

## Immagini



CILIEGINO



OBLUNGO ROSSO  
(S.Marzano)



OBLUNGO VERDE  
(S.Marzano)



ROSSO  
GRAPPOLO



TONDO LISCIO  
(insalatato)



CUOR DI BUE



CAMONE



GRAPPOLO CILIEGIA  
(piccadilly)



DATTERINO

## Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **POMODORI**

Varietà botanica: **LYCOPERSICUM ESCLULENTUM 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**

## Temperatura prodotto

Da + 4° C a + 12° C

## Caratteristiche generali

I pomodori devono essere:

- 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.

Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere:

- freschi;
- sani;
- puliti;
- privi di foglie e di sostanze estranee visibili.

**PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

### Metodo di Coltivazione

#### Pomodori – Produzione da coltivazione “Biologica”

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato.

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”.

### Etichettatura sull'imballo

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

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

**Sfusi:** in plateau o CPR alla rinfusa o disposti a uno strato

#### **Confezionati:**

I formati delle confezioni standard sono i seguenti:

- cestino prezzato o vassoio filmato e prezzato

Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.

### Etichettatura sul confezionato

Solitamente sono presenti:

- 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

A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitoli richiesti dai clienti.

### Disposizioni relative alla presentazione

**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.

**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.

**Presentazione.** E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.

### Classificazione merceologica e difetti ammessi

- 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 cm<sup>2</sup>, 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 cm<sup>2</sup>, cicatrice stelare allungata.

### Calibrazione

Il calibro e' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, (dal peso o dal numero dei pomodori)  
La calibrazione **non** si applica ai pomodori a grappolo ed è facoltativa per la categoria II  
I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibrazione.

Per garantire un calibro omogeneo:

**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.

### 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 plaghi 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.

**Territorialità (km 0)**

I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.

**OGM – Allergeni – Lattice**

Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.