

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 223/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Peperone di Senise»

n. UE: PGI-IT-1532-AM01 – 5.9.2019

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di tutela del Peperone di Senise Igp

Contrada Mercato CO Casa Comunale, Snc

85038 Senise (Pz)

ITALIA

info@peperonediseniseigp.it

Il Consorzio di tutela del peperone di Senise Igp è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato Membro O Paese Terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Denominazione del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

Prova dell'origine

Metodo di produzione

Legame

Etichettatura

Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifiche

Denominazione del prodotto

Si chiede la modifica della denominazione «Peperone di Senise» in «Peperoni di Senise».

Al punto 3 della scheda riepilogativa del 25.3.1996 figura in corrispondenza del nome da registrare la denominazione «Peperone di Senise» invece della denominazione «Peperoni di Senise» come riportato sia al successivo punto f) della citata scheda sia nell'intero articolato del disciplinare di produzione della denominazione trasmesso dall'Italia nel 1996, nell'ambito della procedura di registrazione definita dall'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

La modifica punta ad allineare i due documenti e a evitare confusione circa la corretta denominazione da utilizzare per designare il prodotto specifico.

Descrizione del prodotto

Articolo 6 del disciplinare

1. Per le tre tipologie di peperone «appuntito» «tronco» «uncino» le caratteristiche di «colore a maturità commerciale:

— «verde;

— rosso porpora;»

sono così modificate:

«colore a maturità commerciale: da verde a rosso porpora;»

La modifica tiene conto del cambiamento graduale della colorazione del prodotto nel corso della sua maturazione da verde a rosso.

2. La seguente frase:

Il prodotto secco si deve presentare:

— *In«Serte»o«Collane»di lunghezza variabile da 1,5 a 2,0 m, con le bacche (in possesso degli stessi lineamenti morfologici di quelle freschi) disposte a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, di circa 120°, contenuto in acqua non superiore al 10-12 % e colorazione rosso vinaccia.*

È così modificata:

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.

La modifica si rende necessaria, al fine di poter commercializzare lo stesso prodotto in serte o collane di lunghezze inferiori (meno di 1,5 metri) rispetto a quelle ad oggi previste, per soddisfare specifiche richieste del mercato.

L'aumento della percentuale di acqua si è reso necessario in quanto, come previsto dal disciplinare di produzione non è possibile utilizzare essiccazione forzata, di conseguenza in alcuni periodi dell'anno, il clima non permette di mantenere il 12 % di umidità e di conseguenza non è possibile certificare il prodotto, pur ottenuto nel rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione.

3. Si aggiunge la seguente tipologia di vendita del prodotto essiccato:

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

La modifica introduce la tipologia di vendita dei «Peperoni di Senise» in bacche singole o prive di peduncolo o semi. La modifica punta a soddisfare le richieste del consumatore che chiede un prodotto non in collane o serte, ma in sacchetti contenenti bacche singole.

4. La frase

«In "Polvere" a grana finissima ottenuta dalla macina dei peperoni secchi previo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.»

è sostituita dalla presente:

«macinato, ottenuto da peperoni secchi previo eventuale trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.»

La frase è riformulata al fine di consentire la produzione di Peperoni di Senise macinato anche con granulometria più grossa rispetto a quella in polvere attualmente prevista per soddisfare specifiche richieste del mercato.

Punto 3 b) della scheda riepilogativa

5. Il seguente testo:

«Dotata di elevato potere di rusticità questa pianta si è ben adattata alle condizioni pedoclimatiche italiane ed in special modo a quelle meridionali, anche se limitate alla disponibilità idrica.»

È stato spostato al pertinente punto 5 del documento unico.

6. Il seguente testo:

«Il frutto del peperone di Senise è caratterizzato da uno spessore sottile e da un basso contenuto in acqua del pericarpo che consentono una rapida essiccazione che è praticata secondo metodi naturali per esposizione diretta ai raggi solari.»

È così modificato:

«I Peperoni di Senise sono caratterizzati da uno spessore sottile e da un basso contenuto in acqua del pericarpo che consentono una rapida essiccazione che è praticata secondo metodi naturali per esposizione indiretta ai raggi solari oppure in locali arieggiati.»

