



ORIENTA

Osservatorio sulla spesa di Roma

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. Per ogni informazione sui prodotti di Roma e la loro storia è possibile consultare il sito www.romaincampagna.it.



INTRODUZIONE

Di forma tondeggiante, allungata, conica o quadrata, il peperone può essere di innumerevoli varietà, anche se, in linea di massima, quelle piccanti sono di forma conica allungata, mentre quelle dolci tendono ad essere di dimensioni più grandi, di forma quadrata o tondeggiante. Il peperone giallo, rosso o verde presente sulle nostre tavole nei periodi estivi ed autunnali è la varietà dolce della specie *Capsicum annuum*, che, come il pomodoro, appartiene alle piante della famiglia delle *Solanaceae* e, come il pomodoro, è originario dell'America del Sud (Brasile e Giamaica). Esistono 5 specie domestiche di peperone: la specie *Capsicum annuum* è, certamente, la più coltivata e diffusa nel mondo ed include i peperoni dolci ed anche varie specie piccanti e/o ornamentali, che, tuttavia, si tende a distinguere dalla specie dolce definendole peperoncini (il comune peperoncino, quello di Cayenna, e quello messicano noto come jalapeño). Il gusto dipende fondamentalmente da una sostanza, la capsicina, contenuta nei semi e nella polpa del frutto ed in grado di conferirgli il sapore piccante. Le varietà dolci, al contrario, non contengono o hanno una limitatissima presenza dei cosiddetti capsaicinoidi. Il peperone può essere consumato sia crudo che cotto.

STORIA

L'avvento in Europa del peperone è controverso: mentre alcuni storici attribuiscono la sua introduzione nel Vecchio Continente ad opera degli spagnoli fin dall'inizio del 1500, altri ne riconoscono l'importazione ad opera di Cristoforo Colombo al rientro dal suo secondo viaggio oltreoceano, nel 1493. Ad ogni modo, grazie alle caratteristiche proprie della pianta, essa si acclimatò facilmente e rapidamente nel resto del mondo: dalla Spagna arrivò in Italia, ma solo nel '700 in Ungheria, che è notoriamente la patria della paprika, una spezia ricavata da questa bacca. Oggi sono circa 1,26 milioni gli ettari di terreno coltivati a peperone in Africa, America, Asia, Europa ed Oceania.



Per quanto concerne l'uso alimentare di questo ortaggio, nei tempi antichi, soprattutto in Messico, il peperoncino piccante era molto diffuso, restando per lungo tempo l'unica delle spezie utilizzate dalla popolazione indiana, messicana e cilena. Anche nel resto del mondo il primo uso alimentare fu in qualità di spezia e la denominazione peperone avvenne, appunto, a causa della somiglianza di gusto con il pepe, anche se gli inglesi continuano a chiamarlo chili, dall'originaria parola chilli o xilli nella lingua degli indiani dell'America centrale. Gli storici sono, tuttavia, d'accordo nel ritenere che quando gli spagnoli arrivarono in Messico, la popolazione locale avesse già sviluppato numerosissime varietà di *Capsicum annuum*.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Il peperone, che ha un ciclo di coltivazione biennale, è una tipica coltura primaverile ed estiva: la vegetazione delle bacche, a seconda della loro grandezza, avviene, infatti, a temperature non inferiori ai 12-18°C e la pianta è sensibile a freddi improvvisi. Inoltre, poiché le radici non hanno elevata capacità di suzione, essa preferisce terreni sciolti, ben drenati ed acidi oltre che necessitare di abbondanti irrigazioni, soprattutto durante la fase di ingrossamento del frutto.

La pianta del peperone risente molto della cosiddetta stanchezza del terreno ed è sconsigliato far precedere o seguire alla sua coltivazione quella di altre solanacee, mentre per alternare sono ottimali colture come l'aglio e la cipolla oppure cereali autunno-vernini.

Il fusto della pianta, che raggiunge i 15-25 cm di altezza nel caso di varietà coltivate arrivando a toccare i 150-200 cm delle forme ornamentali, è eretto e ramificato con foglie ovali e lucide e piccoli fiori di colore tra il bianco ed il verde, che possono sia autofecondarsi che essere impollinati dalle varie specie di insetti. I frutti della pianta, bacche cave semicartilaginose, verdi all'inizio, mano a mano che maturano assumono colori intensi e luminosi come il giallo, il rosso o il verde.



