

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 18 novembre 2020

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Peperoni di Senise» registrata in qualita' di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996. (20A06472)

(GU n.296 del 28-11-2020)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale e' stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la indicazione geografica protetta «Peperone di Senise»;

Considerato che, e' stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 1718/2020 della Commissione dell'11 novembre 2020, e' stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Peperoni di Senise», affinche' le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Peperoni di Senise», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 1718/2020 della Commissione dell'11 novembre 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 386 del 18 novembre 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la indicazione geografica protetta «Peperoni di Senise», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 novembre 2020

Il dirigente: Polizzi

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

«PEPERONI DI SENISE»

Art. 1.

L'indicazione geografica protetta «Peperoni di Senise» e' riservata ai peperoni che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

La denominazione «Peperoni di Senise» e' riservata a tre tipi morfologici:

tipo «APPUNTITO»

tipo «TRONCO»

tipo «UNCINO»

facenti parte della medesima popolazione prevista dal disciplinare di produzione.

Si precisa che quello «appuntito» e' il tipo prevalente.

Art. 3.

Le zone di produzione dei «Peperoni di Senise» sono individuate nelle aree limitrofe al Comune di Senise che comunque si affacciano per gran parte sulla Valle del Sinni: Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano; e sull'Agri: Sant'Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco.

La zona di produzione e' cosi' delimitata:

a partire dall'inserzione del Frida col fiume Sinni, si individuano per Francavilla sul Sinni, le aree golenali comprese fra la S.S. Sinnica e l'argine sulla sponda destra del Sinni fino al Rubbio;

per Chiaromonte, i terreni golenali a partire dal fosso «Armirosse» e compresi tra la stradella comunale «Chiaromonte-Sinnica» e l'argine sulla sponda sinistra del fiume Sinni, nonche' i terreni golenali siti sulla destra del torrente Serrapotamo in localita' «Ischitella» di Chiaromonte;

per Senise, il territorio si identifica con le aree servite dagli impianti irrigui del Consorzio di bonifica «Alta Val d'Agri» (aree golenali di recupero sulla sponda destra e sinistra del fiume Sinni impianto Sicileo, Visciglio, Massanova, Piano delle maniche, Codicino, Piano delle Rose), nonche' le aree pianeggianti in destra e sinistra del torrente Serrapotamo;

per Noepoli, le aree golenali site sulla sinistra del fiume Sarmento in localita' Pantano di Noepoli e Piano delle Rose;

per San Giorgio Lucano, le aree golenali site sulla sinistra del fiume Sarmento in localita' «Rosaneto» e Piano delle Rose;

per Valsinni, sono interessati i terreni golenali posti sulla sponda destra del fiume Sinni;

per Colobrarò, i terreni golenali in destra del fiume Sirini;

per il comune di Tursi, i terreni golenali pianeggianti posti sulla destra del fiume Agri e precisamente i «Giardini Monte e i Giardini di Marone», e quelli in destra del fiume Sinni fino all'altezza tra l'incrocio tra la S.S. Sirinica e la diramazione per Tursi;

per Montalbano Jonico, i terreni golenali lungo la sponda sinistra del fiume Agri che a partire dai «Giardini di Isca», percorrendo tutta la S.S.Val d'Agri 103, arrivano alla c.da Sant'Elena;

per Craco, sono indicati i terreni pianeggianti che costeggiano la S.P.76 Craco-Peschiera dall'incrocio con la S.S.103 fino al Km 8;

per Roccanova, i terreni pianeggianti in destra e sinistra

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

della fiumarella di Roccanova;

per Sant'Arcangelo, i terreni golenali compresi tra fondovalle dell'Agri e la sponda destra del fiume omonimo.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei peperoni di cui si richiede l'indicazione geografica protetta devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai peperoni ed ai derivati le specifiche caratteristiche di qualità'.

Sono, pertanto, considerati idonei i terreni di origine alluvionale di natura limo-sabbiosi e quelli collinari di medio impasto che, posizionati alla quota sul livello del mare variabile tra i 250 ed i 340 metri, risultano assoggettati ad un clima tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo invernale e con temperature che risultano essere massime nei mesi di luglio-agosto (medie di 25,5 °C) e minime nei mesi di gennaio-febbraio (medie di 7,10 °C).

