



ORIENTA

Osservatorio sulla spesa di Roma

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. È stato altresì realizzato un sito internet (www.romaorienta.it), sul quale è possibile trovare, oltre ai summenzionati quaderni tecnici in formato elettronico, anche tutte le informazioni utili per una spesa consapevole e responsabile da parte dei consumatori.



INTRODUZIONE

Il pomodoro è una pianta orticola della famiglia delle solanacee (*Lycopersicon esculentum*), originaria dell'America Latina (dubbi sussistono sull'origine territoriale, poiché alcune fonti indicano Cile ed Ecuador, mentre altri il Perù o il Messico). In queste aree del mondo, per effetto del clima tropicale, la pianta del pomodoro produce i suoi frutti tutto l'anno, al contrario delle nostre regioni, dove, essa, se coltivata all'aperto, produce frutti solo nel periodo estivo.

La pianta del pomodoro ha una struttura radicale e fusiforme, il fusto a sarmento e le foglie, lunghe e con profonde incisioni, sono di un colore verde più scuro nella pagina superiore e più chiaro in quella inferiore. Essa, con l'ausilio di sostegni, può raggiungere anche 2 metri di altezza, mentre i fiori, denominati pomodori, sono a grappoli, distribuiti lungo fusto e ramificazioni, di colore rosso e di dimensioni diverse a seconda della varietà.

La polpa del pomodoro, acquosa e di colore rosso con semi gialli, ha un sapore tra il dolce e l'acidulo ed è ricca di vitamine.

STORIA

Portato in Europa dai conquistadores spagnoli verso la fine del XVI secolo, il pomodoro fu considerato dapprima solo come una pianta rara, di tipo ornamentale e non adatta all'alimentazione, poiché i suoi frutti, contenenti *solanina*, erano ritenuti dannosi per la salute umana. Nel 1544 l'erborista italiano Pietro Mattioli classificò tale pianta addirittura fra le specie velenose, pur ammettendo di aver sentito voci secondo le quali, in alcune regioni remote del mondo, il suo frutto veniva mangiato fritto nell'olio.

La documentazione relativa all'uso alimentare del pomodoro è assai scarsa: le prime segnalazioni di impiego come alimento commestibile risalgono all'Europa meridionale del XVII secolo, anche se fu solo alla fine del Settecento che nel vecchio continente prese piede la



sua coltivazione a scopo alimentare. E mentre in Francia il pomodoro era destinato quasi esclusivamente alla corte del re, in Italia, dove era stato introdotto dagli spagnoli nel Regno di Napoli, esso si diffuse rapidamente tra la popolazione, storicamente oppressa dai morsi della fame.

Al principio del XIX secolo, infine, venne avviata la coltivazione intensiva della pianta in tutti i Paesi dell'area mediterranea e, con l'avvento della rivoluzione industriale, si diede inizio ai processi di trasformazione e conservazione industriale del prodotto. Le prime industrie si diffusero in Campania, nella zona intorno al Vesuvio, e si specializzarono nella produzione di pelati in scatola, esportati nella maggior parte verso il Regno Unito, dove venivano consumati soprattutto dai minatori per combattere la silicosi.

Dopo i pelati iniziò a diffondersi la produzione di concentrato di pomodoro e solo più recentemente si è sviluppata la produzione della passata e della polpa di pomodoro.

