

## **ANEXO VI**

### **P I M I E N T O**

#### **I. Ámbito de aplicación.**

Los presentes requisitos se refiere a los pimientos dulces de las variedades (cultivares) obtenidas de *Capsicum annuum* L., a los pimientos picantes de las variedades (cultivares) obtenidas de *Capsicum sp* destinados a ser suministrados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los pimientos destinados a la transformación industrial.

Estos pimientos se clasificarán por su forma en los tipos comerciales siguientes:

- Pimientos dulces largos tipo Lamuyo.
- Pimientos dulces cuadrados, Tipo California.
- Pimientos dulces cuadrados picudos tipo Clovis.
- Pimientos dulces largos tipo Italianos.
- Pimientos picantes.

#### **II. Características de calidad.**

##### **A) Requisitos mínimos.**

En el caso de todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia establecidos, los pimientos deberán entregarse: Enteros, sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo, limpios, es decir, prácticamente exentos de materias extrañas visibles, con un aspecto fresco, prácticamente exentos de plagas, prácticamente exentos de daños causados por plagas, bien desarrollados, exentos de daños causados por heladas, exentos de heridas sin cicatrizar, sin quemaduras de sol (salvo lo dispuesto en el punto II) de la parte B, «Categorías comerciales») provistos de su pedúnculo, exentos de un grado anormal de humedad exterior, exentos de olores y sabores extraños. Además, se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan: Conservarse bien durante su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

##### **B) Categorías comerciales.**

Los pimientos se clasificarán en una de las dos categorías siguientes:

###### **1. Categoría I**

Los pimientos de esta categoría deberán ser de buena

calidad y presentarán, según su estado de madurez, las características de desarrollo, forma y color propias de la variedad o tipo comercial al que pertenezcan.

El pedúnculo podrá hallarse ligeramente dañado o cortado siempre que el cáliz se mantenga intacto.

## 2. Categoría II.

Esta categoría comprenderá los pimientos que no puedan clasificarse en la categoría I pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Siempre que conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estos pimientos podrán tener los defectos siguientes:

Malformaciones y defectos de desarrollo, quemaduras de sol o heridas leves cicatrizadas que no tengan más de 2 cm de longitud, en el caso de los defectos de forma alargada, o de 1 cm<sup>2</sup> de superficie total, cuando se trate de otros defectos, ligeras grietas secas y superficiales que no tengan, sumadas, más de 3 cm de longitud. Además, podrán hallarse menos firmes que los de la categoría I, aunque no marchitos. El pedúnculo podrá estar dañado o cortado.

## C) Tolerancias de calidad.

Dentro de los límites que se disponen a continuación, se admitirá en cada envase la presencia de productos que no cumplan los requisitos de calidad y calibre de la categoría en él indicada.

### Categoría I.

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o que, como mínimo y con carácter excepcional, se incluyan en las tolerancias de esa categoría.

## 3. Categoría II.

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco los requisitos mínimos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.

## III. Características de calibrado.

Las disposiciones del presente Título no se aplicarán a los pimientos dulces de baya medianamente larga y delgada (tipo Italiano) obtenidos de variedades especiales de *Capsicum annum*

L. var. longum. Estos pimientos deberán tener más de 5 cm de longitud. Tampoco será de aplicación para tipo picante.

El calibre de los pimientos dulces vendrá determinado por el diámetro máximo (anchura) perpendicular al eje.

En el caso de los productos calibrados, la diferencia de diámetro entre los pimientos mayor y menor de un mismo envase no podrá exceder de 50 mm.

La anchura de los pimientos no deberá ser inferior a:

- Pimientos dulces largos (tipo Lamuyo): 30 mm.
- Pimientos dulces cuadrados tipo California y pimientos dulces (tipo Clovis): 40 mm.

El calibrado no será obligatorio para los productos de la categoría II, que sólo deberán respetar las anchuras mínimas establecidas.

Tolerancias de calibre.

#### 1. Categoría I.

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, sobre la diferencia de diámetro establecidos; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5% con una anchura inferior a la mínima aplicable.

#### 2. Categoría II.

En caso de su calibración tendrán que cumplir con los siguientes requisitos:

Un 10% en número o en peso de pimientos que no cumplan por una diferencia máxima de 5 mm, de más o de menos, sobre la diferencia de diámetro establecido; del total de estos pimientos, se admitirá como máximo un 5 % con una anchura inferior a la mínima aplicable.

#### IV. Características de la presentación.

##### A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente pimientos del mismo origen, variedad o tipo comercial, color, calidad y calibre (este último criterio en la medida en que sea aplicable).

##### B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.

#### C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, vendidos, entregados o comercializados de cualquier otra forma por el productor, se identificarán:

- Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).
- No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.
2. Tipo comercial y en su caso variedad.
3. Color.
4. Categoría.
5. Calibrado/sin calibrar.
6. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).
7. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).