Si precisa che per «frutto del peperone» si intendono i «Peperoni di Senise» e si adegua il documento unico alla modifica del paragrafo «Pratica di trasformazione», punto 4 dell'articolo 4 del disciplinare di produzione. La modifica, nel rispetto delle procedure di essiccazione naturale del prodotto, è finalizzata ad evitare che la luce diretta del sole possa danneggiare il prodotto che presenta una buccia molto sottile e delicata.

7. Il seguente testo:

«Il prodotto trasformato consiste in "serte" cioè collane di frutti essiccati al sole oppure in "polvere" finissima ottenuta dalla macinazione dei frutti essiccati.»

È così modificato:

«Il prodotto trasformato si presenta:

- 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 trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.»

Si adegua il documento unico alla modifica dell'articolo 6, ultimo paragrafo del disciplinare di produzione.

Metodo di produzione

Articolo 4

8. Le seguenti epoche di semina e di trapianto:

«Semina

epoca: terza decade di febbraio - seconda decade di marzo;

Trapianto

epoca: seconda decade di maggio - prima decade di giugno»;

sono così modificate:

«Semina

epoca: febbraio marzo

Trapianto

epoca: maggio – giugno»;

Le modifiche sull'epoca di semina e di trapianto sono legate alle variazioni climatiche avvenute negli anni. Si precisa che tale variazione, non incide sulle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

9. La seguente frase, riguardante la modalità di trapianto:

«— in buche effettuate con cavicchio in legno»;

è così modificata:

«— in buche effettuate con cavicchio in legno o con appositi mezzi di trapianto».

Si introduce la possibilità di utilizzare innovative tecniche di trapianto, che permettono di ottenere un prodotto della medesima qualità, riducendo notevolmente gli errori causati dalla lavorazione manuale senza impattare sulla qualità del prodotto stesso.

10. Le seguenti prescrizioni relative al sesto di impianto:

‘— fila semplice: 25-30 cm lungo la fila e 70-80 cm tra le file;

— fila binata: 35 cm lungo la fila, 35 cm tra le due file binate, 120 cm tra due binate;

— rasole: 35 cm lungo la fila e 40 tra le file.’

sono così modificate:

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.

Sono state eliminate le distanze di impianto, risultate eccessivamente condizionanti le operazioni colturali e laboriose per gli agricoltori e si è provveduto ad inserire l'obbligo di un investimento adeguato, indicando un intervallo di densità delle piantine, senza che questo pregiudichi le caratteristiche del prodotto. Infine la nuova formulazione prevede la possibilità di effettuare la pacciamatura, al fine di un migliore controllo delle infestanti.

11. La seguente disposizione sull'epoca di raccolta:

«epoca di raccolta: a partire dalla prima decade di agosto quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rosso porpora»;

è così modificata:

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

Viene soppressa l'indicazione della prima decade di agosto come periodo di raccolta a favore dell'inserimento del riferimento del raggiungimento della maturità commerciale. La modifica è legata alle variazioni climatiche che incidono sul periodo di produzione della pianta e di raccolta del frutto.

12. La seguente disposizione del paragrafo relativo alla «Pratica di trasformazione»

«Il prodotto deve essere raccolto a maturazione completa».

È così modificata:

«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)»

Si chiede di anticipare il momento della raccolta al fine di evitare che in fase di stoccaggio le bacche arrivino in eccessivo stato di maturazione. Infatti, dopo la raccolta, la fase di maturazione delle bacche continua, arrivando ad avere un colore rosso corrispondente a quello della completa maturazione.

13. La seguente disposizione del paragrafo relativo alla «Pratica di trasformazione»

«Le bacche devono essere disposte su teli di stoffa o su reti in locali asciutti e ben areati, per almeno 2-3 giorni, lontano dalla luce».

È così modificata:

«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».

L'utilizzo dei teli di stoffa per la sosta delle bacche è stato eliminato a favore delle casse di raccolta per una maggiore garanzia degli aspetti igienico-sanitari.

14. La seguente disposizione del paragrafo relativo alla «Pratica di trasformazione».

«I peduncoli devono essere infilati in serie con spago fine facendo in modo che le bacche si dispongano a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, di circa 120 °C. Così facendo si otterranno le caratteristiche "collane" o "serte".»

È così modificata:

«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».