All'interno della bacca, cava, vi sono i semi, concentrati soprattutto alla base del peduncolo, dove si forma un insieme spugnoso di colore bianco e da dove partono dei filamenti, che, nelle varietà a lobi, percorrono il peperone in lunghezza.

Coltivato in serra, in complesso, in piena aria, su un balcone, la semina va fatta a seconda delle temperature ambientali: se si è al sud, essa può avvenire anche a febbraio, mentre è opportuno attendere il mese di marzo al nord. È uso comune tra i produttori piantare il seme del peperone in serra fin dai mesi di gennaio-febbraio o anche marzo per poi trapiantarlo in aprile o maggio in campo aperto al fine di impedire che abbassamenti di temperature improvvisi danneggino la pianta. Una ricca fioritura con molti fiori bianchi è sinonimo di ricca produzione, anche se la qualità è determinata soprattutto dalla carnosità della bacca.

VARIETÀ

Esistono numerose varietà di peperoni, la cui coltivazione è diffusa in tutto il mondo e la cui classificazione non è assolutamente facile. Del resto, le differenti condizioni colturali, quali il pieno campo oppure le serre, il tipo di terreno, la sua maggiore/minore fertilità, ecc. incidono sensibilmente sulla dimensione e sulla forma dei frutti.

In Italia, dove ultimamente le importazioni hanno superato le esportazioni a causa di una costante riduzione delle superfici coltivate a peperone, ne esistono moltissime varietà, solitamente distinguibili dalla forma della bacca: tra le più note ci sono il Corno di bue o di toro giallo o rosso (di forma conica, allungata e di grandi dimensioni), il Meraviglia della California, il Yolo Wonder, il Quadrato d'Asti o il Quadrato di Carmagnola (di forma quadrangolare o cubica e di medie dimensioni), il Grosso di Nocera, l'Argos o il Lamuyo (di forma quadrangolare irregolare), il cosiddetto Topepo o peperone-pomodoro (di forma tondeggianti ed appiattiti) ed i famosissimi Friggittelli o peperoni a sigaretta (di colore verde e piccole dimensioni).



Dal punto di vista commerciale, i peperoni dolci si distinguono in 4 principali tipologie:

- peperoni lunghi dolci appuntiti
- peperoni dolci quadrati senza punta (italiano, americano ed olandese)
- peperoni dolci quadrati appuntiti
- peperoni dolci di forma appiattita.

Per essere commercializzati essi devono avere ancora il peduncolo attaccato, non presentare macchie, bruciature o lesioni aperte.

Per quanto riguarda il sapore, esso varia a seconda della cultivar ed a seconda del colore della bacca. Quando si acquistano peperoni verdi, si tratta semplicemente di varietà rosse o gialle non ancora mature, ma mentre quelli rossi risultano essere più croccanti e zuccherini, con una polpa anche più spessa, i peperoni gialli sono più teneri oltre che maggiormente succosi.

ALCUNE VARIETÀ LOCALI

Impossibile stabilire il numero delle varietà di peperoni dolci esistenti, anche perché ogni anno ne vengono selezionate di nuove ed ibride. Inoltre, negli ultimi tempi è invalsa la tendenza di recuperare, salvare e riconsiderare alcune varietà locali, particolarmente legate al territorio, ma la cui notorietà si spinge ben oltre la ristretta area di diffusione. Basti pensare, ad esempio, al Quadrato d'Asti piemontese, ai corregionali Braidese, Cuneo, Corno e Quadrato di Carmagnola, ai lombardi Lombardo e Sigaretta di Bergamo, al Corno pescarese originario delle Marche ed al Friarello campano, al Naso di cane calabrese, ma anche al peperone Cornetto di Pontecorvo, per rimanere nello stretto ambito laziale.

Questa varietà, che ha ottenuto nel 2010 il marchio DOP, è di forma trilobata cilindro-conica allungata, di colore rosso con eventuali striature di colore verde, con polpa e pelle molto sottili, e per questo altamente digeribile, ed un sapore dolce. Coltivato fin dal XVIII secolo nell'area di Frosinone – in un opuscolo del 1830 questa varietà di peperone viene



citata come una delle colture locali dell'allora Principato di Pontecorvo, appartenente allo Stato della Chiesa – esso viene oggi prodotto principalmente nella Valle del Liri, nella Ciociaria più pianeggiante (comuni di Pontecorvo, Esperia, San Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa Santa Lucia, Piedimonte San Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San Giovanni Incarico), dove il suolo è particolarmente fertile, ricco di potassio e fosforo. Adatto alla lunga conservazione, ma ottimo anche per essere consumato fresco, al Cornetto di Pontecorvo viene annualmente dedicata una sagra nell'omonima cittadina ciociara nel periodo estivo, quando avviene la raccolta delle bacche (luglio-ottobre).

