

# **POMIDORY**

**Broszura interpretacyjna do normy handlowej dla  
pomidorów zawartej w rozporządzeniu Komisji (WE)  
nr 790/2000 z dnia 14 kwietnia 2000 r.**

## SPIS TREŚCI

1. Wstęp.....	3
2. Tekst normy z komentarzem.....	4
I. OKREŚLENIE PRODUKTU.....	4
II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI .....	8
A. Wymagania minimalne .....	8
B. Podział na klasy jakości.....	14
III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI .....	24
A. Minimalna średnica pomidorów.....	24
B. Przedziały wielkości .....	24
IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI.....	25
A. Tolerancje dotyczące jakości.....	25
B. Tolerancje dotyczące wielkości.....	26
V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI .....	26
A. Jednolitość.....	26
B. Pakowanie .....	27
C. Prezentacja.....	28
VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA.....	31
A. Cechy identyfikacyjne .....	33
B. Nazwa produktu.....	33
C. Pochodzenie produktu .....	33
D. Charakterystyka jakości handlowej.....	33
E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo) .....	34
3. Postanowienia normy – wersja skrócona.....	35

## **1. Wstęp**

W Unii Europejskiej wymagania jakościowe dla świeżych owoców i warzyw objętych wspólną organizacją rynku, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2200/96, zawarte są w normach handlowych. Normy te są wprowadzane rozporządzeniami Komisji (WE) lub (EWG), a więc aktami prawnymi ogólnego zastosowania obowiązującymi w całości we wszystkich państwach członkowskich.

Niniejsza broszura zawiera tekst normy handlowej dla pomidorów wprowadzony rozporządzeniem Komisji (WE) nr 790/2000 z dnia 14 kwietnia 2000 r. wraz z komentarzem oraz zdjęciami ilustrującymi poszczególne wymagania normy. W tekście normy uwzględniono zmiany wprowadzone do normy rozporządzeniem Komisji (WE) nr 717/2001 z dnia 10 kwietnia 2001 r.

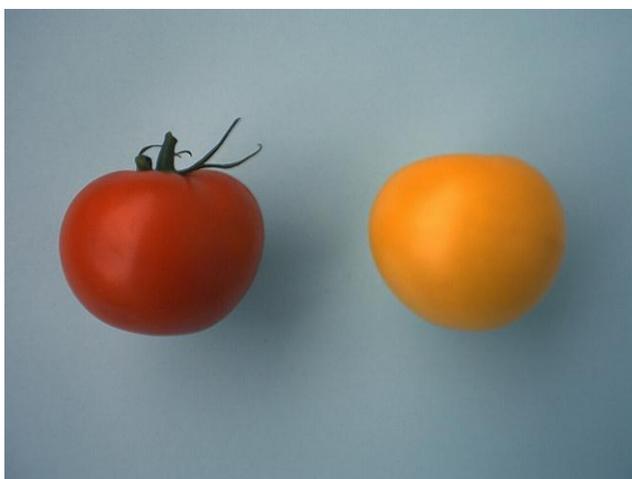
## 2. Tekst normy z komentarzem

### I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Przedmiotem normy są pomidory odmian uprawnych *Lycopersicon lycopersicum esculentum* L. Karsten ex Farw./ *Lycopersicum esculentum* Mill., dostarczane konsumentom w stanie świeżym. Norma nie obejmuje pomidorów przeznaczonych do przetwórstwa.

Pomidory można podzielić na cztery typy handlowe:

- „okrągłe”



Zdjęcie nr 1 – pomidory okrągłe



Zdjęcie nr 2 - pomidory okrągłe na gałązce

- „żebrowane”

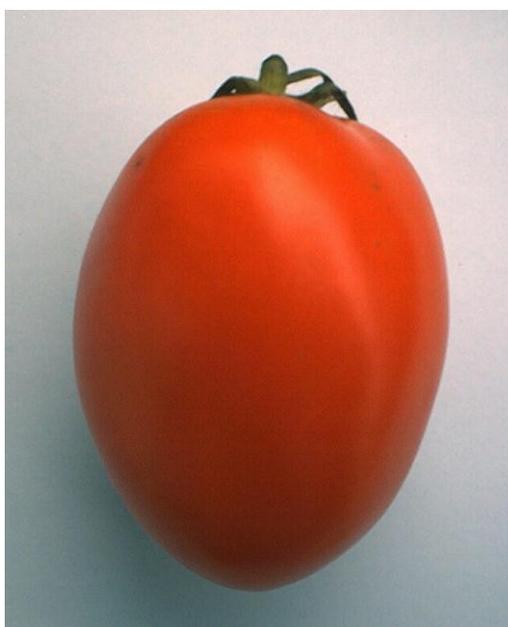
Są to pomidory z dobrze zaznaczonymi karbami wokół działek kielicha. Kształt zależy od odmiany