Nella coltivazione dei peperoni ad Indicazione geografica protetta «Peperoni di Senise», sono ammesse soltanto le pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità'.

La tecnica di semina e le pratiche di coltivazione e di trasformazione del prodotto devono far riferimento alle modalità' di seguito indicate.

Tecnica di semina e pratiche di coltivazione

Semina

epoca: febbraio-marzo;

modalità' di semina:

manualmente a spaglio su semenzai a letto «freddo» o «caldo»;
meccanicamente in contenitori alveolari.

Trapianto

epoca: maggio - giugno;

modalità' di trapianto:

in solchetti preventivamente aperti;
in buche effettuate con cavicchio in legno o con appositi mezzi di trapianto;
dimensione delle piantine: piantine alla 3° 5° foglia con altezza di 10-15 cm.

Sesto d'impianto

L'impianto può essere eseguito in fila semplice, in fila binata, o in rasole, con o senza pacciamatura con densità minima di 30.000 piantine/ha e massima di 57.000 piantine/ha.

Trattamenti

Sono esclusi i trattamenti a calendario.

Irrigazioni

Interventi irrigui: in numero variabile a seconda dell'andamento climatico.

Sistemi di irrigazione:

scorrimento;

aspersione;

a goccia.

Raccolta

Epoca di raccolta: a partire dal momento in cui le bacche raggiungono la maturazione commerciale così come indicato all'art. 6 e fino al termine della produzione della pianta.

Metodi di raccolta: trattandosi di una specie a maturazione scalare la raccolta viene effettuata manualmente.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Il seme utilizzato per la riproduzione deve provenire da piante madri sane, selezionate all'interno di campi ricadenti nei comuni di cui all'art. 3.

Pratica di trasformazione

1. Il prodotto da essiccare deve essere raccolto a partire dal momento in cui il colore delle bacche vira da verde a rosso fino alla completa maturazione (rosso porpora).

2. Le bacche possono sostare nelle casse di raccolta o essere disposte su reti in locali asciutti e ben areati, per almeno due-tre giorni, lontano dalla luce.

3. I peperoni possono essere essiccati:

1. infilandoli in serie con spago fine attraverso i peduncoli formando le tipiche collane o serte in cui le bacche sono disposte a spirale angolata l'una rispetto all'altra;

2. disponendoli direttamente su graticci.

4. I peperoni in serte o in bacche singole integre devono essere esposte indirettamente ai raggi solari oppure in locali arieggiati adibiti all'essiccazione.

5. I peperoni, destinati alla macinatura, terminata la fase di essiccazione, possono subire un trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità'.

Art. 5.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori e' garantita la tracciabilità' del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e relativo piano di controllo.

Art. 6.

I peperoni ad indicazione geografica protetta «Peperoni di Senise» all'atto dell'immissione al consumo fresco devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Tipo «APPUNTITO»

caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca tale da non staccarsi nemmeno ad essiccazione avvenuta;

forma della bacca: leggermente deformata con costole poco evidenti;

apice stilare: a punta;

lunghezza della bacca: da 10 a 17 cm.;

diametro basale: da 3,5 a 5 cm.;

spessore della polpa: da 1,5 a 2,2 mm;

colore a maturità' commerciale: da verde a rosso porpora;

sapore: dolce.

Tipo «UNCINO»

caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca tale da non staccarsi nemmeno ad essiccazione avvenuta;

forma della bacca: leggermente deformata con costole poco evidenti;

apice stilare: ricurvo ad uncino;

lunghezza della bacca: da 11 a 16 cm.;

diametro basale: da 3,5 a 5,2 cm.;

spessore della polpa: da 1,5 a 2,2 mm;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

colore a maturita' commerciale: da verde a rosso porpora;
sapore: dolce.

Tipo «TRONCO»

caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca tale da non staccarsi nemmeno ad essiccazione avvenuta;

forma della bacca: a forma di cono leggermente deformata, con costole molto evidenti, generalmente, in numero di tre di cui una piu' sviluppata e ricurva nella parte apicale;

apice stilare: tronco (a naso di cane);

lunghezza della bacca: da 9 a 14 cm.;

diámetro basale: da 3,0 a 5,1 cm.;

spessore della polpa: da 1,5 a 2,0 mm.;

colore a maturita' commerciale: da verde a rosso porpora;

sapore: dolce.

