pomodori a grappolo, il **5%** in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.
- II°: **10%** in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo. Per pomodori a grappolo, il **10%** in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

Metodo di Coltivazione
Pomodoro – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione Integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

Prodotti alimentari tipici

L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: **la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).**

Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plagi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.

Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.

OGM – Allergeni – Lattice

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.