EPOCA DI RACCOLTA

Il peperone, nonostante sia una tipica produzione estiva, si può trovare sui banchi di mercati e supermercati durante tutto l'anno, poiché viene coltivato in serra e/o importato dall'emisfero meridionale durante la stagione invernale e primaverile.

Calendario	Varietà locali °	Italia °	Europa °	Resto del mondo °	*	☐
Gennaio						
Febbraio						
Marzo						
Aprile						
Maggio						
Giugno						
Luglio						
Agosto						
Settembre						
Ottobre						
Novembre						
Dicembre						

Legenda: ° Fresco; * Frigoconservato; ☐ Coltura protetta



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

Da un punto di vista nutrizionale il peperone, ricco di capsicina, lecitina e pectina, si caratterizza per un elevato contenuto di vitamina A, ma soprattutto C, di potassio, calcio, fosforo ed un bassissimo apporto calorico. Consumato crudo esso apporta proteine, sali, vitamine, grassi e zuccheri fondamentali per l'organismo. Gli italiani preferiscono le varietà dolci rispetto a quelle piccanti, anche perché le prime risultano essere molto più leggere e digeribili rispetto alle varietà piccanti, di cui è altamente sconsigliato il consumo in presenza di ulcere gastriche e nei bambini.

Nutrienti	Unità	Valori per 100 g
Acqua	g	92,3
Betacarotene	µg	120
Calcio	mg	17
Calorie	kcal	22
Carboidrati totali	g	8,4
Ceneri	g	0,45
Ferro	mg	0,7
Fibre	g	1,9
Fosforo	mg	28
Lipidi	g	0,3
Magnesio	mg	12
Niacina	mg	0,5
Potassio	mg	210
Proteine	g	0,9
Riboflavina	mg	0,07
Sodio	mg	2
Tiamina	mg	0,05
Vitamina A	µg	139
Vitamina C	mg	151



Il peperone, grazie alle caratteristiche nutrizionali sopra menzionate, è indicato nelle diete leggere e per le cure dimagranti ipocaloriche, mentre la polpa può essere utilizzata come maschera nutriente ed idratante. I peperoni, inoltre, svolgono un'azione diuretica, antireumatica ed antinevralgica.

PRODUZIONE DEI PEPPERONI IN ITALIA

Oggigiorno il peperone viene coltivato in tutto il mondo e si presume che le superfici coltivate superino il milione e mezzo di ettari. Per quanto concerne l'Italia, le regioni maggiormente produttrici sono nell'ordine la Sicilia, la Puglia, la Calabria e la Campania. In sintesi, seguono i dati ISTAT del 2007 relativi alla produzione ed alle superfici coltivate a peperoni nel nostro Paese, dove la produzione totale raccolta annua si attesta intorno ai 3.500.000 quintali per un totale della superficie investita pari a circa 185.000 ettari.

Regione	PEPPERONE IN PIENA ARIA		PEPPERONE IN SERRA		PEPPERONE IN COMPLESSO	
	Sup. totale (ha)	Prod. raccolta (q)	Sup. totale (ha)	Prod. raccolta (q)	Sup. totale (ha)	Prod. raccolta (q)
Piemonte	352	73.869	22.435	70.333	22.787	144.202
Lombardia	28	6.500	1.723	6.488	1.751	12.988
Veneto	596	144.161	20.143	99.713	20.739	243.874
Friuli-Venezia Giulia	310	55.950	520	1.230	830	57.180
Liguria	6	1.310	100	350	106	1.660
Emilia-Romagna	59	19.510	2.843	14.134	2.902	33.644
Toscana	255	54.168	1.460	3.034	1.715	57.202
Umbria	709	191.030			709	191.030
Marche	443	97.340	230	431	673	97.771
Lazio	692	172.980	18.110	68.578	18.802	241.558
Abruzzo	518	109.845	735	1.793	1.253	111.638



Molise	35	6.650			35	6.650
Campania	1.102336.770	64.510	343.730	65.612	680.500	
Puglia	2.030	407.700	1.550	8.420	3.580	416.120
Basilicata	542	103.927	600	2.960	1.142	106.887
Calabria	1.351	201.204	5.141	17.057	6.492	218.261
Sicilia	4.181	443.737	29.363	420.554	33.544	864.291
Sardegna	292	37.844	2.130	17.385	2.422	55.229
Italia	13.501	2.464.495	171.593	1.076.190	185.094	3.540.685

Fonte ISTAT 02/2008 Coltivazioni 2007

I PREZZI

Di seguito vengono forniti i prezzi medi mensili dei peperoni all'origine, all'ingrosso ed al dettaglio nel corso del 2010 come rilevati dall'Osservatorio prezzi ortofrutta di ISMEA.