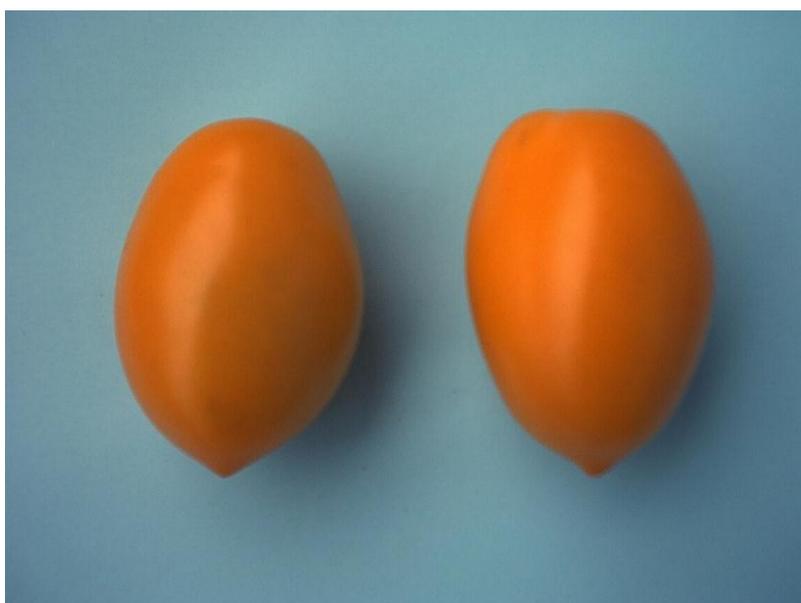
Zdjęcie nr 3 – pomidor żebrowany

- „**podłużne**” (lub „**wydłużone**”)

Są to pomidory o owalnym lub elipsoidalnym kształcie, mniej lub bardziej wydłużone, mające gładką powierzchnię lub lekkie żebrowanie.



Zdjęcie nr 4 – pomidor podłużny



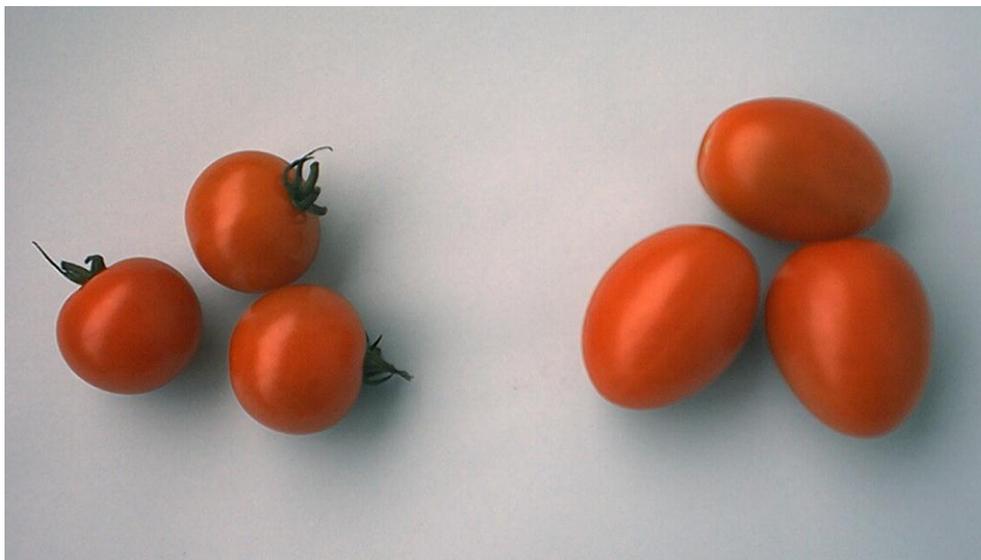
Zdjęcie nr 5 – pomidory podłużne



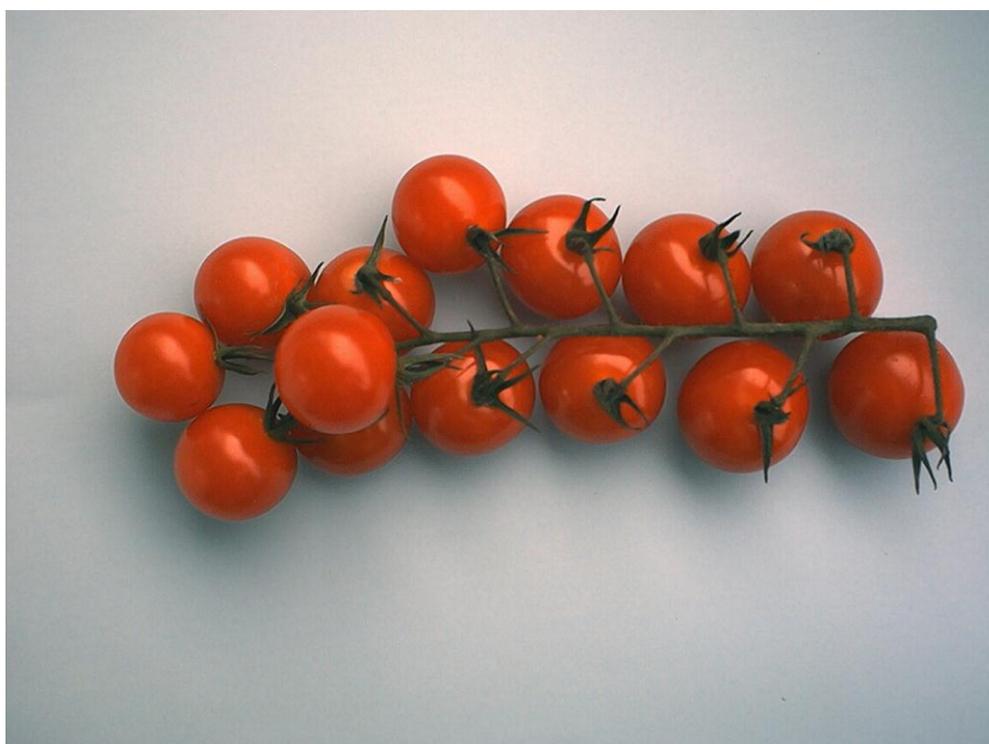
Zdjęcie nr 6 – pomidory podłużne na gałązkach

