



<b>Denominazione commerciale</b>	<p>Nome commerciale d'uso: <b>POMODORI</b>          Varietà botanica: LYCOPERSICUM ESCULENTUM MILL. Si distinguono in tre tipi commerciali:          1. - tondi (tipo sferico),          2. - costoluti,          3. - oblungi (o allungati)          4. - ciliegia (inclusi i pomodori cocktail) Zona di Origine: Italia</p>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 4° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	<p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· interi;</li> <li>· di aspetto fresco;</li> <li>· sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>· puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>· esenti da parassiti;</li> <li>· con colorazione uniforme;</li> <li>· privi di umidità esterna anormale;</li> <li>· privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· freschi;</li> <li>· sani;</li> <li>· puliti;</li> <li>· privi di foglie e di sostanze estranee visibili. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</li> </ul>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto e tipo commerciale;</li> <li>2. categoria;</li> <li>3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati";</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale;</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione);</li> <li>6. lotto per la Rintracciabilità</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<p><u>Sfusi</u>: in plateau o cassetta alla rinfusa o disposti a uno strato</p> <p><u>Confezionati</u>:          Il formato delle confezioni standard è il vassoio filmato e prezzato          Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> <li>- prezzo al Kg</li> <li>- prezzo unitario</li> <li>- data di scadenza</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori di stessa origine, varietà, qualità e calibro (in caso di calibratura). 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 si 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. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 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.</li> <li>· 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.</li> </ul>
<b>Calibratura</b>	<p>Il calibro e' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, (dal peso o dal numero dei pomodori). La calibratura non si applica ai pomodori a grappolo ed è facoltativa per la categoria II          I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibratura.</p> <p>Per garantire un calibro omogeneo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) la differenza di diametro tra i pomodori contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (indicato nell'imballaggio) è &lt; 50 mm;</li> <li>- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 50 mm &lt; 70 mm;</li> <li>- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 70 mm &lt; 100 mm;</li> <li>- per i pomodori di diametro pari o superiore a 100 mm non è fissata una differenza limite.</li> </ul> </li> </ol> <p>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).</p>
<b>Tolleranze</b>	<p>Calibratura: Per tutte le categorie: 10 %, in numero o peso, di pomodori non corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.</p> <p>Qualitative:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><u>Pomodoro - Produzione convenzionale</u>          Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui fitofarmaci ammessi.</p> <p><u>Pomodoro - Produzione da coltivazioni a "Produzione Integrata"</u>          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.</p> <p><u>Pomodoro - Produzione da coltivazione "Biologica"</u>          Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".</p>