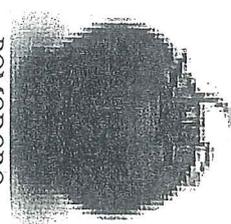


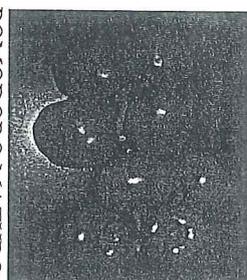
POMODORO CILIEGINO



POMODORO S. MARZANO  
ROSSO



POMODORO  
INSALATARO



POMODORO MATURO  
GRAPPOLO

<p><b>Denominazione commerciale</b></p>	<p>Nome commerciale d'uso: <b>POMODORI</b> Si distinguono in tre tipi commerciali:                      1. - tondi (tipo sferico),                      2. - costolati,                      3. - oblungi (o allungati)                      Varieta botanica: <b>LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL</b>                      Zona di origine: <b>Ovunque in zone temperate.</b></p>
<p><b>Temperatura automezzo</b></p>	<p>min 0° C; max + 16° C/+ 18° C (salvo carico promiscuo)                      verdi: + 13° C/+ 15° C      rossi: + 3° C/+ 9° C</p>
<p><b>Temperatura prodotto in entrata</b></p>	<p>verdi: + 13° C/+ 15° C      rossi: + 3° C/+ 9° C</p>
<p><b>Caratteristiche generali</b></p>	<p>I pomodori devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• con colorazione uniforme;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• freschi;</li> <li>• sani;</li> <li>• pilati;</li> <li>• privi di foglie e di sostanze estranee visibili.</li> </ul>
<p><b>Modalità di confezionamento</b></p>	<p><b>Sfusi:</b> in patella/plateau di legno o plastica 30x50 o 30x40 a 1/2 strato/i, alla rinfusa, in plateau 30x50.</p>
<p><b>Etichettatura sull'imballo</b></p>	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. denominazione del prodotto e tipo commerciale;</li> <li>2. categoria;</li> <li>3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati";</li> <li>4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale;</li> <li>5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione);</li> <li>6. lotto di produzione TMC (ove necessario).</li> </ol>
<p><b>Disposizioni relative alla presentazione</b></p>	<p><b>Omogeneità.</b> Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto pomodori della stessa origine, varietà colore e qualità e per quelli oblungi lunghezza uniforme.  <b>Condizionamento.</b> I pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo.  <b>Presentazione.</b> E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.</p>

<p><b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra (di qualità superiore): colorazione e aspetto tipico della varietà. Sono ammessi lievissimi difetti superficiali dell'epidermide.</li> <li>• 1° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, escluse le screpolature non cicatrizzate. Sono ammessi leggeri difetti di forma.</li> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): i pomodori devono essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature non cicatrizzate. Per i costolati sono da escludere i frutti deformi. Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di sviluppo dell'epidermide, ammaccature o screpolature cicatrizzate, purché questi non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità e di presentazione.</li> </ul>
<p><b>Calibrazione</b></p>	<p>I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibrazione.</p> <p>Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è:</p> <p>35 mm per i tondi e costolati, 30 mm per quelli oblungi.</p> <p>La scala di calibrazione si applica alle categorie extra e I°, esclusi i pomodori ciliegia e i ciliegia attaccati allo stelo (pomodori ciliegia a grappolo).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - da 30 mm inclusi a 35 mm esclusi</li> <li>• - da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi</li> <li>• - da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi</li> <li>• - da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi</li> <li>• - da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi</li> <li>• - da 67 mm inclusi a 82 mm esclusi</li> <li>• - da 82 mm inclusi a 102 mm esclusi</li> <li>• - da 102 mm e più</li> </ul>
<p><b>Tolleranze</b></p>	<p><b>Calibrazione:</b> tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extra: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.</li> </ul>
<p><b>Metodo di Coltivazione</b></p>	<p><b>Pomodoro – Produzione convenzionale</b></p> <p>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.</p> <p><b>Pomodoro – Produzione da coltivazioni a "Lotta Integrata" e/o "Produzione Integrata"</b></p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione a Lotta Integrata", previsti nella fattispecie da Regolamento Comunitario (Reg. CEE 1257/99 e Reg. CEE 2200/96 e successive modifiche ed integrazioni) ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni.</p> <p>I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti regolamenti.</p>

Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.

Pomodoro – 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 nella fattispecie dal Regolamento Comunitario 2092/91 ( comprese successive modifiche ed integrazioni ) inerente “ il metodo di coltivazione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari” .