- **pomidory „cherry” („wiśnia”) (wliczając pomidory koktajlowe)**

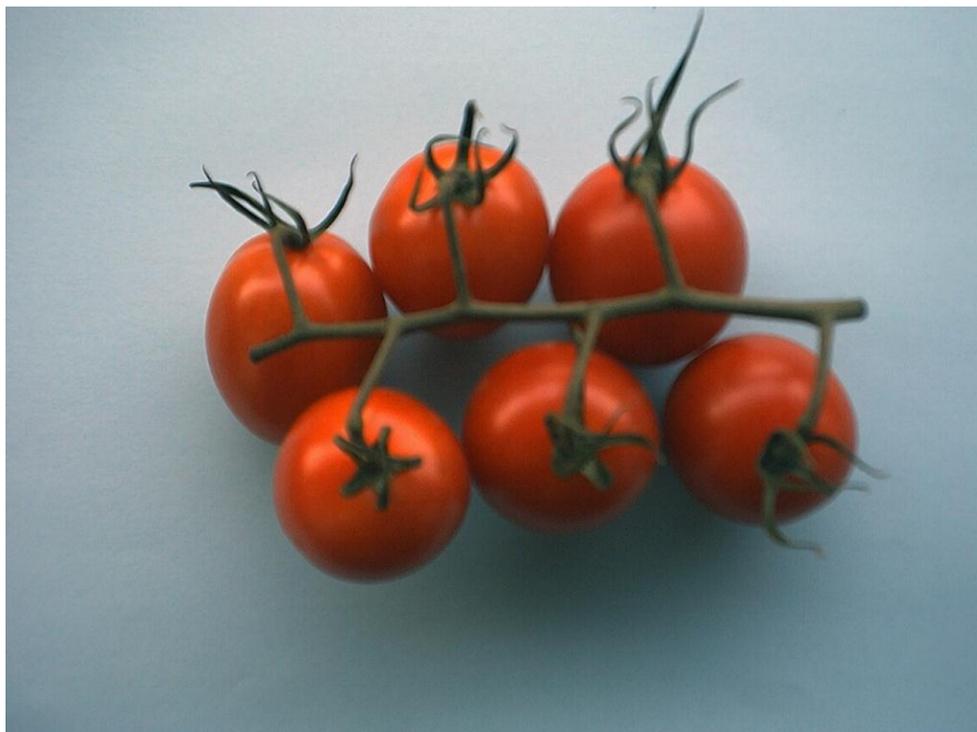
Pomidory cherry (wiśnia) są to pomidory drobnoowocowe typu okrągłego, natomiast pomidory koktajlowe są to pomidory drobnoowocowe o lekko wydłużonym kształcie.



Zdjęcie nr 7 – pomidory cherry i pomidory koktajlowe



Zdjęcie nr 8 – pomidory cherry na gałązce



Zdjęcie nr 9 – pomidory koktajlowe na gałązce

## II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla pomidorów po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

### A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, pomidory powinny być:

- **całe**

Pomidory nie mogą mieć żadnych ubytków lub uszkodzeń. Niedopuszczalne są świeże pęknięcia powstałe podczas zbioru lub przygotowywania pomidorów do sprzedaży oraz nie zablźnione uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym wzrostem lub uszkodzeniem przez grad.





Zdjęcie nr 10 – pomidor pęknięty – niedopuszczalny – nie spełnia wymagań minimalnych



Zdjęcie nr 11 - pomidor pęknięty – niedopuszczalny – nie spełnia wymagań minimalnych

- **zdrowe; nie dopuszcza się pomidorów z objawami gnicia lub z innymi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia**

Pomidory powinny być wolne od objawów chorobowych lub zepsucia, które pogarszają ich wygląd i ograniczają przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Niedopuszczalne są widoczne odgniecenia i uszkodzenia spowodowane chorobami. Niedopuszczalne są także uszkodzenia spowodowane zbyt niską temperaturą.



