

PEPERONI DOLCI (<i>Capsicum annuum var. annuum</i>)		Caratteristiche minime: interi, sani, puliti, di aspetto fresco, ben sviluppati, muniti di peduncolo. Esenti da parassiti, danni da gelo, lesioni non cicatrizzate, bruciature da sole, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.	
Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/8			
Si distinguono, secondo la forma, in peperoni dolci lunghi, quadrati senza punta, quadrati appuntiti, di forma appiattita			
CATEGORIE DI QUALITA'			
<p>Categoria I: di buona qualità, consistenti, forma, sviluppo e colore tipici della varietà, esenti da macchie, con calice integro. Ammesso peduncolo leggermente danneggiato.</p> <p>Categoria II: debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e sviluppo, lievi danni da sole o ferite cicatrizzate di superficie inferiore a 2 cm² se di forma allungata e 1 cm² per altri difetti, leggere screpolature di lunghezza inferiore a 3 cm, possono essere meno consistenti e con peduncolo danneggiato</p>			
TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO			
<p>Categoria I: 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.</p> <p>Categoria II: 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria né alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o altre alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</p>			
CALIBRO			
<p>La pezzatura è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci (larghezza); per i peperoni di forma appiattita, per larghezza si intende il diametro massimo della sezione equatoriale.</p> <p>La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II purché siano rispettati i calibri minimi la calibrazione non si applica ai prodotti in miniatura</p> <p>Per i prodotti calibrati la differenza di diametro tra il peperone dolce più grande e il più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.</p> <p>La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a : 20 mm per i peperoni dolci lunghi 40 mm per i peroni dolci quadrati 55 mm per i peperoni dolci appiattiti</p> <p>Tolleranze: 10% in numero o in peso non rispondenti al calibro dichiarato ma non > o < a detto calibro più di 5 mm, in tale ambito il 5% può avere calibro inferiore al minimo</p>			
DA INDICARE IN ETICHETTA			
IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE DEL PRODOTTO	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per "+ nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	<ul style="list-style-type: none"> Se il contenuto non è visibile dall'esterno: peperoni dolci // colore // nome della varietà o tipo commerciale In caso di imballaggi contenenti un assortimento di peperoni: "assortimento di peperoni" e, se il contenuto non è visibile dall'esterno colore e/o tipo commerciale e numero di pezzi per assortimento, 	<p>Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.</p> <p>Per confezioni destinate al consumatore contenenti un assortimento di peperoni dolci di vari colori e/o tipi commerciali di origini diverse, l'indicazione dei rispettivi paesi di origine deve figurare vicino al nome dei colori e/o dei tipi commerciali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Categoria Calibro espresso in diametro minimo e massimo o dall'indicazione "non calibrati" se del caso, "mini o baby peperoni" Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PEPERONI DOLCI (*Capsicum annuum var. annuum*) Reg. (CE) n. 1580/2007 del 21/12/07 Allegato I parte B/8

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	<p>Il contenuto degli imballaggi deve essere omogeneo e comprendere solo peperoni di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro e, per la cat. I, lo stesso colore e grado di maturazione.</p> <p>Se gli imballaggi contengono assortimenti di peperoni di vari colori, questi devono essere omogenei riguardo all'origine, alla qualità, al tipo commerciale e al calibro</p> <p>Le confezioni destinate al consumatore di peso netto < a 1 kg possono contenere peperoni di vari colori e/o tipi commerciali, purché omogenei per riguardo alla qualità e, per ciascun colore e/o tipo commerciale, all'origine.</p> <p>Nel caso di prodotti calibrati, i peperoni del tipo lungo devono essere sufficientemente uniformi anche per quanto riguarda la lunghezza.</p> <p>I peperoni in miniatura devono essere di dimensioni per quanto possibile uniformi e possono essere mescolati con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.</p>
CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO	<p>I peperoni devono essere condizionati si da garantire una protezione adeguata del prodotto.</p> <p>I materiali utilizzati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti.</p> <p>Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.</p>