



Etichettatura sul confezionato	Solitamente sono presenti: <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.
Disposizioni relative alla presentazione	Omogeneità. 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. Condizionamento. I pomodori devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di qualsiasi corpo estraneo. Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui pomodori.
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• Extra (di qualità superiore): con polpa compatta, colorazione e aspetto tipico della varietà. Sono ammessi lievissimi difetti superficiali dell'epidermide. Non è ammesso il dorso verde.• I° categoria (di buona qualità): con caratteristiche tipiche della varietà, escluse le screpolature non cicatrizzate. Sono ammessi leggeri difetti di forma.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima): i pomodori devono essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature non cicatrizzate. Per i costoluti 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.
Calibrazione	I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibrazione. Il calibro si misura in mm e il minimo richiesto è 35 mm per i tondi e costoluti, 30 mm per quelli oblungi. 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). <ul style="list-style-type: none">• - 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• - da 102 mm e più



Tolleranze	Calibrazione: tra i frutti di uno stesso imballo la differenza di diametro per tutte le categorie è del 10 % in +/- in numero o in peso. Qualitative: <ul style="list-style-type: none">• <u>Extra</u>: fino ad un massimo del 5% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>I°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• <u>II°</u>: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.• Per i pomodori a grappolo il 10% in numero in peso di frutti staccati dallo stelo.
Metodo di Coltivazione	<u>Produzione convenzionale</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Produzione Integrata"</u> 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. <u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> 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".
OGM – Allergeni – Lattice	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.