DOCUMENTAZIONE CARTOGRAFICA

DOSSIER N° 123

ELENCO DOCUMENTI

1- SCHEDA RIEPILOGATIVA

2- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

3- RELAZIONE TECNICA E STORICA

4- CARTOGRAFIA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEI PEPERONI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"PEPERONI DI SENISE"

Art. 1

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

Art. 2

La denominazione "Peperoni di Senise" è 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" è 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, Colobraro, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano;
e sull'Agri: Sant'Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco.

La zona di produzione è così 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, nonchè i terreni golenali siti sulla destra del torrente Serrapotamo in località "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), nonchè le aree pianeggianti in destra e sinistra del torrente Serrapotamo;
- per Noepoli, le aree golenali site sulla sinistra del fiume Sarmento in località Pantano di Noepoli e Piano delle Rose;
- per San Giorgio Lucano, le aree golenali site sulla sinistra del fiume Sarmento in località "Rosaneto" e Piano delle Rose;
- per Valsinni, sono interessati i terreni golenali posti sulla sponda destra del fiume Sinni;
- per Colobraro, i terreni golenali in destra del fiume Sinni;
- 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. Sinnica 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 tuta 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 della fiumarella di Roccanova;
- per Sant'Arcangelo, i terreni golenali compresi tra fondovalle dell'Agri e la spoda 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 7,1° C).
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: terza decade di febbraio - seconda decade di marzo;
  modalità di semina: - manualmente a spaglio su semenzai a letto "freddo" o "caldo";
  - meccanicamente in contenitori alveolari;

- TRAPIANTO

  epoca: seconda decade di maggio - prima decade di giugno;
  modalità di trapianto: - in solchetti preventivamente aperti;
  - in buche effettuate con cavicchio in legno;
  dimensione delle piantine: piantine alla 3°- 5° foglia con altezza di 10-15 cm.
  sesto d'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 bine;
  - rasole: 35 cm lungo la fila e 40 tra le file.

- 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 dalla prima decade di agosto quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rosso porpora;
  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

1. Il prodotto deve essere raccolto a maturazione completa.
2. 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.
3. 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°. Così facendo si otterranno le caratteristiche "**collane**" o "**serte**".
4. 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.
5. I peperoni, terminata la fase di essiccazione, devono subire un trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità per agevolare la successiva molitura.

6. Il prodotto deve essere trasformato in polvere mediante molitura.

Art. 5

Nella coltivazione dei fagioli ad Indicazione Geografica Protetta **"Peperoni di Senise"**, sono ammesse soltanto le pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità.

Agli organi di controllo regionali ed al "Consorzio di tutela dei Peperoni di Senise" da costituire su iniziativa del Comitato Promotore, é demandato la verifica e l'accertamento:

- aspetti morfologici delle bacche di cui all'art. 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 desciplinare;

- curare 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"**.

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 essicazione 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: - verde;
- 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: - verde;
- 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 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: - verde;
- rosso porpora;
sapore: dolce.

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.

- In "**POLVERE** " a grana finissima ottenuta dalla macina dei peperoni secchi previo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.

Art. 7

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

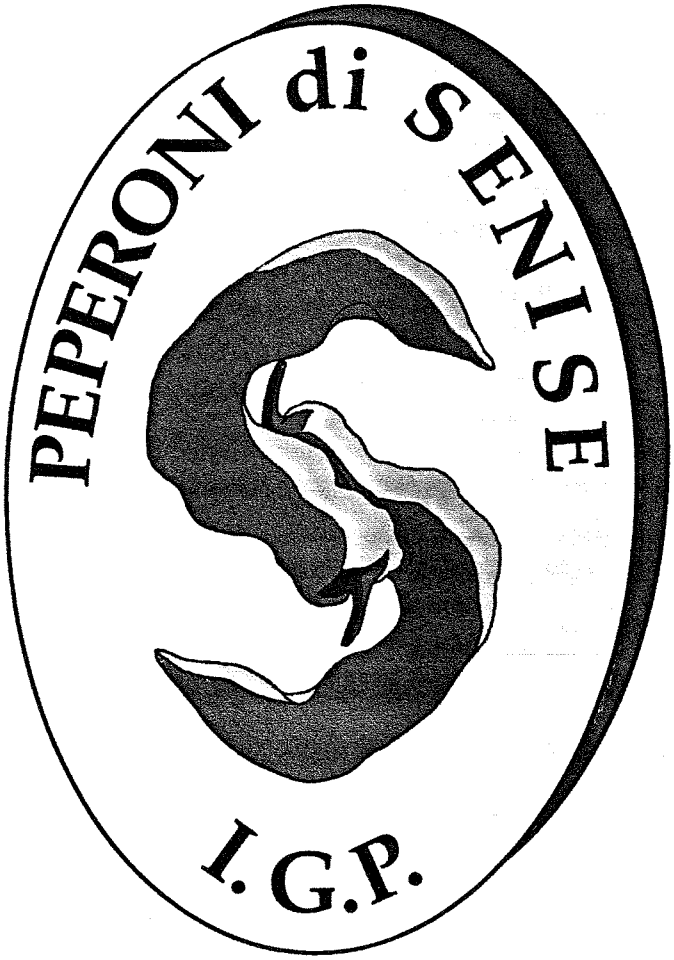
2. Il marchio, a forma di ovale con fondo giallo canarino, contiene la scritta "PEPERONI DI SENISE" e "I.G.P." di colore nero e carattere tipografico "Palatino" e due peperoni stilizzati di colore rosso ed arancione, disposti ad "S". Il peperone superiore è raffigurato con la punta in alto e il gambo in basso, mentre quello inferiore è raffigurato con la punta in basso ed il gambo in alto.
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, purchè non abbiano significato laudativo.

