

POMODORI (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) Reg. (CE) n. 2023/2429 del 17/08/2023 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, pomodori «ciliegia/cocktail» (varietà in miniatura) di tutti i tipi										
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 i pomodori «ciliegia/cocktail» inferiori ai 40 mm di diametro, i pomodori costoluti di forma irregolare, e 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. 2023/2429 del 17/08/2023 Allegato I parte B/10

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine. Per preimballaggi dicitura “imballato per” + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	• «Pomodori» o «pomodori a grappolo» e tipo commerciale, «pomodori ciliegia/cocktail» o «pomodori ciliegia/cocktail a grappolo» o nome equivalente per le altre varietà in miniatura se il contenuto non è visibile dall'esterno. • «Miscuglio di pomodori», o una denominazione equivalente, per miscugli di pomodori di varietà, tipi commerciali e/o colori nettamente diversi; se il prodotto non è visibile dall'esterno, occorre indicare colori, varietà e/o i tipi commerciali e la quantità di ciascun prodotto presente nell'imballaggio; • 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	• Categoria Calibro (in caso di calibrazione) espresso da: -diametro minimo e massimo, oppure -dal peso minimo e massimo, oppure -dal codice di calibro oppure -dal numero seguito dal diametro minimo e massimo. • Marchio ufficiale di controllo (Facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	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 - L'omogeneità di calibro non è obbligatoria.. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	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.