

POMODORI (*Lycopersicon esculentum* Mill.)
Reg. (CE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/10

Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, esenti da: parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. Per pomodori a grappolo: steli freschi, sani, puliti, privi di foglie o di sostanze estranee visibili.

Si distinguono in tondi, costoluti, oblungi o allungati, ciliegia (inclusi i pomodori cocktail)

CATEGORIE DI QUALITA'

Categoria Extra: di qualità superiore, di polpa compatta, forma, aspetto, sviluppo e colore tipici della varietà, esenti da difetti, non e' ammesso il dorso verde.

Categoria I: 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.

Categoria II: debbono rispettare le caratteristiche minime, 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.

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria 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

Categoria 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.

Categoria II: 10% in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, i prodotti colpiti da marciume non devono superare il 2% del totale. Per pomodori a grappolo, il 10% in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

CALIBRO

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

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, “ “ “ “ 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

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

POMODORI (*Lycopersicon esculentum Mill.*) Reg. (CE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/10**DA INDICARE IN ETICHETTA**

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	INDICAZIONI COMMERCIALI
imballatore e/o spediteore identificato da nome e indirizzo o suo codice ufficialmente riconosciuto.	<ul style="list-style-type: none">• Se il contenuto non è visibile dall'esterno : Pomodori o pomodori a grappolo e tipo commerciale, indicazioni obbligatorie per i tipi "ciliegia".• Per unità di vendita contenenti prodotti di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi, l'indicazione "Pomodori misti". Se il prodotto non è visibile dall'esterno è d'obbligo indicare colori, varietà o i tipi commerciali dell'unità di vendita.• nome della varietà(facoltativo).	Paese origine ed eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. Per unità di vendita contenenti misto di pomodori di colore, varietà e/o tipo commerciale diversi e d'origine diversa, ogni paese d'origine deve figurare accanto al nome delle distinte caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Categoria• Calibro (in caso di calibrazione) espresso da diametri minimo e massimo• Marchio ufficiale di controllo (Facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	<p>Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (se il prodotto è calibrato). I pomodori delle categorie «Extra» e I devono essere omogenei riguardo alla maturazione e la colorazione. Inoltre, per i pomodori «oblunghi», la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme. Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di pomodori di diversi colori, di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per ciascun colore, varietà e/o tipo commerciale, all'origine.</p> <p>La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.</p>
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	<p>I pomodori devono essere condizionati si da garantire una protezione adeguata del prodotto.</p> <p>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>