La pratica di trasformazione è modificata, eliminando il vincolo dei «circa 120 gradi» riferito alla disposizione delle bacche nella spirale angolata, la cui verifica è spesso difficoltosa per gli operatori. Con la nuova formulazione si introduce la possibilità dei singoli peperoni di essere essiccati singolarmente su graticci. Questa introduzione permette di facilitare le successive operazioni di produzione del prodotto essiccato.

15. La seguente disposizione del paragrafo relativo alla «Pratica di trasformazione».

«Le serte devono essere esposte al sole e rimanervi fino a quando il contenuto in acqua non si attesta sul 10-12 %. Successivamente dovranno essere riposte in locali arieggiati».

È così modificata:

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

La disposizione che prevede per l'essiccazione, l'esposizione diretta ai raggi solari fino a quando il contenuto di acqua non si assesti al 10-12 %, viene sostituita prevedendo o una esposizione indiretta ai raggi solari o in alternativa la possibilità di condurre l'essiccazione in locali ben arieggiati. La modifica è finalizzata ad evitare che la luce diretta del sole possa danneggiare il prodotto che presenta una buccia molto sottile e delicata.

L'eliminazione della definizione della percentuale di acqua si è resa necessaria in quanto, in alcuni periodi dell'anno, il clima non permette di mantenere l'umidità al di sotto del 12 %. Tale variazione lascia inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto.

16. Le seguenti disposizioni del paragrafo relativo alla «Pratica di trasformazione»

- «— I peperoni, terminata la fase di essiccazione, devono subire un trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità per agevolare la successiva molitura.
- Il prodotto deve essere trasformato in polvere mediante molitura».

Sono così modificate:

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

Con la nuova formulazione, il trattamento in forno, diventa facoltativa, in modo da essere effettuata solo nel caso del permanere di un eccesso di umidità nel prodotto. Inoltre, i riferimenti alla riduzione in polvere mediante molitura, vengono sostituiti e accorpati nel termine macinazione che riassume in modo tecnicamente più corretto l'operazione a cui viene sottoposto il prodotto.

Articolo 5

17. Il paragrafo;

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.

È stato spostato al pertinente articolo 4

18. Il paragrafo:

Agli organi di controllo regionali ed al «Consorzio di tutela dei “peperoni di Senise” da costituire su iniziativa del Comitato Promotore è demandato la verifica e l'accertamento:

- aspetti morfologici delle bacche di cui all'articolo 6;
- contenuto in sostanza secca del pericarpo pari a 13-15 %.

Il Consorzio di tutela dovrà, tra l'altro:

- verificare che il disciplinare venga applicato dalle aziende agricole;
- fornire ai produttori di “Peperoni di Senise” i servizi e l'assistenza necessari per attuare il presente disciplinare;
- curare la tenuta dell'albo dei produttori e la rilevazione di dati e informazioni sui “Peperoni di Senise”;
- promuovere e gestire il marchio ed i piani di regolamentazione e programmazione della produzione tutelata al fine di salvaguardarne il valore economico e commerciale nonché lo standard qualitativo;
- esercitare attività di sorveglianza e vigilanza, anche in collaborazione con le autorità e gli organi dello Stato, per impedire e reprimere le contraffazioni, le irregolarità e le illegittimità eventualmente commesse a danno dei “Peperoni di Senise”.

È così modificata:

«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 è 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».

Si è soppresso il riferimento alle attività svolte dagli organi di controllo regionali e dal Consorzio in quanto non pertinenti ai contenuti previsti dall'articolo 7 del reg. 1151/2012. Con la modifica il paragrafo è stato riformulato sostituendo quindi il testo precedente con un paragrafo in linea con le disposizioni dell'articolo 7, lettera d) e dell'articolo 37 del citato regolamento. In questo modo la nuova versione del disciplinare risulta essere allineata alle disposizioni della normativa vigente.

Legame

Si è provveduto ad integrare il disciplinare di produzione con gli elementi riportati alla lettera F) della scheda riepilogativa che determinarono la registrazione nel registro delle DOP-IGP dell'Unione europea dei «Peperoni di Senise». Gli stessi elementi sono stati riportati anche al punto 5 del documento unico allegato alla presente richiesta di modifica.

L'articolo aggiunto è il seguente:

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 qualità quali la sottile buccia della bacca e il picciolo ben saldo.

