

# TESTO consolidato

prodotto dal sistema **CONSLEG**

dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee

---

CONSLEG: 1999R1455 — 20/05/2004

*Pagine: 7*

---







**REGOLAMENTO (CE) N. 1455/1999 DELLA COMMISSIONE**

**del 1° luglio 1999**

**che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile ai peperoni (dolci)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio, del 28 ottobre 1996, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1257/1999 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 2, paragrafo 2,

- (1) considerando che i peperoni (dolci) figurano all'allegato I del regolamento (CE) n. 2200/96 tra i prodotti per i quali è necessario adottare norme di commercializzazione; che il regolamento (CEE) n. 79/88 della Commissione, che stabilisce norme di qualità per lattughe, indivie ricce e scarole e per i pimenti o peperoni dolci <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97 <sup>(4)</sup>, è stato oggetto di numerose modifiche che ne compromettono la chiarezza giuridica;
- (2) considerando che, per ragioni di chiarezza, è opportuno rendere autonoma, rispetto agli altri prodotti di cui al regolamento (CEE) n. 79/88, la normativa concernente i peperoni (dolci); che occorre pertanto procedere ad una rielaborazione del testo di tali disposizioni e abrogare l'allegato II del regolamento n. 79/88, relativo ai peperoni (dolci); che a tal fine, per ragioni di trasparenza sul mercato mondiale, è opportuno tener conto della norma raccomandata per i pimenti o peperoni dolci dal gruppo di lavoro sulla normalizzazione dei prodotti deperibili e il miglioramento qualitativo della Commissione economica per l'Europa delle Nazioni Unite (CEE/ONU);
- (3) considerando che l'applicazione di tali norme è intesa ad eliminare dal mercato i prodotti di qualità insoddisfacente, ad orientare la produzione per renderla rispondente alle esigenze dei consumatori e ad agevolare le relazioni commerciali in base ad una concorrenza leale, contribuendo al miglioramento della redditività della produzione;
- (4) considerando che le norme si applicano in tutte le fasi della commercializzazione; che il trasporto su lunga distanza, il magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'evoluzione biologica dei prodotti stessi o alla loro deperibilità; che occorre tener conto di tali alterazioni nell'applicare le norme nelle fasi di commercializzazione successive a quella della spedizione;
- (5) considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli freschi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La norma di commercializzazione applicabile ai peperoni (dolci) di cui al codice NC 0709 60 10 è stabilita nell'allegato.

La norma si applica in tutte le fasi della commercializzazione, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 2200/96.

<sup>(1)</sup> GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.

<sup>(3)</sup> GU L 10 del 14.1.1988, pag. 8.

<sup>(4)</sup> GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

**▼B**

Tuttavia, nelle fasi successive alla spedizione, i prodotti possono presentare, rispetto alle prescrizioni della norma, una lieve riduzione dello stato di freschezza e di turgore nonché lievi alterazioni dovute alla loro evoluzione e alla loro deperibilità.

*Articolo 2*

Il regolamento (CE) n. 79/88 è modificato come segue:

1. Nel titolo, i termini «e per i pimenti o peperoni dolci» sono soppressi.
2. All'articolo 1, il testo del primo comma è sostituito dal seguente:  
«La norma di commercializzazione relativa a lattughe, indivie ricce e scarole di cui alle sottovoci 0705 11, ex 0705 19 e 0705 29 00 della nomenclatura combinata figura all'allegato.»;
3. L'allegato II é soppresso.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal primo giorno del mese successivo a quello dell'entrata in vigore.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

**▼B***ALLEGATO***NORMA PER PIMENTI O PEPERONI DOLCI****I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO****▼M1**

La presente norma si applica ai pimenti e 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.

**▼B**

Secondo la loro 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 ALLE 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 esenti da 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 di 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.

**▼B**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.

Essi possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino le caratteristiche essenziali di qualità, conservazione e presentazione del prodotto:

- difetti di forma e di sviluppo;
- bruciature prodotte dal sole o leggere ferite cicatrizzate che non superino 2 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 1 cm<sup>2</sup> 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 consistenti, ma non appassiti.

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 dolci. Per «larghezza» dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale.

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

La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

**▼M1**

- peperoni dolci lunghi (appuntiti): 20 millimetri

**▼B**

- 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.

**▼M1**

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

**▼B**

## IV. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE TOLLERANZE

Per i prodotti non rispondenti alle caratteristiche della categoria indicata, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro in ogni imballaggio.

A. **Tolleranze di qualità**i) *Categoria I*

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

ii) *Categoria II*

Il 10 % in numero o in peso di peperoni dolci 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 calibro**i) *Categoria I*

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

<sup>(1)</sup> 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. Tutte le altre prescrizioni della norma devono essere soddisfatte.

**▼B**

soltanto il 5 % di peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

ii) *Categoria II*

— Peperoni dolci calibrati

Il 10 % in numero o in peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato 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 dolci non calibrati

Il 5 % in numero o in peso di peperoni dolci 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 dolci di uguale origine, varietà o tipo commerciale, qualità, calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione) e, per la categoria I, dello stesso colore e grado di maturazione.

**▼M2**

Tuttavia gli imballaggi possono contenere assortimenti di peperoni dolci 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 dolci 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.

**▼B**

Nel caso di prodotti calibrati, i peperoni dolci del tipo lungo devono essere sufficientemente uniformi anche per quanto riguarda la lunghezza.

**▼M1**

I peperoni dolci in miniatura devono essere di dimensioni per quanto possibile uniformi. Possono essere mescolati con altri prodotti in miniatura di tipo e origini differenti.

**▼B**

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

**▼M3**

In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 chilogrammi, con prodotti ortofruitticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 48/2003 della Commissione <sup>(1)</sup>.

**▼B**B. **Condizionamento**

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 sostanze che non possano provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è autorizzato, purché la stampa o l'etichettatura siano realizzate mediante inchiostro o colla non tossici.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

**▼M4**

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

<sup>(1)</sup> GU L 7 dell'11.1.2003, pag. 65.

**▼B**

## VI. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

**▼M4****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 che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore, rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale, preceduto dalla dicitura «imballatore e/o speditore» o da un'abbreviazione equivalente;
- unicamente per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nella Comunità, preceduti dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice corrispondente all'imballatore e/o allo speditore. Il venditore fornisce ogni informazione ritenuta necessaria dai servizi di controllo sul significato di tale codice.

**▼M2****B. Tipo di 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 d'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 d'origine deve figurare in prossimità del nome dei colori e/o dei tipi commerciali.

**▼B****D. Caratteristiche commerciali:**

- Categoria;
- calibro (in caso di calibrazione) espresso in diametro minimo e massimo o, ove del caso, indicazione «non calibrati»;

**▼M2**

- eventualmente «mini-peperoni», «baby-peperoni» o qualsiasi altra denominazione adeguata per un prodotto in miniatura. Quando diversi tipi di prodotti in miniatura sono mescolati nella stessa confezione, l'indicazione di tutti i prodotti presenti è obbligatoria, come anche l'indicazione delle origini rispettive;

**▼B****E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)****▼M4**

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