Il prodotto secco si deve presentare:

in «Serte» o «Collane» di lunghezza variabile fino ad un massimo di 2,0 m, con le bacche (in possesso degli stessi lineamenti morfologici di quelle freschi) disposte a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, contenuto in acqua non superiore al 18% e colorazione rosso vinaccia;

in bacche singole, intere o prive del peduncolo e dei semi, con contenuto in acqua non superiore al 18% di colore rosso vinaccia;

macinato, ottenuto da peperoni secchi previo eventuale trattamento in forno per eliminare il residuo di umidita'.

Art. 7.

Il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura «Peperone di Senise» I.G.P. seguita dall'apposito logo.

E' vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e similari.

2. Il logo della denominazione e' composto da una parte verbale e una figurativa. La parte verbale e' declinata dalle parole «PEPERONI DI SENISE IGP», inscritte in un cerchio di colore rosso. Il colore utilizzato per la parte verbale del marchio e' il nero, mentre il font (carattere) impiegato e' il PF BeauSans Pro nelle due varianti Regular e Bold. La scritta e' chiusa da due rombi decorativi di colore rosso posti all'estremita' della stessa. La parte figurativa del marchio o logotipo e' rappresentata dalle tre tipologie di peperone «Appuntito», «Tronco», e «Uncino» di colore rosso, con il peduncolo di colore verde. Queste tre tipologie di peperoni sono disegnate all'interno di un cerchio verde concentrico rispetto alla scritta e al bordo esterno rosso.

Font utilizzati:

PF BeauSans Pro - Regular;

PF BeauSans Pro - Bold.

I colori utilizzati sono:

nero;

rosso CMYK - C 0 / M 100 / Y 100 / K 0;

verde CMYK - C 100 / M 0 / Y 100 / K 0.

Parte di provvedimento in formato grafico

Per facilitare l'impressione sugli imballaggi tramite timbri ad inchiostro, potrà anche essere utilizzato il logo monocromatico.

E' consentito, tuttavia, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, o marchi privati. E' altresì consentita l'indicazione di nomi di fattorie e localita' dai quali effettivamente provengono i peperoni, purché non abbiano significato

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

laudativo.

I «Peperoni di Senise» dovranno essere commercializzati con le seguenti modalita':

stato fresco: in confezioni per alimenti conformi alle vigenti disposizioni di legge;

stato secco:

in serte (collane) della lunghezza massima di 2,0 m.;

in bacche singole intere, o prive di peduncolo e semi, contenute in confezioni per alimenti conformi alle vigenti disposizioni di legge.

trasformati: macinato contenuto in confezioni per alimenti conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 8.

La verifica del rispetto del disciplinare e' svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'Organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione e' Agroqualita' S.p.a. - viale Cesare Pavese n. 305 I - 00144 Roma, tel +39 0654228675, fax +39 0654228692, e-mail: agroqualita@agroqualita.it

Art. 9.

Esiste una marcata caratterizzazione dei «Peperoni di Senise» che, per le particolari condizioni del terreno e dell'ambiente dell'area di produzione, li porta a differenziarsi in modo sensibile da altri prodotti della stessa specie presentando caratteristiche di pregio e di qualita' quali la sottile buccia della bacca e il picciolo ben saldo.

L'area di produzione originaria dei Peperoni di Senise e' da tempo immemorabile vocata alla produzione degli ortaggi, essendo una zona irrigua di antichissima tradizione e con caratteristiche pedoclimatiche particolarmente adatte alle esigenze colturali del peperone.

L'area del territorio del senise e' quindi sicuramente una delle zone dove la coltivazione del peperone e' stata introdotta con successo da piu' tempo, e dove il peperone si e' adattato alle caratteristiche pedoambientali mantenendo alcuni elementi di rusticita' propri delle prime «piante» introdotte nella zona.

In particolare i Peperoni di Senise presentano una buccia molto sottile che consente una facile essiccazione, con metodi naturali propri della zona di produzione, e una predisposizione della bacca alla trasformazione in macinato. Inoltre un'altra caratteristica importante e' nel picciolo il quale non abscinde dalla bacca neanche ad essiccazione avvenuta, questo carattere permette la legatura dei peperoni tra di loro per la realizzazione delle caratteristiche «collane».