

**NORME DI QUALITA' DEI
PEPERONI DOLCI
(*capsicum annuum*)**

Reg. (CE) n. 1455/99 del 1/07/99
modifiche n. 2706/00

pepper(ing), poivron(franc.), pimienta(esp.), Paprika(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "PEPERONI DOLCI" seguito da: "lunghi", "quadrati senza punta", "quadrati appuntiti", "appiattiti" o nome della varietà se il prodotto non è visibile dall'esterno
3. Per i "PEPERONCINI" è obbligatoria la relativa indicazione
4. Origine del prodotto (es. nazione, regione...)
5. Categorie: prima; o seconda
6. Calibro espresso col diametro minimo e massimo per la categoria I, o l'indicazione "non calibrati"
7. Numero registro Operatori (BNDOO)

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, ben sviluppati, muniti di peduncolo, aspetto fresco, esenti da: parassiti, danni da gelo, lesioni non cicatrizzate, bruciature da sole, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II purchè siano rispettati i calibri minimi

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.

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.

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

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.

Le disposizioni della presente scheda non si applicano ai peperoni dolci a bacche mediamente lunghe e sottili (tipo peperoncini), derivati da particolari razze del *Capsicum annuum* L. var. *longum*. Questi devono avere una lunghezza superiore a 5 cm.

PRESENTAZIONE

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere peperoni di stessa origine, varietà e tipo commerciale, qualità e calibro; per la Cat. I stesso colore e grado di maturazione.

Per gli assortimenti l'omogeneità riguarda origine, qualità, tipo commerciale e calibro. Condizionamento adeguato. Sono ammessi colori diversi

TOLLERANZE

Categoria I: di buona qualità, consistenti, forma, sviluppo e colore tipici della varietà, esenti da macchie, con calice integro. Ammesso peduncolo leggermente danneggiato.

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.

NELLO STESSO IMBALLAGGIO

Categoria I: 10% in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat. II.

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.