VARIETÀ ED IMPIEGO DEL POMODORO

Numerosissime sono le varietà di pomodori esistenti. Ciascuna varietà è maggiormente adatta a determinati usi piuttosto che ad altri a causa delle singole caratteristiche colturali e nutrizionali possedute. Quindi, è possibile suddividere le diverse varietà rispetto all'uso del frutto: a tale proposito è opportuno rammentare che il miglioramento genetico ha favorito lo sviluppo di numerose cultivar al fine di aumentarne produttività e qualità, ma anche la resistenza a certune calamità ed/od alla meccanizzazione della raccolta. Vi sono, in particolare, i:

a) *pomodori da industria*, che vengono trasformati dall'industria agroalimentare in conserva, pelati, concentrati, triturati, ecc. I pomodori da pelati si caratterizzano fondamentalmente per la forma allungata ed a due logge, la presenza di pochi semi e l'assenza del cosiddetto fittone, vale a dire quell'asse stilare chiaro che si trova in cor-



- rispondenza dell'attaccatura della bacca al peduncolo, mentre i pomodori per concentrati e per altri usi devono avere un colore rosso ed uniforme, un'alta resa con pochi semi e bucce. Tra le varietà di pomodori da industria più comuni troviamo Roma, Red Top, Ace;
- b) *pomodori da mensa* o cosiddetto insalatato, che si caratterizzano per regolarità di forma, un colore verde tendente al rosso vivo, la buccia sottile e la polpa soda e abbondante, con pochi semi (importante successo di mercato riscuote di recente la varietà cherry, che produce pomodori tondi, della grandezza di una ciliegia, per l'appunto). Tra le cultivar di pomodori da mensa più comuni rientrano Marmande, Cuore di bue e San Marzano (ottimo anche per la trasformazione in pelati);
- c) *pomodori da serbo*: le varietà più comuni sono Ciliegino, Pachino, Fiascone, Re Umberto, Fiaschetto e pomodoro a mazzetto di Nocera e vanno trattate estirpando l'intera pianta dal terreno ed appendendola in luogo aerato ed asciutto e possibilmente soleggiato. Attraverso la trasformazione dei pomodori è possibile ottenere le seguenti tipologie di prodotto:
- pelati. Si tratta di una tradizionale maniera di trasformazione e conservazione di questo frutto mediante l'utilizzazione delle bacche fresche intere, possibilmente della varietà allungata, cui si toglie la buccia (da cui il nome) e si aggiunge salsa di pomodoro semiconcentrato e sale;
 - passata. È la conserva preparata con pomodori freschi, passati e conservati in barattoli o bottiglie di vetro;
 - polpa. Anch'essa viene preparata con pomodori freschi, possibilmente di varietà tonda, sbucciati, tagliati in pezzi ed invasettati per la conservazione;
 - concentrato. Questa conserva si ottiene dalla cottura a caldo del succo di pomodoro, che permette di raggiungere diversi gradi di concentrazione (anche doppio o triplo concentrato);



- sughi. Il sugo è costituito da una base di polpa fine di pomodoro con olio, spezie, erbe aromatiche, verdure, carne ed altri ingredienti per creare i tipici condimenti pronti per la pasta.

EPOCA DI RACCOLTA

Calendario	Varietà locali °	Italia °	Europa °	Resto del mondo °	*	□
Gennaio				●	●	●
Febbraio				●	●	●
Marzo				●	●	●
Aprile				●	●	●
Maggio			●	●	●	●
Giugno	●	●	●	●	●	●
Luglio	●	●	●	●	●	●
Agosto	●	●	●	●	●	●
Settembre	●	●	●	●	●	●
Ottobre			●	●	●	●
Novembre				●	●	●
Dicembre				●	●	●

Legenda: ° Fresco; * Frigoconservato; □ Coltura protetta

PRODUZIONE E DIFFUSIONE DEL POMODORO

Secondo i dati ISTAT relativi all'anno 2007, in Italia sono stati coltivati poco meno di 23.400 ettari di superficie totale a pomodoro e quasi 94.400 ettari a pomodoro da industria. La produzione dei primi è stata di 7.559.000 quintali, mentre i secondi hanno raggiunto una quota raccolta superiore ai 52.600.00 di quintali. Il pomodoro da mensa viene raccolto a maturazione incompleta; quello da industria quando il frutto è maturo. I residui della lavorazione, bucce e semi, vengono utilizzati per la preparazione di mangimi ad uso zootecnico dopo l'estrazione dell'olio dai semi.



