

PARTE 8: NORMA DI COMMERCIALIZZAZIONE PER I PEPERONI DOLCI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai peperoni dolci delle varietà (cultivar) derivate dal *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i peperoni dolci destinati alla trasformazione industriale.

Secondo la forma, si distinguono quattro tipi commerciali di peperoni dolci:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti);
- peperoni dolci quadrati senza punta;
- peperoni dolci quadrati appuntiti ("trottola");
- peperoni dolci di forma appiattita ("topepo").

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche qualitative che i peperoni dolci devono presentare dopo il condizionamento e l'imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i peperoni dolci devono essere:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- ben sviluppati;
- privi di danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- privi di bruciature prodotte dal sole [salvo quanto specificato al capitolo B, Classificazione, punto ii)];
- muniti del peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato dei peperoni dolci devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse,
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

I peperoni dolci sono classificati nelle due categorie seguenti:

i) *Categoria I*

I peperoni dolci di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà e/o del tipo commerciale per quanto concerne lo sviluppo, la forma e il colore, tenuto conto del grado di maturazione.

Essi devono essere:

- consistenti;
- praticamente esenti da macchie.

Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

ii) *Categoria II*

Questa categoria comprende i peperoni dolci che non possono essere classificati nella categoria I, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi i seguenti difetti, purché i peperoni conservino le loro caratteristiche essenziali di qualità, di conservazione e di presentazione:

- difetti di forma e di sviluppo,
- bruciature prodotte dal sole o leggere lesioni cicatrizzate che non superino 2 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 1 cm² di superficie totale per gli altri difetti,
- leggere screpolature secche e superficiali, la cui lunghezza non superi in totale i 3 cm.

Essi possono essere meno sodi senza che vi sia avvizzimento.

Il peduncolo può essere danneggiato o tagliato.

III. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni. Per "larghezza" dei peperoni di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale.

Per i prodotti calibrati, la differenza di diametro tra il peperone più grande e il peperone più piccolo nello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti): 20 mm
- peperoni dolci quadrati senza punta e peperoni dolci quadrati appuntiti ("trottola"): 40 mm
- peperoni dolci di forma appiattita ("topepo"): 55 mm

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria II, purché siano rispettati i calibri minimi.

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura ⁽¹⁾.

IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro nello stesso imballaggio per i prodotti non corrispondenti ai requisiti della categoria indicata.

⁽¹⁾ Per "prodotto in miniatura" s'intende una varietà o una cultivar di peperoni dolci ottenuta mediante selezione delle piante e/o tecniche colturali speciali, ad esclusione dei peperoni dolci di varietà non in miniatura che non hanno raggiunto il pieno sviluppo o di calibro insufficiente. Tutti gli altri requisiti della norma devono essere soddisfatti.

A. Tolleranze di qualitài) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o, eccezionalmente, rientranti nelle tolleranze di questa categoria.

ii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino qualsiasi altra alterazione che li renda inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibroi) *Categoria I*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni non rispondenti al calibro identificato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5 % di peperoni di calibro inferiore al minimo prescritto.

ii) *Categoria II*— *Peperoni calibrati*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni non rispondenti al calibro identificato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso soltanto il 5 % di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

— *Peperoni non calibrati*

Il 5 % in numero o in peso di peperoni di calibro inferiore al minimo prescritto, entro un limite di 5 mm.

V. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE**A. Omogeneità**

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione) e, per la categoria I, sostanzialmente dello stesso colore e grado di maturazione.

Tuttavia gli imballaggi possono contenere assortimenti di peperoni di vari colori, purché siano omogenei per quanto riguarda l'origine, la qualità, il tipo commerciale e il calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione).

Le confezioni destinate al consumatore di peso netto non superiore ad un chilogrammo possono contenere assortimenti di peperoni di vari colori e/o tipi commerciali, purché siano omogenei per quanto riguarda la qualità e, per ciascun colore e/o tipo commerciale, l'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. Essi possono essere mescolati con altri prodotti in miniatura, diversi per tipo e origine.

La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

B. Condizionamento e imballaggio

I peperoni dolci devono essere condizionati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto.

I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di natura tale da non provocare alterazioni esterne od interne dei prodotti. L'impiego di materiali ed in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualunque corpo estraneo.

Le etichette apposte individualmente sui prodotti devono poter essere tolte senza lasciare tracce visibili di colla e difetti superficiali.

VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONE ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate.

A. Identificazione

Il nome e l'indirizzo dell'imballatore e/o dello speditore.

Tale dicitura può essere sostituita:

- per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura "imballatore e/o speditore" o da un'abbreviazione equivalente;
- solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduto dalla dicitura "imballato per:" o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

B. Natura del prodotto

Se il contenuto non è visibile dall'esterno:

- "Peperoni dolci",
- colore,
- tipo commerciale ("lunghi", "quadrati senza punta", "quadrati appuntiti", "appiattiti") o nome della varietà.

In caso di imballaggi o confezioni destinate al consumatore contenenti un assortimento di peperoni di diversi colori e/o di diversi tipi commerciali:

- "assortimento di peperoni" oppure una designazione equivalente,
- se il contenuto non è visibile dall'esterno, colori e/o tipi commerciali dei peperoni dolci e il numero di pezzi di ciascun colore e/o tipo commerciale.

C. Origine del prodotto

Paese di origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

Nel caso di 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 in prossimità del nome dei colori e/o dei tipi commerciali.

D. Caratteristiche commerciali

- Categoria.
- Calibro (in caso di calibrazione) espresso dai diametri minimo e massimo o, ove del caso, indicazione "non calibrati".
- Eventualmente, "mini-peperoni", "baby-peperoni" o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura siano mescolati nello stesso imballaggio, l'indicazione di tutti i prodotti presente è obbligatoria, come anche l'indicazione delle rispettive origini.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

Non è necessario apporre le indicazioni di cui al primo comma sugli imballaggi quando questi ultimi contengono confezioni per la vendita visibili dall'esterno e recanti dette indicazioni. Gli imballaggi non devono recare alcuna indicazione esterna che possa indurre in errore. Qualora gli imballaggi siano palettizzati, dette indicazioni devono figurare su una scheda apposta in maniera visibile almeno su due lati del pallet.