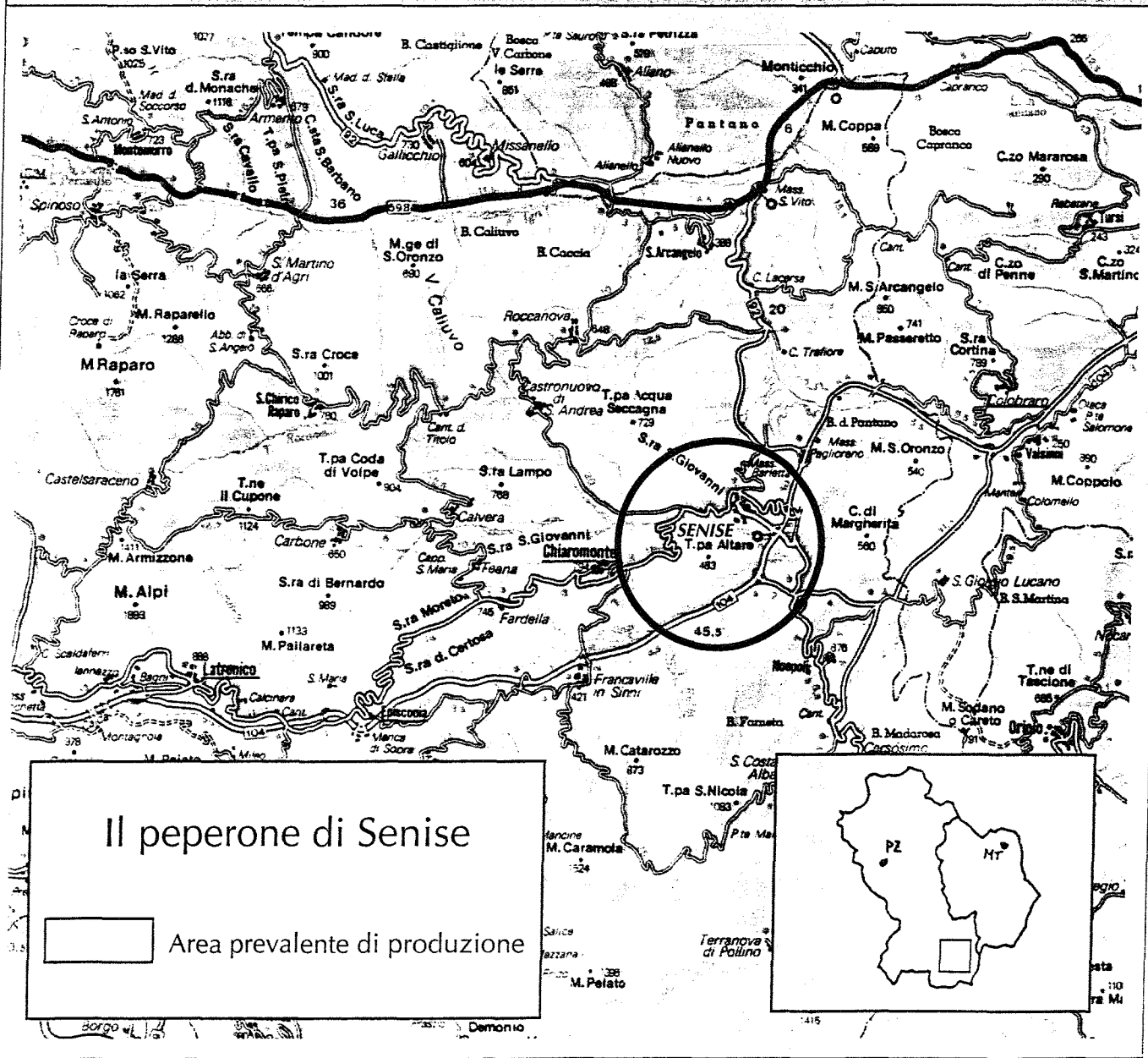
I "Peperoni di Senise" dovranno essere commercializzati con le seguenti modalità:

STATO FRESCO: in cassette di legno della capacità di 12-15 Kg.
STATO SECCO: in serte (collane) della lunghezza di 1,5-2,0 m.
TRASFORMATI: in contenitori di vetro, opacizzato, con capacità di 500 e 1000 g o in bustine di carta plastificata, con finestrella trasparente, con capacità di 50 e 100 g.

Art.8

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'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92.


PEPERONI di SENISE
I.G.P.


Il peperone di Senise
Area prevalente di produzione
SENISE
T.pa Altare
Chiaromonte
S.Giovanni
Francavilla in Sinni
Castelsaraceno
M. Alpi
M. Pallareta
M. Armizzone
M. Raparo
M. Coppa
M. Catarozzo
M. Caramola
M. Pelato
Monticchio
Pantano
Missanello
Roccanova
Calvera
Carbone
Fardella
Latronico
Demonio
Terranova di Pollino
PZ
MT