Coltivazioni erbacee	Superficie totale (ha)	Produzione per ha (q)	Produzione totale (q)	Produzione raccolta (q)
Pomodoro	23.376	323,4	7.559.006	7.423.713
Pomodoro da industria	94.359	574,4	54.203.938	52.602.527

Fonte: ISTAT - Coltivazioni 2007 Totale Italia

Per dare un senso a questi dati partiamo da alcune informazioni apparse in un articolo pubblicato da Agricoltura Italiana, la rivista telematica del MIPAAF, a seguito dell'edizione 2005 della Tomato Conference. In particolare, si legge che la produzione mondiale di pomodoro vede al primo posto la Cina con oltre 30 milioni di tonnellate, seguita da Stati Uniti con 12.400.000 tonnellate e Turchia con 8.000.000 tonnellate. L'Italia si posiziona al sesto posto con una produzione di 6.500.000 tonnellate. Questi dati, però, sono espressi in termini assoluti e riguardano sia i pomodori da mensa che quelli da industria, sia quelli prodotti in plein air sia in serre. Invece, in termini relativi, l'Italia si pone al secondo posto della classifica mondiale dei produttori di pomodori da industria alle spalle degli Stati Uniti, con più di 5 milioni di tonnellate di produzione annua (*fonte: Coldiretti, giugno 2007*). Per quanto concerne, infine, le esportazioni di prodotti a base di pomodoro, l'Italia è in assoluto il primo Paese esportatore al mondo oltre che al vertice della classifica in fatto di ricchezza varietale. È proprio questo fatto che caratterizza la produzione nostrana, conosciuta in tutto il mondo per gusto e qualità.

Attualmente, in Italia, che possiede una lunga e consolidata tradizione nella coltivazione e nella trasformazione del pomodoro, diffuso come coltura ortiva soprattutto in Puglia, Campania, Emilia-Romagna, Calabria e Sicilia, vengono commercializzate oltre 320 varietà di pomodoro, le più diffuse delle quali sono le Arawak, Bubu, Kamonio Gold, Dunne, Donato, Eugenia, Ikram, Ikramito, Miami, Clave, Oskar, Piccadilly, Salvatore, Snack, Tyt. Inoltre, attraverso una rigida sele-



zione ed incroci tra le migliori bacche di varietà diverse si ottengono cultivar più sane e gustose, maggiormente resistenti alle malattie, capaci di adattarsi meglio all'ambiente e con una produzione più abbondante e uniforme, ma anche più ricche di gusto e sapore. Si tratta di un breeding tradizionale, che avviene in maniera rigorosamente naturale e non ha nulla a che vedere con gli OGM.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

La pianta del pomodoro può assumere infinite forme così come il suo frutto mille dimensioni diverse. In genere, essa ha un andamento strisciante e per questo motivo, soprattutto in climi umidi come il nostro, la coltivazione a terra può causare deterioramento delle bacche e della pianta rendendo necessaria l'installazione di sostegni.

L'ambiente di coltivazione e il territorio d'origine incidono in maniera decisiva sulla qualità e sul sapore del pomodoro così come la gradevolezza del gusto è condizionata dalla salinità del terreno e delle acque d'irrigazione. La pianta del pomodoro per svilupparsi necessita di terreno ricco, ben concimato, in esposizione soleggiata e di molta acqua: durante il periodo estivo si dovrebbe irrigare il terreno coltivato con almeno 2.500-3.000 metri cubi di acqua per ettaro nell'arco di circa 5-6 interventi.

Per quanto concerne la raccolta, per il pomodoro da mensa essa deve essere scalare e a mano, mentre per il pomodoro da industria esistono macchine con capacità elevatissime anche nello scartare il verde.

Per riconoscere il pomodoro italiano di alta qualità ed essere certi di acquistare quello giusto è necessario leggere l'etichetta apposta sull'imballaggio, che deve riportare i dati del produttore e la zona di origine.

