

## REGOLAMENTO SPECIALE DEL POMODORO

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 9 del 16 ottobre 2012

**COMITATO DI FILIERA DEL POMODORO E DI TUTTI GLI ORTAGGI DA FRUTTO, DEGLI ORTAGGI DA BULBO E DEI FUNGHI  
SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI RAGUSA**

### ART. 1 - OGGETTO DEL REGOLAMENTO – CATEGORIE DI PRODOTTO NEGOZIABILE

**Pomodori** destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore esclusi i pomodori destinati alla trasformazione industriale, ed in particolare i seguenti prodotti:

- Pomodori tondi lisci rossi a grappolo categoria extra (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi grappolo Ex”)
- Pomodori tondi lisci rossi a grappolo categoria I (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi grappolo I”)
- Pomodori tondi lisci rossi a grappolo categoria II (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi grappolo II”)
- Pomodori tondi lisci rossi categoria extra (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi Ex”)
- Pomodori tondi lisci rossi categoria I (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi I”)
- Pomodori tondi lisci rossi categoria II (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi II”)
- Pomodori tondi lisci verdi categoria extra (in sigla “ Pomodori tondi lisci verdi Ex”)
- Pomodori tondi lisci verdi categoria I (in sigla “ Pomodori tondi lisci verdi I”)
- Pomodori tondi lisci verdi categoria II (in sigla “ Pomodori tondi lisci verdi II”)
- Pomodori tondi sardi categoria extra (in sigla “Pomodori tondi sardi Ex”)
- Pomodori tondi sardi categoria I (in sigla “Pomodori tondi sardi I”)
- Pomodori tondi sardi categoria II (in sigla “Pomodori tondi sardi II”)
- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP categoria extra (in sigla “Pomodorini Piennolo Vesuvio DOP Ex”)
- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP categoria I (in sigla “Pomodorini Piennolo Vesuvio DOP I”)
- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP categoria II (in sigla “Pomodorini Piennolo Vesuvio DOP II”)
- Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP categoria extra (in sigla “ Pomodori S. Marzano A.S. DOP Ex ”)
- Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP categoria I (in sigla “ Pomodori S. Marzano A.S. DOP I”)
- Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP categoria II (in sigla “ Pomodori S. Marzano A.S. DOP II”)
- Pomodori di Pachino IGP categoria extra (in sigla “Pomodori di Pachino IGP Extra ”)
- Pomodori di Pachino IGP categoria I (in sigla “Pomodori di Pachino IGP I ”)
- Pomodori di Pachino IGP categoria II (in sigla “Pomodori di Pachino IGP II ”)
- Pomodori costoluti ricci rossi categoria extra (in sigla “ Pomodori costoluti ricci rossi Ex”)
- Pomodori costoluti ricci rossi categoria I (in sigla “ Pomodori costoluti ricci rossi I”)
- Pomodori costoluti ricci rossi categoria II (in sigla “ Pomodori costoluti ricci rossi II”)
- Pomodori costoluti tipo merinda categoria extra (in sigla “Pomodori costoluti tipo merinda Ex”)
- Pomodori costoluti tipo merinda categoria I (in sigla “Pomodori costoluti tipo merinda I”)
- Pomodori costoluti tipo merinda categoria II (in sigla “Pomodori costoluti tipo merinda II”)
- Pomodori costoluti verdi categoria extra (in sigla “ Pomodori costoluti verdi Ex”)
- Pomodori costoluti verdi categoria I (in sigla “ Pomodori costoluti verdi I”)
- Pomodori costoluti verdi categoria II (in sigla “ Pomodori costoluti verdi II”)
- Pomodori ciliegini categoria extra (in sigla “ Pomodoro ciliegini Ex”)

