

<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.
<b>Reg. (CE) n. 543/2011 del 07/06/11 Allegato I parte B/8</b>	

### CATEGORIE DI QUALITA'

**Categoria «Extra»** di qualità superiore con caratteristiche proprie della varietà e/o del tipo commerciale cui appartengono. Non presentare difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale del prodotto, qualità, conservazione e la presentazione nell'imballaggio.

**Categoria I:** di buona qualità, consistenti, forma, sviluppo e colore tipici della varietà, Ammessi lievi difetti e peduncolo leggermente danneggiato, con calice integro.

**Categoria II:** debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e sviluppo, lievi danni da sole o ferite cicatrizzate

### TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO

**Categoria «Extra»** ammessa tolleranza del **5 %**, in numero o in peso, di prodotto non corrispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. In tale ambito non oltre lo 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano le caratteristiche della categoria II.

**Categoria I: 10%** in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II. non oltre l'1 % del totale può essere costituito da prodotti che non soddisfano né le caratteristiche della categoria II, né i requisiti minimi, oppure da prodotti affetti da marciume.

**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. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.

### CALIBRO

Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse del frutto o dal peso. Per garantire un calibro omogeneo, la differenza di calibro tra i prodotti di uno stesso imballaggio non deve superare:

a) per i peperoni dolci calibrati secondo il diametro: — 20 mm.  
 b) per i peperoni dolci calibrati secondo il peso: — 30 g se il peso del pezzo più grande è pari o inferiore a 180 g — 40 g se il peso del pezzo più piccolo è superiore a 180 g.

I peperoni dolci di forma allungata devono avere una lunghezza piuttosto uniforme.

L'omogeneità di calibro non è obbligatoria per la categoria II.

Tolleranza: Per tutte le categorie (x prodotti calibrati): è ammessa una tolleranza del 10 %, in numero o in peso, di peperoni dolci che non soddisfano i requisiti di calibro.

### 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"> <li>Se il contenuto non è visibile dall'esterno: peperoni dolci</li> <li>«miscuglio di peperoni dolci», nel caso di miscugli di peperoni di diversi tipi commerciali distinti e/o di diversi colori; se il prodotto non è visibile dall'esterno indicare i tipi commerciali e/o i colori e la quantità di ciascun prodotto nell'imballaggio</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 (se i prodotti sono calibrati) espresso dal diametro o peso minimo e massimo.</li> <li>— Numero di frutti (facoltativo).</li> <li>— «Piccante» o equivalente, se del caso.</li> <li>Marchio uffic.di controllo (facol)</li> </ul>

### PRESENTAZIONE

**OMOGENEITA'**  
 Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni dolci della stessa origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (se il prodotto è calibrato) e, per le categorie «Extra» e I, dello stesso grado di sviluppo e di maturazione. Sono autorizzati imballaggi contenenti miscugli di peperoni dolci di diversi tipi commerciali e/o di diversi colori a condizione che siano omogenei quanto alla qualità e, per tipo commerciale e/o colore, all'origine. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve rappresentare l'insieme.

**CONDIZIONAMENTO IMBALLAGGIO**  
 I peperoni devono essere condizionati si da garantire una protezione adeguata del prodotto.  
 I materiali utilizzati nell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti.  
 Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.