CARATTERISTICHE MINIME DI QUALITÀ E CATEGORIE DEI POMODORI

In tutte le categorie di qualità i pomodori freschi, al momento dell'ac-



quisto, devono possedere le seguenti caratteristiche: essere interi, di aspetto fresco, sani e puliti, privi di residui di fitofarmaci e di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei.

Il prodotto, inoltre, deve essere raccolto con cura, quando avrà raggiunto le caratteristiche organolettiche necessarie ad ottenere un pomodoro di buona qualità e quando lo sviluppo fisiologico del frutto sarà tale da garantire il raggiungimento della giusta colorazione varietale al momento del consumo.

I pomodori possono essere classificati nelle categorie di qualità Extra, I, II e III. Quest'ultima categoria non è ammessa al commercio, salvo specifica autorizzazione da parte dell'Unione europea.

I pomodori Extra possiedono una qualità superiore, hanno la polpa resistente e presentano forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà. Leggeri difetti di colorazione e superficiali dell'epidermide sono ammessi, ma non devono pregiudicare l'aspetto generale del frutto.

I pomodori di I categoria sono di buona qualità, turgidi e presentano le caratteristiche tipiche della varietà, senza screpolature non cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore normali. Leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione e dell'epidermide sono ammessi oltre a leggerissime ammaccature, mentre per i cosiddetti costolati è possibile che essi presentino screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 1cm, leggere protuberanze, un piccolo ombelico, cicatrici legnose della grandezza massima di 1cm² ed una sottile cicatrice stilare.

I pomodori di II categoria, infine, devono possedere i requisiti minimi, essere sufficientemente turgidi e privi di screpolature non cicatrizzate. Difetti di forma, sviluppo e colorazione e dell'epidermide o ammaccature senza danno grave per la bacca sono ammessi così come screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3cm. I costolati possono avere protuberanze pronunciate, ma non frutti de-



formi, un ombelico, cicatrici legnose della grandezza massima di 2cm² e una sottile cicatrice stilare.

Per quanto concerne, infine, la calibrazione, essa viene determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse della bacca. Per tutte e tre le categorie di pomodori ammesse al commercio senza specifica autorizzazione comunitaria il calibro minimo è fissato a 35mm per i tondi ed i costoluti ed a 30mm per quelli di forma allungata.

Le tolleranze in termini di qualità e calibro variano dal 5 al 10% a seconda della categoria, mentre per ciò che concerne il contenuto degli imballaggi, questo deve essere omogeneo, costituito da pomodori di uguale varietà o tipo, stessa qualità, stesso calibro ed aventi la medesima origine. Inoltre, la parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa di tutto l'insieme.

L'etichettatura esterna, infine, deve fornire elementi per il riconoscimento dell'imballatore e/o speditore o marchio dell'associazione, cooperativa o dell'operatore commerciale, ecc.; del prodotto con la specifica dizione "Pomodori" e tipo commerciale, se il contenuto non è visibile dall'esterno; se da coltura protetta (serra o copertura in plastica); del calibro; della varietà, ma si tratta di un elemento facoltativo; della categoria di qualità; del Paese di origine ed eventualmente della zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale; del marchio ufficiale di controllo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

Il pomodoro è un alimento contenente una ridotta dose di proteine, di grassi e di idrati di carbonio e, pertanto, esso risulta essere particolarmente adatto nelle diete ipocaloriche e dei diabetici. In compenso, esso è ricco di sali minerali e vitamine (A, B1, B2, C, K, P e PP) risultando un alimento complessivamente assai equilibrato e completo.