- Pomodori ciliegini categoria I (in sigla “ Pomodoro ciliegini I”)
- Pomodori ciliegini categoria II (in sigla “ Pomodoro ciliegini II”)
- Pomodori altre varietà (in sigla “Pomodori altre varietà”)
- Pomodori canestrini verdi categoria extra (in sigla “Pomodori canestrini verdi Ex”)
- Pomodori canestrini verdi categoria I(in sigla “Pomodori canestrini verdi I”)
- Pomodori canestrini verdi categoria II (in sigla “Pomodori canestrini verdi II”)
- Pomodori cenkara rossi categoria extra (in sigla “Pomodori cenkara rossi Ex”)
- Pomodori cenkara rossi categoria I (in sigla “Pomodori cenkara rossi I”)
- Pomodori cenkara rossi categoria II (in sigla “Pomodori cenkara rossi II”)
- Pomodori cenkara verdi categoria extra (in sigla “Pomodori cenkara verdi Ex”)
- Pomodori cenkara verdi categoria I (in sigla “Pomodori cenkara verdi I”)
- Pomodori cenkara verdi categoria II (in sigla “Pomodori cenkara verdi II”)
- Pomodori cuore di bue verdi categoria extra (in sigla “Pomodori cuore di bue verdi Ex”)
- Pomodori cuore di bue verdi categoria I (in sigla “Pomodori cuore di bue verdi I”)
- Pomodori cuore di bue verdi categoria II (in sigla “Pomodori cuore di bue verdi II”)
- Pomodori datterini categoria extra (in sigla “Pomodori datterini Ex”)
- Pomodori datterini categoria I (in sigla “Pomodori datterini I”)
- Pomodori datterini categoria II (in sigla “Pomodori datterini II”)
- Pomodoriancelot verdi categoria extra (in sigla “Pomodoriancelot verdi Ex”)
- Pomodoriancelot verdi categoria I (in sigla “Pomodoriancelot verdi I”)
- Pomodoriancelot verdi categoria II (in sigla “Pomodoriancelot verdi II”)
- Pomodori lunghi rossi categoria extra (in sigla “Pomodori lunghi rossi Ex”)
- Pomodori lunghi rossi categoria I (in sigla “Pomodori lunghi rossi I”)
- Pomodori lunghi rossi categoria II (in sigla “Pomodori lunghi rossi II”)
- Pomodori lunghi rossi da sugo categoria extra (in sigla “Pomodori lunghi rossi da sugo Ex”)
- Pomodori lunghi rossi da sugo categoria I (in sigla “Pomodori lunghi rossi da sugo I”)
- Pomodori lunghi rossi da sugo categoria II (in sigla “Pomodori lunghi rossi da sugo II”)
- Pomodori lunghi verdi categoria extra (in sigla “Pomodori lunghi verdi Ex”)
- Pomodori lunghi verdi categoria I (in sigla “Pomodori lunghi verdi I”)
- Pomodori lunghi verdi categoria II (in sigla “Pomodori lunghi verdi II”)
- Pomodori tipo piccadilly categoria extra (in sigla “Pomodori tipo piccadilly Ex”)
- Pomodori tipo piccadilly categoria I (in sigla “Pomodori tipo piccadilly I”)
- Pomodori tipo piccadilly categoria II (in sigla “Pomodori tipo piccadilly II”)
- Pomodori tondi lisci rossi a grappolo categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi grappolo Ex bio”)
- Pomodori tondi lisci rossi a grappolo categoria I da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi grappolo I bio”)
- Pomodori tondi lisci rossi a grappolo categoria II da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi grappolo II bio”)
- Pomodori tondi lisci rossi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi Ex bio”)
- Pomodori tondi lisci rossi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi I bio”)
- Pomodori tondi lisci rossi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci rossi II bio”)
- Pomodori tondi lisci verdi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci verdi Ex bio”)
- Pomodori tondi lisci verdi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci verdi I bio”)
- Pomodori tondi lisci verdi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori tondi lisci verdi II bio”)
- Pomodori tondi sardi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori tondi sardi Ex bio”)
- Pomodori tondi sardi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori tondi sardi I bio”)
- Pomodori tondi sardi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori tondi sardi II bio”)

- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodorini Piennolo Vesuvio DOP Ex bio”)
- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodorini Piennolo Vesuvio DOP I bio”)
- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodorini Piennolo Vesuvio DOP II bio”)
- Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori S. Marzano A.S. DOP Ex bio”)
- Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP categoria I da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori S. Marzano A.S. DOP I bio”)
- Pomodori San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP categoria II da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori S. Marzano A.S. DOP II bio”)
- Pomodori di Pachino IGP categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori di Pachino IGP Ex bio”)
- Pomodori di Pachino IGP categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori di Pachino IGP I bio”)
- Pomodori di Pachino IGP categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori di Pachino IGP II bio”)
- Pomodori costoluti ricci rossi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori costoluti ricci rossi Ex bio”)
- Pomodori costoluti ricci rossi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori costoluti ricci rossi I bio”)
- Pomodori costoluti ricci rossi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori costoluti ricci rossi II bio”)
- Pomodori costoluti tipo merinda categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori costoluti tipo merinda Ex bio”)
- Pomodori costoluti tipo merinda categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori costoluti tipo merinda I bio”)
- Pomodori costoluti tipo merinda categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori costoluti tipo merinda II bio”)
- Pomodori costoluti verdi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori costoluti verdi Ex bio”)
- Pomodori costoluti verdi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori costoluti verdi I bio”)
- Pomodori costoluti verdi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodori costoluti verdi II bio”)
- Pomodori ciliegini categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodoro ciliegini Ex bio”)
- Pomodori ciliegini categoria I da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodoro ciliegini I bio”)
- Pomodori ciliegini categoria II da agricoltura biologica (in sigla “ Pomodoro ciliegini II bio”)
- Pomodori altre varietà da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori altre varietà bio”)
- Pomodori canestrini verdi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori canestrini verdi Ex bio”)
- Pomodori canestrini verdi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori canestrini verdi I bio”)
- Pomodori canestrini verdi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori canestrini verdi II bio”)
- Pomodori cenkara rossi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cenkara rossi Ex bio”)
- Pomodori cenkara rossi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cenkara rossi I bio”)
- Pomodori cenkara rossi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cenkara rossi II bio”)
- Pomodori cenkara verdi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cenkara verdi Ex bio”)
- Pomodori cenkara verdi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cenkara verdi I bio”)
- Pomodori cenkara verdi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cenkara verdi II bio”)
- Pomodori cuore di bue verdi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cuore di bue verdi Ex bio”)
- Pomodori cuore di bue verdi categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cuore di bue verdi I bio”)
- Pomodori cuore di bue verdi categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori cuore di bue verdi II bio”)
- Pomodori datterini categoria extra da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori datterini Ex bio”)
- Pomodori datterini categoria I da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori datterini I bio”)
- Pomodori datterini categoria II da agricoltura biologica (in sigla “Pomodori datterini II bio”)