Zdjęcie nr 12 – pomidor z objawami gnicia – niedopuszczalny – nie spełnia wymagań minimalnych



Zdjęcie nr 13 – sucha zgnilizna – niedopuszczalne – pomidor nie spełnia wymagań minimalnych



Zdjęcie nr 14 – pomidor ze zmianami chorobowymi – niedopuszczalny – nie spełnia wymagań minimalnych

- **czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych**

Pomidory powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem lub innymi widocznymi zanieczyszczeniami np. pozostałościami środków ochrony roślin.



Zdjęcie nr 15 – pomidor zanieczyszczony – niedopuszczalny – nie spełnia wymagań minimalnych

- **o świeżym wyglądzie**

Pomidory nie powinny wykazywać żadnych oznak utraty jędrności

- **praktycznie wolne od szkodników**

- **praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**

Niedopuszczalne są uszkodzenia spowodowane przez szkodniki np. owady lub ślimaki.



Zdjęcie nr 16 – pomidor uszkodzony przez ślimaki – niedopuszczalny – nie spełnia wymagań minimalnych

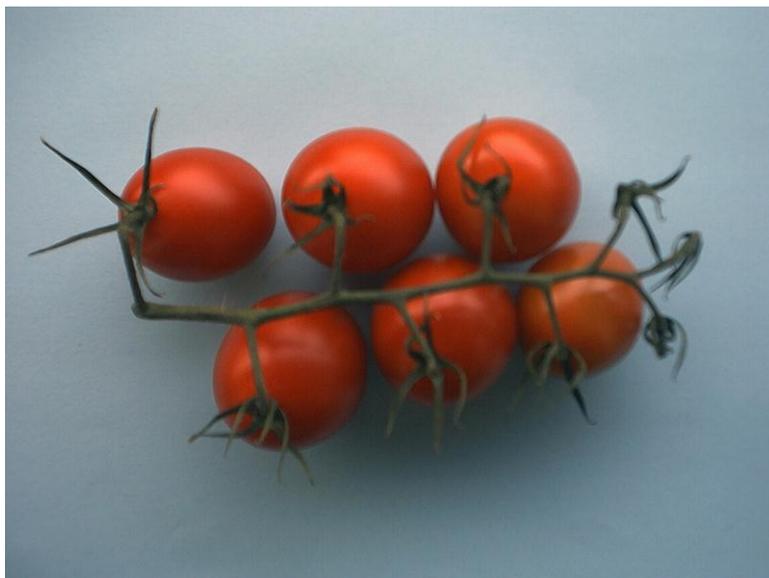
- **wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego**

Lekkie zawilgocenie spowodowane różnicą temperatur podczas wyjmowania z chłodni jest dopuszczalne.

- **bez obcych zapachów i/lub smaków**

Pomidory nie mogą być przechowywane lub przewożone w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć nieodpowiednie zapachy np. od sąsiadujących z nimi produktów.

W przypadku pomidorów na gałązkach, szypułki i gałązki powinny być świeże, zdrowe, czyste oraz bez liści i widocznych zanieczyszczeń obcych.



Zdjęcie nr 17 – gałązka i szypułki, które utraciły świeżość

Stopień dojrzałości i rozwoju oraz jakość pomidorów powinna być taka, aby mogły:

- wytrzymać transport i manipulacje, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

Stopień rozwoju pomidorów powinien być wystarczający tak, aby pomidory posiadały cechy charakterystyczne dla danej odmiany oraz warunków wzrostu. Muszą one osiągnąć prawidłowy stopień rozwoju co zapewni odpowiedni proces dojrzewania. W momencie zbioru pomidory muszą mieć taki stopień dojrzałości, który pozwoli kontynuować proces dojrzewania podczas transportu oraz sprzedaży aż do osiągnięcia barwy typowej dla odmiany.

Można rozróżnić następujące stopnie dojrzałości pomidorów:

- zielone – pomidory, których rozwój nie został zupełnie zakończony, ale zaczynają wykazywać oznaki zmiany barwy z zielonej na białawą i żółtawą przy szypułce i na ok. 1/10 powierzchni
- zapalone – pomidory, których rozwój został zakończony i wykazują widoczną zmianę barwy na żółtawą i różową na ok. 1/3 powierzchni
- dojrzewające – pomidory, które zupełnie zmieniły barwę z zielonej na różową i pomarańczowo – czerwoną i mają jednolitą barwę na ok. 1/2 powierzchni
- czerwone – pomidory, których barwa na 3/4 powierzchni ma jednolitą barwę od jasnoczerwonej do czerwonej

## **B. Podział na klasy jakości**

Pomidory dzieli się na trzy klasy jakości:

### **(i) Klasa Extra**

Pomidory w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju.

Pomidory w tej klasie powinny być najwyższej jakości oraz powinny być bardzo starannie zaprezentowane.

Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców. Oznacza to, że pomidory przejrzałe są niedopuszczalne.

Pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiegokolwiek deformacje są niedopuszczalne.

Barwa pomidorów, zgodna z ich stanem dojrzałości, powinna być taka, aby spełniała wymagania ostatniego akapitu podrozdziału A (powyżej).

Pomidory muszą osiągnąć pełny rozwój fizjologiczny zgodnie z cechami charakterystycznymi odmiany i warunkami uprawy.

