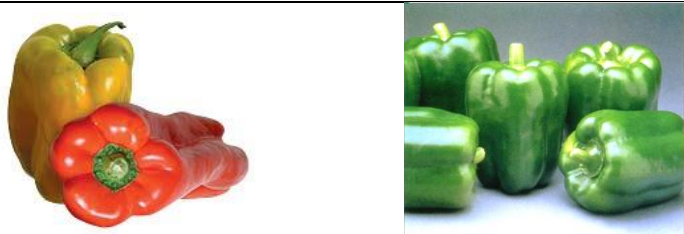


(aggiornamento al 15/12/14)

Immagini	 <p align="center">PEPERONI GIALLI E ROSSI PEPERONI VERDI</p>
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: PEPERONI DOLCI Varietà botanica: CAPSICUM ANNUUM <i>Secondo forma</i> si distinguono:</p> <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) <p>peperoni dolci di forma appiattita (topepo) Zona di Origine: Italia, PVE</p>
Temperatura prodotto	Da + 4° C a + 12° C
Caratteristiche generali	<p>In tutte le categorie i peperoni devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>PRODOTTO SOTTOPOSTO A NORME AGECONTROL</p>
Etichettatura sull'imballo	<p>Su ciascuna cassetta sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta aderente e visibile:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. denominazione del prodotto, tipo commerciale o varietà, se nel caso "mini o baby peperoni", 2. per i peperoncini è obbligatoria la denominazione, 3. 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. 4. categoria, 5. calibro espresso in diametro minimo e massimo o dall'indicazione "non calibrati", 6. 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.

(aggiornamento al 15/12/14)

	<p>7. 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>8. peso dell'imballo e scostamento,</p> <p>9. lotto per la rintracciabilità</p>
Modalità di confezionamento	<p>Sfusi: uno strato uniforme e posizionati in plateau (cartone o plastica) o CPR</p> <p>Confezionati: 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.</p>
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 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 < 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>Condizionamento. I peperoni devono essere condizionati si 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>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"> • 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. • 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. • 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 • III° categoria (con caratteristiche qualitative di minima). Sono ammessi difetti di forma e di sviluppo, lievi danni da bruciature da

(aggiornamento al 15/12/14)

	sole, leggere ferite cicatrizzate, leggere screpolature secche e superficiali. Possono essere meno consistenti ma non appassiti e avere il peduncolo danneggiato.
Calibrazione	<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.</p> <p>La larghezza (diametro) dei frutti non deve essere inferiore a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 mm per i peperoni dolci lunghi. • 40 mm per i peperoni dolci quadrati. • 55 mm per i peperoni dolci di forma appiattita. <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>
Tolleranze	<p>Calibrazione nello stesso imballaggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Qualitative nello stesso imballaggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Categoria Extra, ammessa tolleranza del 5%, in numero o in peso, di prodotto non corrispondente alle 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 le caratteristiche della categoria II. • I°: fino ad un massimo del 10% in numero o peso di prodotto non rispondente alla categoria, ma conformi alla cat. II. • 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.
Metodo di Coltivazione	<p><u>Peperoni dolci – Produzione convenzionale</u></p> <p>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.</p> <p>Le caratteristiche merceologiche dei frutti devono essere le medesime sopra descritte e le medesime del prodotto convenzionale.</p> <p><u>Peperoni dolci – Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata"</u></p> <p>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.</p> <p>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>Peperoni dolci – Produzione da coltivazione "Biologica"</u></p>

(aggiornamento al 15/12/14)

	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".
Prodotti alimentari tipici	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: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT). 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. Chi produce secondo questi marchi, deve attenersi a norme produttive stabilite in apposito Disciplinare, le quali vengono garantite da uno specifico organismo di controllo.
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.