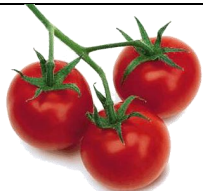


Immagini	
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: POMODORI LOTTA INTEGRATA Varietà botanica: LYCOPERSICUM ESCLULENTUM MILL. Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	I pomodori devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • interi; • di aspetto fresco; • sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); • puliti (privi di sostanze estranee visibili); • esenti da parassiti; • con colorazione uniforme; • privi di umidità esterna anormale; • privi di odore e/o sapore estranei. Per i pomodori a grappolo (attaccati allo stelo), gli steli devono essere: <ul style="list-style-type: none"> • freschi; • sani; • puliti; • privi di foglie e di sostanze estranee visibili. PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto e tipo commerciale; 2. categoria; 3. calibro minimo e massimo o la dicitura "non calibrati"; 4. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale, regionale o locale; 5. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); 6. lotto per la Rintracciabilità
Modalità di confezionamento	Sfusi: in plateau o CPR alla rinfusa o disposti a uno strato Confezionati: 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.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. 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>Condizionamento. 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>Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.</p>																						
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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. 																						
Calibrazione	<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>a) la differenza di diametro tra i pomodori contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) è ≥ 70 mm < 100 mm; - per i pomodori di diametro pari o superiore a 100 mm non è fissata una differenza limite. <p>Nel caso si applichino Codici di Calibro occorre rispettare la scala di calibrazione 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>>20 ≤25</td> <td>>25 ≤30</td> <td>>30 ≤35</td> <td>>35 ≤40</td> <td>>40 <47</td> <td>≥47 <57</td> <td>≥57 <67</td> <td>≥67 <82</td> <td>≥82 <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 a).</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													
Tolleranze	<p>Calibrazione: Per tutte le categorie: 10 %, in numero o peso, di pomodori non corrispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.</p> <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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. 																						
Metodo di Coltivazione	<p>Pomodoro – Produzione da coltivazioni a “Produzione Integrata”</p> <p>Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della “Produzione Integrata”, previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p>																						
OGM – Allergeni – Lattice	<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>																						