

**Immagini**



PEPERONI GIALLI E ROSSI



PEPERONI VERDI

**Denominazione commerciale**

Nome commerciale d'uso: **PEPERONI DOLCI**

Varietà botanica: **CAPSICUM ANNUUM**

*Secondo forma* si distinguono:

- peperoni dolci lunghi (corno di bue)
- peperoni dolci quadrati senza punta (quadrato d'Asti)
- peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola)

peperoni dolci di forma appiattita (topepo)

Zona di Origine: **Italia**

**Temperatura prodotto**

Da + 4° C a + 12° C

**Caratteristiche generali**

In tutte le categorie i peperoni devono essere:

- interi;
- di aspetto fresco;
- consistenti;
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- ben sviluppati;
- privi di danni prodotti dal gelo, di lesioni non cicatrizzate e di bruciature prodotte dal sole;
- muniti del peduncolo;
- esenti da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

**PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL**

**Metodo di Coltivazione**

**Peperoni dolci – Produzione da coltivazione "Biologica"**

Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da organismo di controllo accreditato. Le caratteristiche del prodotto e delle relative metodologie produttive vengono indicate dal Regolamento Comunitario vigente (comprese successive modifiche ed integrazioni) "relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici".

**Etichettatura sull'imballo**

Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:

1. denominazione del prodotto, tipo commerciale o varietà, se nel caso "mini o baby peperoni",
2. termine "Peperoni dolci" seguito da "lunghi", "quadrati senza punta", "quadrati appuntiti", "appiattiti", o nome della varietà o tipo commerciale se il prodotto non è visibile dall'esterno.

	<p>3. categoria,</p> <p>4. calibro espresso in diametro minimo e massimo o dall'indicazione "non calibrati",</p> <p>5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, 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.</p> <p>6. nome e indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione); Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per preimballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore,</p> <p>7. peso dell'imballo e scostamento,</p> <p>8. lotto per la rintracciabilità</p>
<b>Modalità di confezionamento</b>	<p><b>Sfusi:</b> uno strato uniforme e posizionati in plateau (cartone o plastica) o CPR</p> <p><b>Confezionati:</b></p> <p>I formati delle confezioni standard sono i seguenti:</p> <p>Vassoio Filmato o Vaschetta Retinata entrambi prezzati disposti in plateau o CPR</p> <p>Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.</p>
<b>Etichettatura sul confezionato</b>	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione del prodotto</li> <li>- provenienza d'origine</li> <li>- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità</li> <li>- data di confezionamento/lotto</li> <li>- categoria</li> <li>- calibro</li> <li>- codice a barre</li> <li>- peso (fisso garantito o variabile)</li> <li>- prezzo al Kg</li> <li>- prezzo unitario</li> </ul> <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
<b>Disposizioni relative alla presentazione</b>	<p><b>Omogeneità.</b> 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. 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. 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. Nel caso di prodotti calibrati, i peperoni del tipo lungo devono essere sufficientemente uniformi anche per quanto riguarda la lunghezza. 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> <p><b>Condizionamento.</b> I peperoni devono essere condizionati sì 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.</p> <p><b>Presentazione.</b> E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui peperoni.</p>
<b>Classificazione merceologica e difetti ammessi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 dell'imballaggio.</li> <li>• I° categoria (di buona qualità), con forma, sviluppo e colore tipici della varietà, consistenti, esenti da macchie, con calice integro. E' ammesso il peduncolo leggermente danneggiato.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma e di sviluppo, lievi danni da bruciature da sole, leggere ferite cicatrizzate, leggere screpolature secche e superficiali. Possono essere meno consistenti ma non appassiti e avere il peduncolo danneggiato.</li> </ul>
<b>Calibrazione</b>	<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>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 (diametro) dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 mm per i peperoni dolci lunghi.</li> <li>• 40 mm per i peperoni dolci quadrati.</li> <li>• 55 mm per i peperoni dolci di forma appiattita.</li> </ul> <p>In termini di peso: 30g lì dove il pezzo più pesante pesa 180g o meno; 80g dove il pezzo più leggero pesa 180g ma comunque &lt;di 260g. Nessun limite negli imballaggi in cui il pezzo più leggero pesa 260g.</p> <p>Non è obbligatoria la calibrazione nella categoria II°, purché siano rispettati i calibri minimi e ai "peperoncini" non si applica la calibrazione ma devono avere una lunghezza superiore a 5 cm.</p>
<b>Tolleranze</b>	<p><b>Calibrazione nello stesso imballaggio:</b></p> <p>10% in numero o in peso non rispondenti al calibro dichiarato ma non &gt; o &lt; a detto calibro più di 5 mm, in tale ambito il 5% può avere calibro inferiore al minimo.</p> <p><b>Qualitative nello stesso imballaggio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoria Extra, ammessa tolleranza del 5%, in numero o in peso, di prodotto non corrispondente alla caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I. In tale ambito non oltre il 0,5 % del totale può essere costituito da prodotti che soddisfano la caratteristiche della categoria II.</li> <li>• I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alla categoria, ma conformi alla cat. II.</li> <li>• II°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alla categoria, né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti colpiti da marciume o da altre alterazioni che li rendano inadatti al consumo.</li> </ul>
<b>Prodotti alimentari tipici</b>	<p>L'Unione europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: <b>la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</b></p> <p>Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche dei prodotti.</p> <p>Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.</p>
<b>Territorialità (km 0)</b>	I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.
<b>OGM – Allergeni – Lattice</b>	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme al Reg. UE 1169/2011 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.