COMPOSIZIONE POMODORO FRESCO	UNITÀ	VALORI PER 100 g
Acqua	g	94,1
Proteina	g	1
Grasso	g	0,3
Carboidrati totali	g	4
Fibre	g	0,6
Ceneri	g	0,6
Calcio	mg	11
Fosforo	mg	27
Ferro	mg	0,6
Vitamina A	U.I.	1100
Tiamina	mg	0,06
Riboflavina	mg	0,04
Niacina	mg	0,5
Acido ascorbico	mg	23
Calorie	kcal	20

Il pomodoro, ortaggio principe della cucina italiana e re della dieta mediterranea, è oggi ritenuto dai nutrizionisti un alimento amico della linea, con un'importante azione antiossidante ed effetti benefici su cuore ed arterie. In tempi recenti, infatti, studi approfonditi hanno rivelato che il pomodoro possiede importanti capacità di prevenzione nei confronti di alcune delle più diffuse malattie della nostra epoca, come quelle cardiovascolari ed alcune tipologie di tumori. Scoperte che hanno alimentato un processo di rivalutazione nutrizionale e "terapeutica" del pomodoro, ricco di virtù preziose, alimento salutistico dalle indubbie proprietà benefiche, un vero alleato del benessere. Consigliato ai bambini sotto forma di succo ed alle donne in gravidanza, poiché favorisce la concentrazione di un alto contenuto di vitamine e di ferro, tutti possono trarre benefici dal pomodoro, il cui consumo deve essere limitato, anche se non proibito, ai soli sofferenti di malattie dello stomaco, fegato ed agli arteriosclerotici.



CONSIGLI PRATICI DI UTILIZZAZIONE

Il pomodoro è un ingrediente “multifunzionale” della cucina italiana e mediterranea, in genere, ed ideale componente di una dieta bilanciata. Esso può essere impiegato in tutte le stagioni in infiniti modi: crudo, con insalata, per antipasti o ripieno a piacere; in succo come bevanda; essiccato; cotto, sulla fiamma o al forno, viene utilizzato per preparare zuppe, minestre, minestrone e sughi; grigliato e in graticola, mantiene inalterata la purezza del sapore.

Per preparare il concentrato di pomodoro, bisogna distendere la salsa di pomodoro su ripiani in legno o su tele esposte al sole per alcuni giorni di modo che la salsa si restringa e si trasformi in un composto pastoso di colore rosso scuro. Per preparare, invece, i pomodori secchi, bisogna tagliarli a metà, cospargerli di sale e lasciarli essiccare al sole per alcuni giorni. Quando sono ben secchi, s’immergono per qualche secondo in acqua bollente per ammorbidirli e togliere un po’ di sale, poi si fanno asciugare al sole e si conservano in barattoli di vetro con l’aggiunta di olio, basilico, aglio e formaggio.

SAN MARZANO: POMODORO A DENOMINAZIONE PROTETTA

Il San Marzano è una varietà di pomodoro conosciuta in tutto il mondo, soprattutto grazie alla sua trasformazione in pelato. In Campania, dove viene coltivato e trasformato, una serie di fattori favorevoli, dal clima alla fertilità e strutturazione del terreno financo alla abilità acquisita dagli agricoltori locali nel corso degli anni, ha favorito il successo dell’industria conserviera. Questo successo, arrestatosi durante gli anni ‘80 a causa della diffusione di alcune malattie, della decrescente competitività derivante dagli elevati costi di coltivazione e dalla commercializzazione di ibridi maggiormente produttivi, seppure qualitativamente inferiori, è ripreso nel 1996 quando l’Unione europea ha proceduto al riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP). A seguito di questo evento, nel 1999 si è costituito anche il Consorzio di Tutela





del San Marzano dell'agro Nocerino-Sarnese, che, insieme alla Regione Campania, ha promosso numerose azioni finalizzate alla valorizzazione della coltivazione di questa celeberrima varietà di pomodoro.

