

**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<sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1257/1999<sup>(2)</sup>, 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 adottare norme di commercializzazione; che il regolamento (CEE) n. 79/88 della Commissione, che stabilisce norme di qualità per lattughe, indivie ricche e scarole e per i pimenti o peperoni dolci<sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 888/97<sup>(4)</sup>, 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 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 magazzinaggio di una certa durata o le varie manipolazioni cui sono soggetti i prodotti possono provocare talune alterazioni, dovute all'e-

voluzione 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 ricche 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.

<sup>(1)</sup> GU L 297 del 21.11.1996, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 160 del 26.6.1999, pag. 80.

<sup>(3)</sup> GU L 10 del 14.1.1988, pag. 8.

<sup>(4)</sup> GU L 126 del 17.5.1997, pag. 11.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 1° luglio 1999.

*Per la Commissione*  
Franz FISCHLER  
*Membro della Commissione*

---

## 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 annum* L., 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 cm<sup>2</sup> 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): 30 mm
- 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 del presente capitolo non si applicano ai peperoni dolci a bacche mediamente lunghe e sottili (tipo peperoncini), derivati da particolari razze del *Capsicum annum* L. var. *longum*. Questi devono avere una lunghezza superiore a 5 cm.

## 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.

La presenza nello stesso imballaggio, di peperoni dolci di colori diversi è autorizzata a condizione che essi siano omogenei per origine, tipo commerciale, calibro (sempreché sia richiesta una calibrazione) e categoria e che il numero di frutti di ciascun colore sia identico.

Per i piccoli imballaggi di peso non superiore ad 1 kg, l'omogeneità di colore, calibro e tipo commerciale non è richiesta. Nel caso della commercializzazione di peperoni dolci di colori diversi non è richiesta l'omogeneità di origine.

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

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

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.

## 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**

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, se viene utilizzato un codice (identificazione simbolica), la dicitura «imballatore» e/o «speditore» (o un'abbreviazione equivalente) deve essere indicata accanto al codice (identificazione simbolica).

B. **Natura del prodotto**

- «Peperoni dolci» e l'indicazione del colore e/o dei colori dei frutti se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- tipo commerciale («lunghi», «quadrati senza punta», «quadrati appuntiti», «appiattiti») o nome della varietà se il contenuto non è visibile dall'esterno;
- nel caso dei peperoncini, l'indicazione di questa denominazione o altra indicazione equivalente.

C. **Origine del prodotto**

- Paese d'origine e eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. **Caratteristiche commerciali:**

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

E. **Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)**