- Pomodori lancelot verdi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lancelot verdi Ex bio")
- Pomodori lancelot verdi categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lancelot verdi I bio")
- Pomodori lancelot verdi categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lancelot verdi II bio")
- Pomodori lunghi rossi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi rossi Ex bio")
- Pomodori lunghi rossi categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi rossi I bio")
- Pomodori lunghi rossi categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi rossi II bio")
- Pomodori lunghi rossi da sugo categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi rossi da sugo Ex bio")
- Pomodori lunghi rossi da sugo categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi rossi da sugo I bio")
- Pomodori lunghi rossi da sugo categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi rossi da sugo II bio")
- Pomodori lunghi verdi categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi verdi Ex bio")
- Pomodori lunghi verdi categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi verdi I bio")
- Pomodori lunghi verdi categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori lunghi verdi II bio")
- Pomodori tipo piccadilly categoria extra da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori tipo piccadilly Ex bio")
- Pomodori tipo piccadilly categoria I da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori tipo piccadilly I bio")
- Pomodori tipo piccadilly categoria II da agricoltura biologica (in sigla "Pomodori tipo piccadilly II bio")

Il lotto minimo negoziabile = 100 Kg, con lotti incrementabili di 1 Kg alla volta  
Importo minimo per le variazioni di prezzo = 0,01 €

### **ART. 2 - DESCRIZIONE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI**

I prodotti oggetto del presente regolamento devono essere conformi alle norme di commercializzazione definite dal Regolamento UE n.543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati, recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche col Regolamento CE n.701/2012 del 30 luglio 2012.

Nel caso di prodotti da agricoltura biologica si fa riferimento al **Reg. CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici** che abroga il CEE n. 2092/91, e al Reg. CE n. 889/2008, attuativo del Reg. CE n. 834/2007, relativo alle norme di produzione dei prodotti vegetali.

Nel caso di prodotti a "denominazione", fatte salve le normative vigenti in materia, si fa riferimento allo specifico Disciplinare.

Nel caso di altre certificazioni volontarie di prodotto o di processo, si fa riferimento alle specifiche normative e alla documentazione rilasciata dall'organismo terzo di certificazione.

Il Soggetto abilitato all'intermediazione ha l'obbligo di indicare l'origine dei prodotti, gli enti certificatori ed il numero di certificazione nel caso di prodotti "da agricoltura biologica", "DOP", "IGP" o "a marchio".

Per i prodotti regolamentati da norme di commercializzazione specifica, come previsto dal Regolamento UE n.543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati, recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche, Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione ha l'obbligo di indicare il calibro e l'origine dei prodotti commercializzati.

Le caratteristiche qualitative che i pomodori devono presentare dopo condizionamento e imballaggio sono:

**Caratteristiche minime** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

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;
- esenti da danni alla polpa 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.

**Classificazione** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

I pomodori sono classificati nelle tre categorie seguenti:

- **Categoria "Extra"**

I pomodori di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono essere sodi e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

Per la loro colorazione, in rapporto allo stato di maturazione, essi devono poter rispondere ai requisiti di cui al terzo comma delle "Caratteristiche minime" sopra riportate.

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.

- **Categoria I**

I pomodori di questa categoria devono essere di buona qualità e sufficientemente sodi e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale.

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

- un lieve difetto di forma e di sviluppo,
- Lievi difetti di colorazione,
- Lievi 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 cm<sup>2</sup>,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura) di lunghezza non eccedente i due terzi del diametro massimo del frutto.

- **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 sodi (benché leggermente meno sodi 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,
- difetti 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 cm<sup>2</sup>,
- una sottile cicatrice stelare di forma allungata (simile a una sutura).