L'area di produzione originaria dei Peperoni di Senise è 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 è quindi sicuramente una delle zone dove la coltivazione del peperone è stata introdotta con successo da più tempo, e dove il peperone si è adattato alle caratteristiche pedoambientali mantenendo alcuni elementi di rusticità 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 è 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».

Confezionamento

Articolo 7

19. Il seguente testo:

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

Stato fresco: in cassette di legno della capacità di 12-15 Kg.

Stato secco: in serte (collane) della lunghezza di 5-2,0 m.

Trasformati: in contenitori di vetro, opacizzato, con capacità di 500 e 1 000 g o in bustine di carta plastificata, con finestrella trasparente, con capacità di 50 e 100 g.

è così modificato:

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:

— 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.

Con la modifica, si introducono nuove disposizioni in materia di confezionamento per il prodotto fresco, secco e macinato, così da permettere ai confezionatori di assecondare le diverse esigenze del mercato.

Per quanto riguarda il prodotto secco, le nuove disposizioni tengono conto anche le modifiche dell'articolo 6 del disciplinare relative alla lunghezza delle serte o collane e dell'introduzione della tipologia di prodotto in bacche singole con o senza peduncolo o semi.

Il testo modificato si applica anche al punto 3.5 del documento unico.

Etichettatura

Articolo 9

1. Si è provveduto ad aggiungere la seguente frase, già prevista nella scheda riepilogativa che diede origine alla registrazione della denominazione:

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

2. Logo

A seguito di nuove esigenze di mercato si è ritenuto opportuno modificare l'immagine del logo della denominazione in modo da renderlo più innovativo.

Il logo è il seguente:



Si è provveduto ad inserire nel disciplinare la descrizione e le caratteristiche tecniche, necessarie per la riproduzione del logo di cui sopra.

Le modifiche 20 e 21 si applicano anche al punto 3.6 del documento unico.

Articolo 8

3. Sono stati esplicitati i riferimenti dell'organismo di preposto ai controlli sul rispetto del disciplinare di produzione. Il paragrafo:

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, il quale può avvalersi ai fini del controllo della produzione e del commercio del peperone di Senise di un consorzio tra i produttori conformemente a quanto stabilito dall'articolo 10 del Reg: (CEE) 2081/92.

È così sostituito:

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' articolo 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'Autorità di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è è Agroqualità SpA Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma, Italia - Tel +39 0654228675 - fax +39 0654228692- e-mail: agroqualita@agroqualita.it

DOCUMENTO UNICO

«Peperoni di Senise»

n. UE: PGI-IT-1532-AM01 – 5.9.2019

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Peperoni di Senise»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe: 1.6: ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione «Peperoni di Senise» è ottenuta dalla coltivazione del «capsicum annuum», solanacea originaria delle Americhe.

La popolazione di peperone coltivata a Senise non è ascrivibile ad alcuna cultivar ufficialmente riconosciuta ma risulta un ecotipo localmente diffuso.

I Peperoni di Senise sono caratterizzati da uno spessore sottile e da un basso contenuto in acqua del pericarpo che consentono una rapida essiccazione che è praticata secondo metodi naturali per esposizione indiretta ai raggi solari oppure in locali arieggiati.

I Peperoni di Senise sono immessi al consumo sia fresco che come prodotto trasformato.

Il prodotto fresco corrisponde ai tipi: «appuntito», «tronco» e «uncino».

Il prodotto trasformatosi presenta:

- 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 umidità.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di coltivazione e lavorazione dei «Peperoni di Senise» avvengono nell'area geografica di produzione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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:

- 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.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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

Il logo:



È consentito l'uso di indicazioni aggiuntive che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, aziende agricole purché il prodotto risponda sempre alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione e che non siano tali da trarre in inganno i consumatori.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della indicazione geografica comprende i territori vocati dei comuni di Senise, Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, S. Giorgio Lucano, Sant'Arcangelo, Roccanova, Montalbano Jónico e Craco.

5. **Legame con la zona geografica**

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 qualità quali la sottile buccia della bacca e il picciolo ben saldo.

L'area di produzione originaria dei Peperoni di Senise è 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 è quindi sicuramente una delle zone dove la coltivazione del peperone è stata introdotta con successo da più tempo, e dove il peperone si è adattato alle caratteristiche pedoambientali mantenendo alcuni elementi di rusticità 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 è 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».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».