Barwa pomidorów związana ze stopniem dojrzałości powinna być taka, aby przy uwzględnieniu czasu trwania i rodzaju transportu, na etapie konsumpcji osiągnęły one barwę typową dla odmiany.

Nie dopuszcza się „zielonej piętki” i innych wad, z wyjątkiem nieznaczących powierzchniowych wad skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pomidorów, ich trwałość oraz wygląd w opakowaniu.

### **(ii) Klasa I**

Pomidory w tej klasie powinny być dobrej jakości, wystarczająco jędrne i mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Nie dopuszcza się pęknięć i widocznych „zielonych piątek”.

Wymagania jakościowe dla pomidorów klasy I są nieco mniej rygorystyczne niż dla pomidorów klasy Ekstra, gdyż dopuszcza się występowanie pewnych wad. Mimo to pomidory w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny być starannie zaprezentowane.

Dopuszcza się następujące lekkie wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pomidorów, ich trwałość i wygląd w opakowaniu:

- **lekke wady kształtu lub rozwoju**



Zdjęcie nr 18 – pomidor okrągły - lekka wada kształtu



Zdjęcie nr 19 – pomidor żebrowany – wada kształtu – dopuszczalny limit



Zdjęcie nr 20 – pomidor podłużny – lekka wada kształtu

Dopuszczalne są niewielkie puste komory.

- **lekke wady barwy**
- **lekke wady skórki**

Dopuszczalne są niewielkie wady skórki np. skorkowacenia spowodowane działaniem słońca, środków ochrony roślin, uszkodzenia spowodowane przez grad lub niewielkie uszkodzenia spowodowane przez szkodniki lub choroby.



Zdjęcie nr 21 – dopuszczalna wada skórki – lekkie skorkowacenie



- **bardzo lekkie odgniecenia**

Dopuszczalne są niewielkie odgniecenia spowodowane nieostrożnymi manipulacjami, pod warunkiem, że spowodują jedynie lekkie uszkodzenia miąższu, które nie mają tendencji do powiększania.



Zdjęcie nr 22 – lekkie odgniecenie



Zdjęcie nr 23 – lekkie odgniecenie

Ponadto pomidory „żebrowane” mogą mieć:

- **zasklepione spękania o długości nie większej niż 1 cm**
- **lekkie deformacje**
- **małą nieskorkowaciałą narośl**

- **nieznaczne skorkowacenie blizny kielichowej nie przekraczające 1cm<sup>2</sup>**



Zdjęcie nr 24 - nieznaczne skorkowacenie blizny kielichowej

- **delikatne zabliznienie słupkowe o kształcie wydłużonym, robiące wrażenie szwu, którego długość nie może być większa niż 2/3 największej średnicy owocu**



Zdjęcie nr 25 - delikatne zabliznienie słupkowe

### **(iii) Klasa II**

Do tej klasy zalicza się pomidory, które nie odpowiadają wymaganiom klas wyższych, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne.

Pomidory powinny być jędrne (lecz mogą być nieco mniej jędrne niż w klasie I) i bez niezasklepionych spękań.

Mięsz pomidorów powinien być dostatecznie jędrny. Pod wpływem nacisku na pomidorze może pozostać ślad, ale pomidor nie może zostać uszkodzony.

Dopuszcza się następujące lekkie wady skórki pod warunkiem, że pomidory zachowują swoje cechy charakterystyczne pod względem jakości, trwałości oraz wyglądu w opakowaniu:

#### **- wady kształtu, rozwoju i barwy**



Zdjęcie nr 26 – pomidor zebrowany – dopuszczalne wady kształtu, rozwoju i barwy



Zdjęcie nr 27 – pomidor podłużny – dopuszczalna wada kształtu

- **wady skórki lub odgniecenia pod warunkiem, że nie stanowią poważnego uszkodzenia**

Dopuszczalne są wady skórki np. skorkowacenia spowodowane działaniem słońca lub środków ochrony roślin, uszkodzenia spowodowane przez grad, szkodniki lub choroby. Pomidory nie mogą być jednak poważnie uszkodzone. Dopuszczalne są także odgniecenia spowodowane obiciem lub odcisnięciem.



Zdjęcie nr 28 – dopuszczalna wada skórki - skorkowacenie



Zdjęcie nr 29 – dopuszczalne wady skórki: zabliźnione uszkodzenie i lekkie skorkowacenie

- **zasklepienie spękania o długości nie przekraczającej 3 cm dla pomidorów okrągłych, żebrowanych lub podłużnych**



Zdjęcie nr 30 – dopuszczalna wada skórki – zabliźnione spękania

Ponadto pomidory „żebrowane” mogą mieć:

- **większe deformacje, niż dopuszczone w klasie I, lecz bez wykrzywień**
- **narośl**
- **nieznaczne skorkowacenie blizny kielichowej, nie przekraczające 2 cm<sup>2</sup>**



Zdjęcie nr 31 - nieznaczne skorkowacenie blizny kielichowej - dopuszczalne

- **delikatne zabliznienie słupkowe o kształcie wydłużonym, robiące wrażenie SZWU**



Zdjęcie nr 32 - zabliznienie słupkowe – dopuszczalne



Zdjęcie nr 33 - zabliźnienie słupkowe - dopuszczalne

W klasie drugiej dopuszczalne są również zielone lub żółte piętki.