### Calibrazione (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto, in funzione del peso oppure del numero di frutti.

Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori "a grappolo" né ai pomodori "ciliegia" e sono facoltative per la categoria II.

Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i frutti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) per i pomodori calibrati secondo il diametro:

- 10 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è < 50 mm,
- 15 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 50 mm ma < 70 mm,
- 20 mm, se il diametro del frutto più piccolo (secondo l'indicazione dell'imballaggio) è ≥ 70 mm ma < 100 mm,
- non vi sono limiti per la differenza in caso di frutti di diametro ≥ 100 mm.

Se si applicano codici di calibro, occorre rispettare i codici e gli intervalli riportati nella tabella che segue:

Codice di calibro	Diametro (mm)
0	≤ 20
1	> 20 ≤ 25
2	> 25 ≤ 30
3	> 30 ≤ 35
4	> 35 ≤ 40
5	> 40 ≤ 47
6	> 47 ≤ 57
7	> 57 ≤ 67
8	> 67 ≤ 82
9	> 82 ≤ 102
10	> 102

b) Nel caso dei pomodori calibrati secondo il peso o il numero, la differenza di calibro deve essere in linea con la differenza di cui alla lettera a).

### Tolleranze di qualità (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati )

- **Categoria "Extra"**

E' ammessa una tolleranza del 5 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della

categoria, ma conformi a quelle della categoria I. All'interno di tale tolleranza non oltre lo 0,5% del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

- **Categoria I**

E' ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II .All'interno di tale tolleranza non oltre l'1% del totale può essere costituito da prosotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né le caratteristiche minime, oppure da prodotti affetti da marciume.

Nel caso dei pomodori a grappolo, è ammesso il 5 % in numero o in peso di frutti staccati dallo stelo.

- **Categoria II**

E' ammessa una tolleranza complessiva del 10 % in numero o in peso di pomodori non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime. All' interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2% del totale.

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

**Tolleranze di calibro** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati )

Per tutte le categorie: è ammessa una tolleranza complessiva del 10 %, in numero o in peso, di pomodori che non soddisfano i requisiti di calibro.

**Omogeneità** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

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.

Sono tuttavia autorizzati imballaggi contenenti miscugli di pomodori di diversi colori, di diverse varietà e/o di diversi tipi commerciali a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per ciascun colore, varietà e/o tipo commerciale, all'origine.

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

**Condizionamento e imballaggio** (come da Regolamento UE n. 543/2011 del 21 giugno 2011 ed allegati)

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

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e di qualità 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 siano realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

**ART. 3 – SCHEDA INFORMATIVA DEI PRODOTTI**

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto:

- Calibro
- Origine: Italia, UE, Extra UE
- Confezionamento
- Denominazioni e/o marchi

- Enti e numeri di certificazione
- Altre informazioni (caricamento di un documento)
- Altre caratteristiche
- Lavorazione
- Modalità di coltivazione

### Campi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale:

- Tempi e modalità di pagamento
- Specifiche di consegna e ritiro
- Modalità di risoluzione delle controversie

### **Art. 4 – INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **Modifiche all'art. 9 delle disposizioni generali –Termini e disposizioni per l'esecuzione del contratto**

Fermo restando il resto:

“a) Per contratti stipulati alla condizione di consegna “pronta”, la merce si intende a disposizione del compratore dal giorno successivo a quello della conclusione del contratto. Il venditore accorda al compratore una franchigia di 24 (ventiquattro) ore per il ritiro della merce. Il compratore accorda al venditore una franchigia di 48 (quarantotto) ore per il ritiro della merce.

b) Per contratti stipulati alle condizioni di consegna differita – giornaliera, bisettimanale, settimanale – il venditore accorda al compratore una franchigia di 24 (ventiquattro) ore per il ritiro della merce ad ogni singola consegna”. Il compratore accorda al venditore una franchigia di 48 (quarantotto) ore per il ritiro della merce.

#### **Modifiche all'art. 14 delle disposizioni generali- Reclami**

“Di qualunque reclamo e/o contestazione (comprese: la mancata osservanza dei termini di esecuzione, il diritto di rifiuto della merce, le inadempienze e le cause di forza maggiore) che il compratore intendesse sollevare al venditore per la merce ricevuta, deve dare comunicazione alla controparte e a BMTI S.c.p.a., mediante fax e/o telefax e/o e-mail con conferma di lettura, entro e non oltre 24 (ventiquattro) ore dal ricevimento della merce o al verificarsi dell'evento. Il reclamo deve contenere, pena la nullità, l'indicazione specifica delle caratteristiche qualitative contestate”.

### **Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:

1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Firenze;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Ancona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bari
- Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli;



- Regolamento della Camera Arbitrale di Ragusa.

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.