

PARTE 10: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I POMODORI

I. **DEFINIZIONE DEL PRODOTTO**

La presente norma si applica ai pomodori delle varietà (cultivar) derivate dal *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw/*Lycopersicon esculentum* Mill., destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i pomodori destinati alla trasformazione industriale.

Si distinguono quattro tipi commerciali di pomodori:

- “tondi”,
- “costoluti”,
- “oblunghi” o “allungati”,
- pomodori “ciliegia” (inclusi i pomodori “cocktail”).

II. **DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ**

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i pomodori devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. **Caratteristiche minime**

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i pomodori devono essere:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

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

Lo sviluppo e lo stato dei pomodori devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. **Classificazione**

I pomodori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) *Categoria “Extra”*

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono avere la polpa compatta e presentare la forma, l'aspetto e lo sviluppo tipici della varietà.

Per la loro colorazione, in rapporto allo stato di maturazione, essi devono poter rispondere ai requisiti di cui all'ultimo comma del precedente paragrafo A.

I pomodori non devono avere il "dorso verde" o altri difetti, salvo leggerissime alterazioni superficiali dell'epidermide, purché queste non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto.

ii) *Categoria I*

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità e sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Essi non devono presentare screpolature o il "dorso verde". Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto:

- un leggero difetto di forma e di sviluppo,
- un lieve difetto di colorazione,
- leggeri difetti dell'epidermide,
- leggerissime ammaccature.

Inoltre, i pomodori "costoluti" possono presentare:

- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 1 cm,
- protuberanze non eccessive,
- un piccolo ombelico senza formazioni legnose,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 1 cm²,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura) di lunghezza non eccedente i due terzi del diametro massimo del frutto.

iii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i pomodori che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere sufficientemente turgidi (benché leggermente meno turgidi rispetto a quelli della categoria I) e non devono presentare screpolature non cicatrizzate.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma, di sviluppo e di colorazione,
- difetti dell'epidermide o ammaccature, purché non danneggino gravemente il frutto,
- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm per i pomodori "tondi", "costoluti" o "oblunghi".

Inoltre, i pomodori "costoluti" possono presentare:

- protuberanze più marcate rispetto alla categoria I, senza che vi sia deformità,
- un ombelico,
- cicatrici legnose di forma ombelicale in corrispondenza del punto stelare, di superficie non eccedente 2 cm²,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura).

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale. Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori "ciliegia".

A. Calibro minimo

Il calibro 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 "oblunghi".

B. Scala di calibrazione

La scala di calibrazione per i pomodori è fissata come segue:

- da 30 millimetri inclusi a 35 millimetri esclusi ⁽¹⁾,
- da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi,
- da 40 millimetri inclusi a 47 millimetri esclusi,
- da 47 millimetri inclusi a 57 millimetri esclusi,
- da 57 millimetri inclusi a 67 millimetri esclusi,
- da 67 millimetri inclusi a 82 millimetri esclusi,
- da 82 millimetri inclusi a 102 millimetri esclusi,
- 102 millimetri e oltre.

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.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria "Extra"

Il 5 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria I

- Il 10 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.
- Nel caso dei pomodori a grappolo, il 5 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

iii) Categoria II

- Il 10 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, ammaccature pronunciate o qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

⁽¹⁾ Unicamente per i pomodori "oblunghi".

- Nel caso dei pomodori a grappolo, il 10 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie: il 10 % in numero o in peso di pomodori rispondenti al calibro immediatamente inferiore e/o superiore a quello indicato, con un minimo di 33 mm per i pomodori "tondi" e "costoluti" e di 28 mm per i pomodori "oblunghi".

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere pomodori della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità e calibro (sempreché, per quanto riguarda quest'ultimo criterio, sia richiesta una calibrazione).

I pomodori delle categorie "Extra" e I devono essere praticamente omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione. Inoltre, per i pomodori "oblunghi", la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

B. Condizionamento e imballaggio

I pomodori devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.

C. Presentazione

I pomodori possono essere presentati come segue:

- i) sotto forma di frutti individuali, con o senza calice e stelo corto;
- ii) sotto forma di pomodori a grappolo, ossia in infiorescenze intere o parti di infiorescenze, a condizione che ciascuna infiorescenza o parte di essa comprenda almeno:
 - 3 frutti (2 nel caso di frutti preconfezionati) o
 - nel caso dei pomodori "ciliegia" a grappolo, 6 frutti (4 nel caso di frutti preconfezionati).

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti.

A. Identificazione

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;

- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.
- B. Natura del prodotto**
- "Pomodori" o "Pomodori a grappolo" e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno; tali indicazioni sono sempre obbligatorie per i tipi "ciliegia" (o "cocktail"), a grappolo o no.
 - Nome della varietà (facoltativo).
- C. Origine del prodotto**
- Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.
- D. Caratteristiche commerciali**
- Categoria.
 - Calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo o, ove del caso, indicazione "non calibrati".
 - Tenore minimo di zucchero, misurato con rifrattometro ed espresso in valore Brix (facoltativo).
- E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)**

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono confezioni per la vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.»
