

Immagini



CILIEGINO



OBLUNGO ROSSO
(S.Marzano)



OBLUNGO VERDE
(S.Marzano)



ROSSO
GRAPPOLO



TONDO LISCI
(insalatato)



CUOR DI BUE



CAMONE



GRAPPOLO CILIEGIA
(piccadilly)



DATTERINO



DATTERINO GIALLO

Denominazione commerciale

Nome commerciale d'uso: **POMODORI**

Varietà botanica: **LYCOPERSICUM ESCLULENTUM MILL.**

Si distinguono in quattro 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

Pomodoro – Produzione convenzionale

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.

Pomodoro – “Produzione Integrata”/ “Lotta 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.

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

	<div>- prezzo unitario</div> <div>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</div>																						
Disposizioni relative alla presentazione	<div>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.</div> <div>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.</div> <div>Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.</div>																						
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<div><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.</div>																						
Calibrazione	<div>Il calibro e' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, (dal peso o dal numero dei pomodori)</div> <div>La calibrazione non si applica ai pomodori a grappolo ed è facoltativa per la categoria II</div> <div>I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibrazione.</div> <div>Per garantire un calibro omogeneo:</div> <div>a) la differenza di diametro tra i pomodori contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a:</div> <div><ul style="list-style-type: none">- 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.</div> <div>Nel caso si applichino Codici di Calibro occorre rispettare la scala di calibrazione seguente:</div> <table><tr><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr><tr><td>≤ 20</td><td>>20 ≤25</td><td>>25 ≤30</td><td>>30 ≤35</td><td>>35 ≤40</td><td>>40 <47</td><td>≥47 <57</td><td>≥57 <67</td><td>≥67 <82</td><td>≥82 <102</td><td>≥ 102</td></tr></table> <div>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).</div>	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
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													
Tolleranze	<div>Calibrazione: Per tutte le categorie: 10 %, in numero o peso, di pomodori non corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.</div> <div>Qualitative:</div>																						

- 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.