Immagini	POMODORO CILIEGINO POMODORO S.MARZANO ROSSO POMODORO INSALATARO POMODORO GRAPPOLO POMODORO CUOR DI BUE
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. - oblunghi (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**
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 retinato e 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 - data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.
Disposizioni relative alla presentazione	**Omogeneità.** Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori di stessa origine, varieta, qualità e calibro (in caso di calibrazione). I pomodori di categoria Extra e I devono essere omogenei per maturità e colorazione. Negli oblunghi 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 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. **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^2, 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^2, 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.

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 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".

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.
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.