SPAZIO “BIOLOGICO”

L'uso di ormoni si è reso necessario per diminuire la quantità di semi presenti nella polpa dei pomodori: fattore critico nel processo di trasformazione industriale di questo frutto. Questa pratica, che si riassume nella formazione di frutti partenocarpici e, pertanto, privi di semi, si è diffusa in maniera dilagante e prevede la realizzazione di appositi trattamenti ormonici per stimolare l'accrescimento dell'ovario in mancanza di fecondazione. Il consumatore, al momento dell'acquisto, se osservasse attentamente il prodotto potrebbe comprendere se il pomodoro ha subito trattamenti ormonici, poiché, in tal caso, esso è provvisto di una scarsa presenza di polpa e di un basso numero di semi, al contrario del prodotto biologico, per il quale i trattamenti ormonici sono vietati.

Inoltre, in un articolo comparso sul quotidiano *Il Messaggero* nell'estate del 2007 si afferma che è possibile prevenire i tumori grazie al consumo di pomodori biologici. In particolare, secondo uno studio statunitense, pubblicato sulla rivista *Journal of agricultural and food chemistry*, i pomodori coltivati in maniera organica sarebbero più salutari rispetto a quelli prodotti in maniera convenzionale. Infatti, i risultati di una ricerca effettuata in un arco temporale di 10 anni tra il 1994 e il 2004 su pomodori cresciuti in due diverse tipologie di campi - i primi coltivati biologicamente ed i secondi in maniera convenzionale - sono inoppugnabili: il livello dei flavonoidi (noti antiossidanti e benefici per il contrasto delle patologie cardiovascolari, di alcuni tumori e forme di demenza senile) presenti nelle bacche risulta essere cresciuto in modo rilevante nei campioni trattati in maniera organica, ma non in quelli coltivati in maniera convenzionale.



CURIOSITÀ ED INFORMAZIONI UTILI

Il pomodoro rientra nella categoria dei frutti e non delle verdure: infatti, esso contiene semi alla stregua dei frutti. In origine, al pomodoro venivano attribuiti poteri eccitanti ed afrodisiaci: impiegato in pozioni e filtri magici dagli alchimisti del '500 e del '600, gli vennero attribuiti diversi nomi nelle varie lingue europee (love apple in inglese, pomme d'amour in francese, Liebesapfel in tedesco e pomo o mela d'oro in italiano), tutti con esplicito riferimento all'amore. Oggi, ad eccezione dell'italiano, le varie espressioni linguistiche sono state sostituite erroneamente da derivazioni dell'originario termine azteco *tomatl*. L'errore deriva dal fatto che il vero nome azteco del pomodoro era *xitomatl*, che significa grande *tomatl*, mentre *tomatl* era il nome di una pianta simile al pomodoro, ma più piccola e con i frutti di colore verde-giallo (chiamata oggi *tomatillo* ed impiegata nella cucina centro-americana). Furono gli Spagnoli a chiamare entrambe le piante *tomatl* ed a dare origine alla confusione.

Un problema molto sentito riguarda la raccolta a mano dei pomodori: se, da un lato, si supplisce alla carenza di manodopera con l'uso di varietà ideali per la raccolta meccanica - a tale proposito, si pensi che esistono macchine eccezionali per capacità produttiva e per uso di tecnologia, come ad esempio, l'uso di rilevatori ottici per lo scarto di pomodori non maturi - dall'altro, bisogna affrontare la diffusione a macchia d'olio del lavoro nero, espressione inequivocabile del cattivo funzionamento del nostro sistema agroalimentare. In particolare, il consumatore deve prendere coscienza del fatto che ogni sua scelta nell'acquisto di un prodotto piuttosto che di un altro ha riflessi diretti sull'intero sistema agroindustriale. In questo senso, diventa tanto più importante conoscere il valore dei dati contenuti nelle etichette e delle garanzie fornite dalle singole imprese produttrici di alimenti compiendo scelte mirate e consapevoli non esclusivamente in funzione dei prezzi, ma anche delle virtù di talune imprese per qualità del prodotto ed eticità di comportamento imprenditoriale.



