

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Peperoni di Senise». (19A04240)

(GU n.152 del 1-7-2019)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Peperoni di Senise» registrata con regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 10 luglio 2006.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio di tutela del Peperone di Senise, zona Paip - 85038 Senise (PZ), e che il predetto consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Considerato altresì che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo acquisito inoltre il parere della Regione Basilicata circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Peperoni di Senise» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

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.

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.

Pagina 1 di 6

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 contrada 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 della fiumarella di Roccanova;

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

Art. 4.

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.

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.

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

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.

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 2-3 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;

colore a maturità commerciale: da verde a rosso porpora;

sapore: dolce;

tipo «Tronco»

caratteristiche del peduncolo: peduncolo ben saldo alla bacca

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.

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 più sviluppata e ricurva nella parte apicale;

apice stilare: tronco (a naso di cane);

lunghezza della bacca: da 9 a 14 cm;

diametro basale: da 3,0 a 5,1 cm.,

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

colore a maturità 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 fresche) 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 trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità'.

#### 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 art. 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'estremità 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.

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 località dai quali effettivamente provengono i peperoni, purché non abbiano significato laudativo.

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

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

stato secco:

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.

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  
disposizione di legge;

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

Art. 8.

La verifica del rispetto del disciplinare e' svolta conformemente  
a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.  
L'autorita' 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'.

L'area di produzione originaria del Peperone 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.

Dotata di elevato potere di rusticita' questa pianta si e' ben  
adattata alle condizioni pedoclimatiche italiane ed in special modo a  
quelle meridionali, anche se limitate alla disponibilita' idrica.

L'area del territorio del senisese 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 il Peperone di Senise presenta una caratteristica  
importante 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».