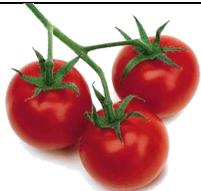


<b>Immagini</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>	Nome commerciale d'uso: <b>POMODORI BIO</b> Varietà botanica: <b>LYCOPERSICUM ESCLULENTUM MILL.</b> Zona di Origine: <b>Italia, Emilia Romagna</b>
<b>Temperatura prodotto</b>	Da + 4° C a + 12° C
<b>Caratteristiche generali</b>	I pomodori devono essere: <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>• esenti da parassiti;</li> <li>• con colorazione uniforme;</li> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• freschi;</li> <li>• sani;</li> <li>• puliti;</li> <li>• privi di foglie e di sostanze estranee visibili.</li> </ul> <b>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</b>
<b>Etichettatura sull'imballo</b>	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <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 per la Rintracciabilità</li> </ol>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<b>Sfusi:</b> in plateau o CPR alla rinfusa o disposti a uno strato <b>Confezionati:</b> 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.
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<b>Omogeneità.</b> 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 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.</b> 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> <p><b>Presentazione.</b> E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.</p>																						
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>																						
<b>Calibrazione</b>	<p>Il calibro e' determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, (dal peso o dal numero dei pomodori) Per garantire un calibro omogeneo:</p> <p><b>a)</b> la differenza di diametro tra i pomodori contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (indicato nell'imballaggio) è &lt; 50 mm;</li> <li>- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 50 mm &lt; 70 mm;</li> <li>- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 70 mm &lt; 100 mm;</li> <li>- per i pomodori di diametro pari o superiore a 100 mm non è fissata una differenza limite.</li> </ul> <p>Nel caso si applichino Codici di Calibro occorre rispettare la <b>scala di calibrazione</b> seguente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>0</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>≤ 20</td> <td>&gt;20 ≤25</td> <td>&gt;25 ≤30</td> <td>&gt;30 ≤35</td> <td>&gt;35 ≤40</td> <td>&gt;40 &lt;47</td> <td>≥47 &lt;57</td> <td>≥57 &lt;67</td> <td>≥67 &lt;82</td> <td>≥82 &lt;102</td> <td>≥ 102</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 <b>a</b>).</p>	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
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>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione:</b> Per tutte le categorie: 10 %, in numero o peso, di pomodori non corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.</p> <p><b>Qualitative:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I°: <b>10%</b> 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 <b>5%</b> in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.</li> <li>II°: <b>10%</b> 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 <b>10%</b> in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.</li> </ul>																						
<b>Metodo di Coltivazione</b>	<p><b>Pomodoro – Produzione da coltivazione "Biologica"</b></p> <p>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".</p>																						
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	<p>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.</p>																						