

**POMODORI** (*Lycopersicon esculentum* Mill.)  
 Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 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 cm<sup>2</sup>, 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 cm<sup>2</sup>, 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, 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.

**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

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.

Scheda 2

**POMODORI** (*Lycopersicon esculentum Mill.*) Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/10

**DA INDICARE IN ETICHETTA**

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

**PRESENTAZIONE**

<b>OMOGENEITA'</b>	<p>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.</p>
<b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>	<p>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>