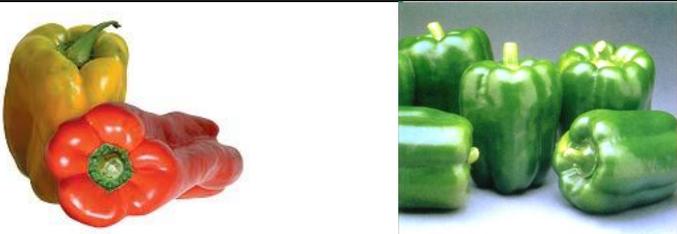


Immagini	 <p style="text-align: center;">PEPERONI GIALLI E ROSSI PEPERONI VERDI</p>
Denominazione commerciale	<p>Nome commerciale d'uso: PEPERONI DOLCI BIO Varietà botanica: CAPSICUM ANNUUM <i>Secondo forma</i> si distinguono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • peperoni dolci lunghi (corno di bue) • peperoni dolci quadrati senza punta (quadrato d'Asti) • peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola) <p>peperoni dolci di forma appiattita (topepo) Zona di Origine: Italia, Emilia Romagna</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.

	<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"> • 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 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.
Calibrazione	La pezzatura è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci (larghezza); per i peperoni di forma appiattita, per larghezza

	<p>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:</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"> • 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 da coltivazione "Biologica"</u></p> <p>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	<p>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.</p>