PREZZI MEDI MENSILI DEI PEPERONI GENNAIO-DICEMBRE 2010 (€/KG)

Mese	Origine	Ingrosso	Dettaglio
Gennaio '10	0,48	1,15	1,72
Febbraio '10	0,81	1,62	1,94
Marzo '10	1,13	2,15	2,53
Aprile '10	1,09	2,71	2,98
Maggio '10	0,88	2,22	2,74
Giugno '10	0,51	1,68	2,17
Luglio '10	0,49	1,42	1,74
Agosto '10	0,54	1,03	1,57
Settembre '10	0,44	0,99	1,52
Ottobre '10	0,47	1,07	1,69
Novembre '10	0,62	1,12	1,77
Dicembre '10	0,94	1,64	2,10

Fonte: Osservatorio Ortofrutta ISMEA



CONSIGLI PRATICI DI UTILIZZAZIONE

Quando si acquista il peperone, questo deve avere la buccia liscia, tesa, di un colore brillante, senza macchie, mentre la polpa deve essere soda ed il peso consistente. Dopo l'acquisto, il peperone può essere conservato in frigorifero, nello scomparto della frutta e della verdura, anche per due settimane oppure può essere congelato, dopo averlo tagliato a listarelle oppure in pezzi, a seconda dell'uso che se ne vorrà fare. Infine, i peperoni possono essere conservati sott'olio o sott'aceto.

CURIOSITÀ ED INFORMAZIONI UTILI

La piccantezza del peperone dipende dal suo contenuto di capsicina e può variare all'interno della varietà *Capiscum annuum* da zero a più di 100.000 unità di Scoville, che misura la piccantezza dei peperoncini, per l'appunto. La capsicina, se consumata in quantità eccessive, può causare dolore ed infiammazione fino a procurare vesciche da ustione. Si pensi che vi sono alcune varietà di peperoncino, come l'habanero (600.000 unità Scoville), che vengono raccolte con i guanti.

In cucina i peperoni sono preparati in moltissimi modi: tra i più noti ci sono i peperoni al tonno oppure fritti semplicemente in padella oppure ancora la peperonata o i peperoni ripieni.

Spesso si sente dire che i peperoni sono di difficile digestione: in effetti, è la buccia, soprattutto, a contenere sostanze di questo genere e, pertanto, se ne consiglia l'eliminazione prima del consumo facendo arrostitire i peperoni sulla griglia. In questo modo, sarà facile rimuovere la pellicola esterna del frutto e mangiare solo la polpa.

La paprika, tipica spezia originaria dell'Ungheria, si ottiene da alcune varietà di peperoni dolci, che, fatti essiccare, vengono polverizzati e mescolati con farina di frumento.

Il peperone è molto sensibile alle basse temperature: sensibilità che aumenta nelle produzioni che originano in serra.



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 (1), modificato da ultimo dal Regolamento (CE) n. 1257/1999 (2), 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 adottate 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 (3), modificato da ultimo dal Regolamento (CE) N. 888/97 (4), 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 (CEE) 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 magazzino 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.

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 è 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.

ALLEGATO

NORMA PER PIMENTI O PEPERONI DOLCI

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

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.

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.

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 cm² 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:

- peperoni dolci lunghi (appuntiti): 20 millimetri
- 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.

Le disposizioni relative alla calibrazione non si applicano ai prodotti in miniatura ().

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 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.

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

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.

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

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 o pari a tre chilogrammi, con prodotti ortofruitticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal Regolamento (CE) N. 48/2003 della Commissione (1).

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.

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

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:

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.

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.

D. Caratteristiche commerciali:

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

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

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.

() Per prodotto in miniatura s'intende una varietà o una cultivar di peperoni dolci ottenuta mediante selezione delle piante e/o tecniche di coltivazione 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.