

**Scheda 1**

<b>PEPERONI DOLCI</b> ( <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			
<b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>			
<p><b>Categoria I:</b> di buona qualità, consistenti, forma, sviluppo e colore tipici della varietà, esenti da macchie, con calice integro. Ammesso peduncolo leggermente danneggiato.</p> <p><b>Categoria II:</b> debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e sviluppo, lievi danni da sole o ferite cicatrizzate di superficie inferiore a 2 cm<sup>2</sup> se di forma allungata e 1 cm<sup>2</sup> per altri difetti, leggere screpolature di lunghezza inferiore a 3 cm, possono essere meno consistenti e con peduncolo danneggiato</p>			
<b>TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO</b>			
<p><b>Categoria I:</b> 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.</p> <p><b>Categoria II:</b> 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria ne' alle caratteristiche minime, esclusi prodotti colpiti da marciume o altre alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</p>			
<b>CALIBRO</b>			
<p>La pezzatura e' 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 <b>non e' obbligatoria per la categoria II</b> purché siano rispettati i calibri minimi   la calibrazione non si applica ai prodotti in miniatura</p> <p><b>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.</b></p> <p>La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a : <b>20 mm</b> per i peperoni dolci lunghi    <b>40 mm</b> per i peroni dolci quadrati    <b>55 mm</b> per i peperoni dolci appiattiti</p> <p>Tolleranze: <b>10%</b> in numero o in peso non rispondenti al calibro dichiarato ma non &gt; o &lt; a detto calibro piu' di 5 mm, in tale ambito il 5% può avere calibro inferiore al minimo</p>			
<b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b>			
<b>IMBALLATORE</b>	<b>NATURA DEL PRODOTTO</b>	<b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b>	<b>INDICAZIONI COMMERCIALI</b>
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"> <li>Se il contenuto non e' visibile dall'esterno: peperoni dolci // colore // nome della varietà' o tipo commerciale</li> <li>In caso di imballaggi contenenti un assortimento di peperoni: "assortimento di peperoni" e, se il contenuto non e' visibile dall' esterno colore e/o tipo commerciale e numero di pezzi per assortimento,</li> </ul>	<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"> <li>Categoria</li> <li>Calibro espresso in diametro minimo e massimo o dall' indicazione "non calibrati"</li> <li>se del caso, " mini o baby peperoni"</li> <li>Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)</li> </ul>

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

<b>OMOGENEITA'</b>	<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 &lt; 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>
<b>CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO</b>	<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>