Zdjęcie nr 34 –żółta piętka



Zdjęcie nr 35 – żółta piętka

### **III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE SORTOWANIA WEDŁUG WIELKOŚCI**

Wielkość określa się według największej poprzecznej średnicy owocu. Wymienione poniżej postanowienia nie dotyczą pomidorów typu „wiśnia”.

#### **A. Minimalna średnica pomidorów**

Dla pomidorów zaklasyfikowanych do klasy „Extra”, I i II, jako średnicę minimalną ustala się:

- 35 mm dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych”,
- 30 mm dla pomidorów „podłużnych”.

#### **B. Przedziały wielkości**

Przyjęto następujące przedziały wielkości:

- 30 mm i powyżej, lecz poniżej 35 mm (tylko dla „pomidorów podłużnych”.),
- 35 mm i powyżej, lecz poniżej 40 mm,
- 40 mm i powyżej, lecz poniżej 47 mm,
- 47 mm i powyżej, lecz poniżej 57 mm,
- 57 mm i powyżej, lecz poniżej 67 mm,
- 67 mm i powyżej, lecz poniżej 82 mm,
- 82 mm i powyżej, lecz poniżej 102 mm,
- 102 mm i powyżej.

Przestrzeganie przedziałów wielkości jest obowiązkowe dla pomidorów w klasie „Extra” i I.

Chociaż w klasie II przestrzeganie przedziałów wielkości nie jest obowiązkowe, ich stosowanie lub stosowanie innych przedziałów jest wskazane w celu uzyskania większej jednolitości pomidorów w jednym opakowaniu.

Przedziały wielkości nie mają zastosowania dla pomidorów na gałązkach.



#### **IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

Dla pomidorów, które w zakresie jakości i wielkości nie spełniają wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się w każdej jednostce opakowania następujące tolerancje:

Z uwagi na to, że podczas ręcznego lub mechanicznego sortowania mogą powstawać błędy, dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości. Są one wyrażane wagowo lub liczbowo i dla klasy Ekstra wynoszą 5 %, a dla klas I i II wynoszą 10 %.

W żadnym wypadku podczas sortowania nie jest dopuszczalne celowe umieszczanie produktów niższej klasy, tak aby mieściły się one jeszcze w dopuszczalnej tolerancji. Tolerancje są określane poprzez ocenę każdego opakowania wybranego do kontroli i uśrednienie wyniku ze wszystkich ocenianych prób.

##### **A. Tolerancje dotyczące jakości**

###### **(i) Klasa „Extra”**

5 % liczbowo pomidorów nie spełniających wymagań klasy Extra, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy I lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach dla klasy I.

###### **(ii) Klasa I**

10 % liczbowo pomidorów nie spełniających wymagań klasy I, lecz zgodnych z wymaganiami dla klasy II lub, wyjątkowo, mieszczących się w tolerancjach dla klasy II

###### **(iii) Klasa II**

10 % liczbowo pomidorów nie spełniających ani wymagań klasy II ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak pomidorów z objawami gnicia, z wyraźnie zaznaczonymi odgnieceniami lub z innymi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia.

W przypadku pomidorów na gałązkach 10 % liczbowo lub wagowo pomidorów oderwanych od gałązki.

## **B. Tolerancje dotyczące wielkości**

Dla wszystkich klas jakości dopuszcza się: 10 % liczbowo lub wagowo pomidorów o wielkości niezgodnej z deklarowaną, lecz mieszczących się w sąsiednich przedziałach wielkości tj. bezpośrednio wyższym lub niższym, z minimalną średnicą 33 mm dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych” i 28 mm dla pomidorów „podłużnych”.

## **V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI**

### **A. Jednolitość**

W każdej jednostce opakowania pomidory powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, tej samej jakości i wielkości (jeżeli sortowane według wielkości).

Pakowanie pomidorów różnych odmian w tym samym opakowaniu jest niedopuszczalne. Dla klas Ekstra i I wymagana jest jednolitość pod względem wielkości, a dla klasy II jedynie w przypadku gdy pomidory były sortowane według wielkości.

W klasie „Extra” i I pomidory powinny być jednolite pod względem stopnia dojrzałości i barwy. Ponadto pomidory „podłużne” powinny być dostatecznie jednolite pod względem długości.



Zdjęcie nr 36 – pomidory podłużne – wyrównana długość

W celu zachowania jednolitości pod względem barwy pomidory powinny mieć zbliżoną barwę np. w jednym opakowaniu mogą być pomidory dojrzałe oraz jeszcze nie w pełni dojrzałe o nieco jaśniejszej barwie. Natomiast niedopuszczalne jest pakowanie np. pomidorów dojrzałych oraz dopiero zaczynających zmieniać barwę z zielonej na czerwoną tzw. zapalonych. Tolerancja dla pomidorów o różnej od dominującej w opakowaniu barwie nie może przekraczać 5 % w klasie Ekstra oraz 10 % w klasie I.

