

PEPERONI DOLCI (Capsicum annuum var. annuum)		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. (UE) n. 2023/2429 del 17/08/2023 Allegato I parte B/8			
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 ne' 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: b) per i peperoni dolci calibrati secondo il peso: — 20 mm. — 30 g se il peso del pezzo più grande è pari o inferiore a 180 g — 80 g se il peso del pezzo più piccolo è superiore a 180 g. — senza limite se il peso del pezzo più leggero è pari o superiore a 260 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 preceduto dal codice ISO 3166 (alpha) del paese/della zona del paese che ha attribuito il riconoscimento, se non è il paese di origine. Per preimballaggi dicitura “imballato per” + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore.	- Se il contenuto non e' visibile dall'esterno: peperoni dolci «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	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale. 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.	- Categoria - Calibro (se i prodotti sono calibrati) espresso dal diametro o peso minimo e massimo. — Numero di frutti (facoltativo). — «Piccante» o equivalente, se del caso. - Marchio ufficiale di controllo (facol)
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 – L'omogeneità di calibro non è obbligatoria. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve rappresentare l'insieme.		
CONDIZIONAMENTO	I peperoni devono essere condizionati sì da garantire una protezione adeguata del prodotto.		
IMBALLAGGIO	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.		