



Immagine	 PEPPERONI GIALLI E ROSSI  PEPPERONI VERDI
Denominazione commerciale	Nome commerciale d'uso: PIMENTI o PEPPERONI DOLCI Varietà botanica: CAPSICUM ANNUUM Secondo forma si distinguono: <ul style="list-style-type: none">• 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, PVE
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	In tutte le categorie i peperoni devono essere: <ul style="list-style-type: none">• interi; di aspetto fresco; consistenti; ben sviluppati; puliti (privi di sostanze estranee visibili); muniti del peduncolo;• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);• privi di danni prodotti dal gelo, di lesioni non cicatrizzate e di bruciature prodotte dal sole; esenti da parassiti;• privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.
Etichettatura sull'imballo	Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile: <ol style="list-style-type: none">1. denominazione del prodotto, tipo commerciale o varietà,2. per i peperoncini è obbligatoria la denominazione,3. categoria,4. calibro minimo e massimo o indicazione "non calibrati",5. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione nazionale regionale o locale,6. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione),7. peso dell'imballo e scostamento,8. lotto di produzione TMC (ove necessario).
Modalità di confezionamento	Sfusi: uno strato uniforme e posizionati in plateau (cartone o plastica) o CPR <u>Confezionati</u> : I formati delle confezioni standard sono i seguenti: Vassoio Filmato o Vaschetta Retinata entrambi prezzati disposti in plateau o CPR Sono comunque ammessi differenti formati di confezionamento in caso di richieste non specifiche.



Etichettatura sul confezionato	<p>Solitamente sono presenti:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione del prodotto- provenienza d'origine- codice di riconoscimento sub-fornitore/codice tracciabilità- data di confezionamento/lotto- categoria- calibro- codice a barre- peso (fisso garantito o variabile)- prezzo al Kg- prezzo unitario- data di scadenza <p>A seconda del prodotto le voci sopraelencate devono rispettare la legislazione vigente ed eventuali capitolati richiesti dai clienti.</p>
Disposizioni relative alla presentazione	<p>Omogeneità. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto peperoni di uguale origine, varietà o tipo commerciale, colore e qualità. Per i peperoni di tipo lungo la lunghezza deve essere sufficientemente uniforme.</p> <p>Condizionamento. I peperoni devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto con imballaggi e/o materiali privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Presentazione. E' vietata l'apposizione di un timbro o di un'etichetta sui peperoni.</p>
Classificazione merceologica e difetti ammessi	<ul style="list-style-type: none">• I° categoria (di buona qualità), con forma, sviluppo e colore normali della varietà, consistenti, esenti da macchie, con calice integro. E' ammesso il peduncolo leggermente danneggiato.• II° categoria (con caratteristiche qualitative di minima), devono presentare le caratteristiche essenziali di qualità e presentazione. Si possono presentare difetti di forma e di sviluppo, bruciature da sole, leggere ferite cicatrizzate, leggere screpolature secche e superficiali. Possono essere meno consistenti ma non appassiti e avere il peduncolo danneggiato.
Calibrazione	<p>La calibrazione è determinata dal diametro, in mm, massimo normale all'asse dei peperoni dolci.</p> <p>La differenza di calibro, nello stesso imballo, tra il più piccolo e il più grande, non deve superare i 20 mm. La larghezza (diametro) dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <ul style="list-style-type: none">• 20 mm per i peperoni dolci lunghi.• 50 mm per i peperoni dolci quadrati senza punta.• 40 mm per i peperoni dolci quadrati appuntiti.• 55 mm per i peperoni dolci di forma appiattita.• 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.
Tolleranze	<p>Calibrazione: in uno stesso imballo:</p> <ul style="list-style-type: none">• categoria I[^], +/- il 10% in numero o in peso del calibro indicato;• categoria II[^], +/- 10% in numero o in peso della calibrazione minima,• per il 10% dei peperoni fuori categoria, è ammesso che solamente il 5% possa superare i 5 mm tra il frutto più grande e quello più piccolo. <p>Qualitative:</p> <ul style="list-style-type: none">• I^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria,• II^o: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alle caratteristiche della categoria.



Metodo di Coltivazione	<p><u>Produzione convenzionale</u> Prodotto derivante da agricoltura convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci e buone pratiche agricole di coltivazione. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria relative ai residui di fitofarmaci ammessi. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale</p> <p><u>Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi della "Produzione Integrata", previsti dai vari Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, ai quali si rimanda per le specifiche relative alla gestione agronomica, fertilizzazione e difesa delle coltivazioni. I prodotti in questione sono di provenienza nazionale e devono rispettare le restrizioni relative alle sostanze utilizzabili per la difesa sotto regime dei suddetti Disciplinari. Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Produzione da coltivazione "Biologica"</u> Prodotto derivante da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo. 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".</p>
OGM – Allergeni – Lattice	Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati), è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, inoltre non contiene lattice e non si utilizzano imballaggi o qualsivoglia materiale di confezionamento contenente lattice.