W klasie II dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu pomidorów o różnej barwie i dojrzałości.



Zdjęcie nr 37 - pomidory o różnym, ale zbliżonym stopniu dojrzałości – dopuszczalne

Widoczna część pomidorów w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania, np. w niższych warstwach, pomidorów o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana.

## **B. Pakowanie**

Sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił pomidory przed uszkodzeniem.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń zewnętrznych.

Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań, które powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, gałązki, ziemia, piasek.

### **C. Prezentacja**

Pomidory mogą być zaprezentowane w następujący sposób:

- (i) jako pojedyncze pomidory z lub bez kielicha i krótkiej szypułki
- (ii) na gałązkach, tj. pomidory wyrosłe na jednym całym kwiatostanie lub jego części lub część kwiatostanu, składających się przynajmniej z:
  - trzech pomidorów (dwóch dla małych opakowań)
  - sześciu pomidorów (czterech dla małych opakowań) w przypadku pomidorów „wiśnia”



Zdjęcie nr 38 – przynajmniej trzy pomidory na gałązce



Zdjęcie nr 39 – przynajmniej dwa pomidory na gałązce – opakowania detaliczne



Zdjęcie nr 40 – pomidory cherry – przynajmniej sześć pomidorów na gałązce



Zdjęcie nr 41 – pomidory cherry – przynajmniej cztery pomidory na gałązce –  
opakowania detaliczne



Zdjęcie nr 42 – prezentacja pomidorów klasy Ekstra



Zdjęcie nr 43 – prezentacja pomidorów klasy I



Zdjęcie nr 44 – prezentacja pomidorów klasy II



Zdjęcie nr 45 – pomidory okrągłe na gałązkach



Zdjęcia nr 46 – pomidory cherry

## VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz.

Znakowanie może być bezpośrednio wydrukowane na opakowaniu lub może być wydrukowane na trwale przytwierdzonej etykiecie.

W przypadku stosowania opakowań wielokrotnego użytku wszystkie poprzednie etykiety powinny być starannie usunięte.

Przykłady oznakowania opakowań pomidorów:

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
KLASA I	WIELKOŚĆ 57-66 mm
PRODUKT POLSKI	

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
KLASA EKSTRA	POMIDORY KOKTAJLOWE
PRODUKT POLSKI	



Zdjęcie nr 47



## **A. Cechy identyfikacyjne**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany kod firmowy. Jednakże w przypadku kiedy znak firmowy jest użyty, odnośnik „pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiedni skrót) muszą być zaznaczone w ścisłym powiązaniu ze znakiem firmowym.

Pakujący jest to osoba lub firma odpowiedzialna za pakowanie pomidorów. Nie oznacza to jednak personelu, który aktualnie realizuje prace i który jest odpowiedzialny tylko przed kierownictwem.

Kod firmowy nie jest znakiem handlowym, ale urzędowo kontrolowanym sposobem identyfikacji w celu uniknięcia pomyłek przy rozpoznawaniu odpowiedzialnej osoby lub firmy. Opakowanie powinno być tak oznakowane, aby umożliwić identyfikację firmy lub osoby odpowiedzialnej za pakowanie. Jednakże wysyłający dobrowolnie może wziąć na siebie odpowiedzialność wobec służb kontrolnych i w takim wypadku identyfikacja pakującego na zasadach określonych powyżej nie jest konieczna.

## **B. Nazwa produktu**

- "Pomidory" lub „pomidory na gałązkach” i typ handlowy, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz; oznakowanie takie jest zawsze wymagane dla pomidorów typu „wiśnia” (lub koktajlowych) na gałązkach lub nie
- nazwa odmiany (nieobowiązkowo)

## **C. Pochodzenie produktu**

- Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna.

Znakowanie powinno uwzględniać kraj pochodzenia tzn. kraj, w którym pomidory zostały wyprodukowane np. Polska, Holandia.

## **D. Charakterystyka jakości handlowej**

- Klasa
- Wielkość określona minimalną i maksymalną średnicą (jeśli sortowano według wielkości) lub słowami „nie sortowane”

- Minimalna zawartość ekstraktu mierzona refraktometrycznie i wyrażona w % Brix (nieobowiązkowo)

Podanie klasy oraz wielkości w przypadku sortowania według wielkości jest obowiązkowe.

