



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	Pomodoro
NOME BOTANICO	Solanum Lycopersicum (L.)
PROVENIENZA	Toscana
CARATTERISTICHE COMMERCIALI DEL FRUTTO	<p>Data la grande variabilità genetica di questa specie , sono commercializzate diverse tipologie di frutti qui riportate :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forma sferica di pezzatura medio-grande di colorazione verde-arancio (insalataro) • Forma sferica di pezzatura medio-grande di colorazione rossa con parte verde (stelo) raccolto a grappolo (grappolo rosso) • Costoluto di colorazione rossa (Pisanello) oppure verde-arancio (Marmande , Cuore di bue) • Allungati di forma ovale a colorazione verde-arancio oppure rossa (S.Marzano) • Forma sferica di colorazione rossa di piccole dimensioni raccolto a grappolo (ciliegino) • Forma allungata di colorazione rossa di piccole dimensioni (datterino o mini plum) raccolto a grappolo od a frutto singolo. <p>I frutti di tutte le tipologie commercializzate , devono rispondere ai seguenti requisiti :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ intero ✓ sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); ✓ pulito (prive di sostanze estranee visibili); ✓ esente da parassiti animali e/o vegetali; ✓ privo di umidità anormale sulla buccia; ✓ privo di odore e/o sapore estranei; ✓ privo di ammaccature da lavorazione.
IMBALLO ED ETICHETTATURA	<p>Su ciascuna cassetta o confezione sono riportate le seguenti indicazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ specifica del prodotto e della tipologia.

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Categoria. ✓ calibro minimo o massimo oppure la dicitura "non calibrato" ✓ nome e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione e/o codice di riconoscimento. ✓ lotto per la rintracciabilità.
LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto frutti della stessa origine, varietà, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e grado di maturazione ✓ I pomodori di categoria Extra e I devono essere omogenei per maturità e colorazione. Negli oblungi la lunghezza deve essere uniforme. E' possibile imballare in una singola unita 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. ✓ Deve essere garantita una protezione adeguata dei frutti , I materiali usati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e non provocare alterazioni interne o esterne. ✓ E' vietato l'impiego di sostanze che ne modifichino le caratteristiche naturali. ✓ Su specifica richiesta è possibile fornire il prodotto in apposite confezioni (imballaggio riciclabile , vassoio filmato , vaschetta etc)
CLASSIFICAZIONE	<p>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.</p> <p>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. I pomodori "costoluti" possono presentare screpolature cicatrizzate di lunghezza massima di 1 cm, cicatrici legnose di massimo 1 cm², protuberanze non eccessive.</p> <p>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. I</p>

	pomodori “costoluti” possono presentare protuberanze più marcate rispetto alla cat. I°, ombelico, cicatrici legnose di forma ombelicale di superficie inferiore a 2 cm ² , cicatrice stilare allungata.										
CALIBRO	<p>Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto, (dal peso o dal numero dei pomodori)</p> <p>La calibrazione non si applica ai pomodori a grappolo ed è facoltativa per la categoria II</p> <p>I pomodori ciliegia e cocktail sono esclusi dalla calibrazione.</p> <p>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) e < 50 mm; - 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) e ≥ 50 mm < 70 mm; - 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (nell'imballaggio) e ≥ 70 mm < 100 mm; - per i pomodori di diametro pari o superiore a 100 mm non è fissata una differenza limite. <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> <p>Nel caso si applichino Codici di Calibro occorre rispettare la scala di calibrazione seguente:</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
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"> • 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. • 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 ne 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 ne 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.
OGM	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.



N.B. La presente scheda è stata redatta il 11/03/14 , Etruria Royal fruit soc. agr. cons. a r. l. si riserva la facoltà di modificarla in qualunque momento senza alcun preavviso , anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati , non presenti in questa scheda tecnica , si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.