POMODORI REGOLAMENTO (CEE) N. 790/2000 DELLA COMMISSIONE DEL 14 APRILE 2000 CHE STABILISCE LA NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE APPLICABILE AI POMODORI G.U. CEE N - L 95 DEL 15/04/2000 (PAG. 24) MODIFICATO DAL REG. (CE) 717/2001 DEL 10 APRILE 2001 - G.U. 100 DEL 11/04/01 MODIFICATO DAL REG. (CE) 46/2003 DEL 10 GENNAIO 2003 - G.U. 7 DEL 11/01/03 (PAG. 61)

Norma 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 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 e privi di foglie e di sostanze estranee visibili;

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

- il trasporto e le operazioni connesse e
- 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 maturità, 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, purchè 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, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Essi non devono presentare screpolature o il "dorso verde". Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, purchè 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 leggero 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 ad 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 (benchè leggermente meno turgidi rispetto a quelli della categoria I) e non devono presentare screpolature non cicatrizzate.

Sono ammessi i seguenti difetti, purchè 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, purchè non danneggino gravemente il frutto,
- screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm per i pomodori tondi, costoluti o oblungi.

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 ad una sutura).

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Le disposizioni che seguono non si applicano ai pomodori "ciliegia".

A. Calibro minimo

Il diametro 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. Scale di calibrazione

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

- da 30 mm inclusi a 35 mm esclusi (unicamente per i pomodori "oblunghi"),
- 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,
- 102 mm 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

In ogni imballaggio sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti non conformi alle caratteristiche 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.

iii) Categoria II

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

- 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 maturità 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.

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal Reg. (CE) n. 48 della Commissione (GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65).

B. Condizionamento

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 sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o 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 qualsiasi corpo estraneo.

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 INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le indicazioni seguenti:

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazio-



ne rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, ove venga utilizzato un codice (identificazione simbolica), accanto ad esso va apposta la dicitura “Imballatore” e/o “Speditore” (o un’abbreviazione equivalente).

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 d’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).



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI DECRETO 17 FEBBRAIO 2006 PASSATA DI POMODORO. ORIGINE DEL POMODORO FRESCO.

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
di concerto con

IL MINISTRO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Visto il decreto del Ministro delle attivita' produttive, di concerto con il Ministro delle politiche agricole e forestali, il Ministro della salute ed il Ministro per le politiche comunitarie in data 23 settembre 2005 relativo alla disciplina della passata di pomodoro;

Considerato che la passata di pomodoro è un prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco;

Ritenuta la necessita' di definire l'origine del pomodoro fresco impiegato al fine di assicurare la piu' ampia tutela del consumatore;

Ritenuto che l'indicazione della zona di provenienza del pomodoro fresco utilizzato per la produzione della passata trova giustificazione nella circostanza di consentire al consumatore di operare responsabilmente la propria scelta senza essere indotto in errore sulla provenienza del pomodoro;

Visto il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, espresso nella seduta del

Vista la notifica effettuata alla Commissione europea ai sensi della direttiva 98/34/CE e 2000/13/CE;

Decreta:

Art. 1.

Luogo di origine

1. Nell'etichettatura della passata di pomodoro, quale definita dal decreto ministeriale citato nelle premesse, deve essere indicata la



zona di coltivazione del pomodoro fresco utilizzato.

2. Il riferimento di cui al comma 1 può essere realizzato indicando:
- a) la zona effettiva di coltivazione del pomodoro fresco coincidente con la Regione oppure;
 - b) lo Stato ove il pomodoro fresco è stato coltivato

Art. 2. Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il 15 giugno 2006.
2. I prodotti etichettati fino al 15 giugno 2006 senza l'indicazione di cui all'art. 1, possono essere venduti fino al 31 dicembre 2007.

Roma, 17 febbraio 2006

Il Ministro delle politiche agricole e forestali Alemanno

Il Ministro delle attività produttive Scajola