**E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)**

### 3. Postanowienia normy – wersja skrócona

Wymagania	Klasa Ekstra	Klasa I	Klasa II
<b>Wymagania minimalne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- całe</li> <li>- zdrowe</li> <li>- czyste</li> <li>- o świeżym wyglądzie</li> <li>- praktycznie wolne od szkodników</li> <li>- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki</li> <li>- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego</li> <li>- bez obcych zapachów i/lub smaków</li> <li>- dla pomidorów na gałązkach szypułki i gałązki powinny być świeże, zdrowe, czyste oraz bez liści i widocznych zanieczyszczeń obcych</li> </ul>		
<b>Wymagania jakościowe</b>			
Pomidory powinny być:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- najwyższej jakości</li> <li>- o jednym miąższu</li> <li>- o charakterystycznym dla odmiany kształcie, wyglądzie oraz stopniu rozwoju</li> <li>- bez „zielonych piętek”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrej jakości</li> <li>- wystarczająco jędrne</li> <li>- o cechach charakterystycznych dla danej odmiany</li> <li>- bez pęknięć</li> <li>- bez widocznych „zielonych piętek”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- być jędrne (lecz mogą być nieco mniej jędrne niż w klasie I)</li> <li>- bez niezasklepionych spękań</li> </ul>
Dopuszczalne wady:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne powierzchniowe wady skórki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lekkie wady kształtu lub rozwoju</li> <li>- lekkie wady barwy</li> <li>- lekkie wady skórki</li> <li>- bardzo lekkie odgniecenia</li> </ul> <p>Ponadto dla pomidorów „żebrowanych”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zasklepione spękania o długości nie większej niż 1 cm</li> <li>- lekkie deformacje małą nieskorkowaciałą narośl</li> <li>- nieznaczne skorkowacenie blizny kielichowej nie przekraczające 1cm<sup>2</sup></li> <li>- delikatne zablźnienie słupkowe o kształcie wydłużonym, robiące wrażenie szwu, którego długość nie może być większa niż 2/3 największej średnicy owocu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wady kształtu, rozwoju i barwy</li> <li>- wady skórki lub odgniecenia pod warunkiem, że nie stanowią poważnego uszkodzenia</li> <li>- zasklepienie spękania o długości nie przekraczającej 3 cm dla pomidorów okrągłych, żebrowanych lub podłużnych</li> </ul> <p>Ponadto dla pomidorów „żebrowanych”:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- większe deformacje, niż dopuszczone w klasie I, lecz bez wykrzywień</li> <li>- narośl</li> <li>- nieznaczne skorkowacenie blizny kielichowej, nie przekraczające 2 cm<sup>2</sup></li> <li>- delikatne zablźnienie słupkowe o kształcie wydłużonym, robiące wrażenie szwu</li> </ul>

<b>Wymagania</b>	<b>Klasa Ekstra</b>	<b>Klasa I</b>	<b>Klasa II</b>
<b>Wielkość</b>	<p>Średnica minimalna:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>35 mm</b> dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych”</li> <li>- <b>30 mm</b> dla pomidorów „podłużnych”</li> </ul> <p>Przedziały wielkości (nie dotyczą pomidorów na gałązkach)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30 mm i powyżej, lecz poniżej 35 mm (tylko dla „pomidorów podłużnych”.),</li> <li>- 35 mm i powyżej, lecz poniżej 40 mm,</li> <li>- 40 mm i powyżej, lecz poniżej 47 mm,</li> <li>- 47 mm i powyżej, lecz poniżej 57 mm,</li> <li>- 57 mm i powyżej, lecz poniżej 67 mm,</li> <li>- 67 mm i powyżej, lecz poniżej 82 mm,</li> <li>- 82 mm i powyżej, lecz poniżej 102 mm,</li> <li>- 102 mm i powyżej.</li> </ul> <p><b>Przestrzeganie przedziałów wielkości jest obowiązkowe dla pomidorów w klasie Ekstra i I</b></p>		
<b>Tolerancje</b>			
jakościowe	5 %	10 %	10 %
wielkościowe	10 %	10 %	10 %
<b>Pakowanie i prezentacja</b>	<p><b>jednolitość</b></p> <p>w jednym opakowaniu wymagane takie same:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochodzenie</li> <li>- odmiana</li> <li>- jakość</li> <li>- wielkość</li> <li>- stopień dojrzałości</li> <li>- barwa</li> </ul> <p>w jednym opakowaniu wymagane takie same:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochodzenie</li> <li>- odmiana</li> <li>- jakość</li> <li>- wielkość</li> </ul> <p>pomidory „podłużne” powinny być dostatecznie jednolite pod względem długości</p> <p><b>pakowanie</b></p> <p>opakowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- muszą chronić produkt przed uszkodzeniami</li> <li>- nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych</li> <li>- materiały do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe i czyste oraz zapobiegać uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu</li> </ul> <p><b>prezentacja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jako pojedyncze pomidory z lub bez kielicha i krótkiej szypułki</li> <li>- na gałązkach przynajmniej z: <ul style="list-style-type: none"> <li>- trzema pomidorami (dwoma dla małych opakowań detalicznych)</li> <li>- sześcioma pomidorami (czterema dla małych opakowań detalicznych)</li> </ul> </li> <li>- w przypadku pomidorów „wiśnia”</li> </ul>		
<b>Znakowanie</b>	<p>Obowiązkowe informacje na każdym opakowaniu zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nazwa i adres pakującego i/lub wysyłającego</li> <li>- pomidory lub pomidory na gałązkach i typ handlowy, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz</li> <li>- kraj pochodzenia</li> <li>- klasa jakości</li> <li>- wielkość, określona minimalną i maksymalną średnicą lub słowa „nie sortowano”</li> </ul>		