

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, PVE**

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

Etichettatura sull'imbollo

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. 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.

	<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>
<p>Modalità di confezionamento</p>	<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>
<p>Etichettatura sul confezionato</p>	<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>
<p>Disposizioni relative alla presentazione</p>	<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>
<p>Classificazione merceologica e difetti ammessi</p>	<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 sole, leggere ferite cicatrizzate, leggere screpolature secche e superficiali. Possono essere meno consistenti ma non appassiti e avere il peduncolo

Calibrazione

danneggiato.

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.

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:

- 20 mm per i peperoni dolci lunghi.
- 40 mm per i peperoni dolci quadrati.
- 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
Calibrazione nello stesso imballaggio:

- 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.

Qualitative nello stesso imballaggio:

- 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
Peperoni dolci – Produzione convenzionale

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.

Peperoni dolci – Produzione da coltivazioni "Produzione Integrata"/"Lotta Integrata"

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.

Peperoni dolci – Produzione da coltivazione "Biologica"

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>Prodotti alimentari tipici</p>	<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: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (SGT).</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>
<p>Territorialità (km 0)</p>	<p>I prodotti "a Km zero" sono prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione.</p>
<p>OGM – Allergeni – Lattice</p>	<p>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.</p>