

NORME DI QUALITA' DEI POMODORI
(lycopersicon esculentum)
 Reg. (CE) n. 790/2000 del 14/04/00

tomato(ing), tomate(franc.), tomate(esp.), Tomate(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "**POMODORI**" e tipo commerciale se il contenuto non è visibile dall'esterno; tali indicazioni sono sempre obbligatorie per il tipo "*ciliegia*"
3. Origine del prodotto (es. nazione, regione...)
4. Categorie: o extra; o prima; o seconda;
5. Calibro (se il prodotto è calibrato) espresso dai diametri minimo e massimo o indicazione "non calibrati"
6. Numero registro Operatori (BNDOO)

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, aspetto fresco, privi di: odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale, parassiti.

Nel caso di pomodori a grappolo, gli steli devono essere freschi, sani puliti, privi di foglie o di sostanze estranee visibili.

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

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

E' determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori "*ciliegia*."

CALIBRO MINIMO

Il diametro minimo dei pomodori classificati nelle categorie "Extra", I e II è fissato a :

- **35 mm** per i pomodori "*tondi*" e "*costoluti*"
- **30 mm** per i pomodori "*oblungi*"

SCALE DI CALIBRAZIONE

La scala di calibrazione è fissata come segue:

- da 30 mm inclusi a 35 mm esclusi
- da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi
- da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi
- da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi
- da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi
- da 67 mm inclusi a 82 mm esclusi
- da 82 mm inclusi a 102 mm esclusi
- 102 mm e più

L'osservanza della scala di calibrazione è obbligatoria per i pomodori delle categorie "Extra" e I. La scala di calibrazione non si applica ai pomodori "a grappolo".

Tolleranze: 10% in numero o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori tondi e costoluti e di 28 mm per i pomodori oblungi.

PRESENTAZIONE

Come frutti individuali o pomodori a grappolo ove ogni infiorescenza comprenda almeno 3 frutti o, per i ciliegia, almeno 6 frutti.

OMOGENEITA'

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori di stessa origine, varietà, qualità e calibro. I pomodori di categoria Extra e I devono essere omogenei per maturità e colorazione. Negli oblungi la lunghezza deve essere uniforme.

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.

Categoria I: 10% in peso o in numero di pomodori non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. 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 nè 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.