

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE

DOP

IGP (X)

comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992

Numero nazionale del fascicolo: 123

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

Nome: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali -
Divisione VI°
Tel.0039/6/46655113
Fax:0039/6/4742314
INDIRIZZO: via XX Settembre n°20 -00187- ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

- a) NOME: Comitato Promotore dei Peperoni di Senise
- b) INDIRIZZO: via Mazzini n°17 -85100-POTENZA
- c) COMPOSIZIONE : produttore/trasformatore (X) altro

3. NOME DEL PRODOTTO : Peperone di Senise

4. TIPO DI PRODOTTO : ortaggio

5. DESCRIZIONE DEL PEODOTTO:

a) NOME: peperone di Senise

b) DESCRIZIONE: il peperone di Senise è ottenuto dalla coltivazione del "capsicum annuum", solanacea originaria delle Americhe.

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.

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

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.

Il peperone di senise è immesso al consumo sia fresco che come prodotto trasformato.

Il prodotto fresco corrisponde ai tipi: "appuntito", "tronco" e "uncino". Il prodotto trasformato consiste in "serte" cioè

collane di frutti essiccati al sole oppure in "polvere" finissima ottenuta dalla macinazione dei frutti essiccati.

c) ZONA GEOGRAFICA: la zona di produzione della indicazione geografica comprende i territori vocati dei comuni di Senise, Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobraro, Tursi, Noepoli, Sgiorgio Lucano, Sant'Arcangelo, Roccanova, Montalbano Jonico e Craco.

d) STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO: Il peperone di Senise è da secoli coltivato nella zona delimitata. Il peperone rappresenta un elemento caratterizzante della tradizione gastronomica lucana. Numerose fonti bibliografiche accertano ed identificano l'area di produzione originaria.

e) METODO DI COLTURA: la semina avviene dalla terza decade di febbraio alla seconda decade di marzo. Il trapianto si effettua dopo la seconda decade di maggio. La raccolta avviene manualmente a partire dalla prima decade di agosto quando le bacche raggiungono la tipica colorazione rossa.

f) LEGAME GEOGRAFICO: 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.

L'area di produzione originaria del peperone 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 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".

g) STRUTTURA DI CONTROLLO: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, che potrà avvalersi di un consorzio tra i produttori come stabilito dall'art. 10 del Regolamento (CEE) 2081/92.

h) ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA : il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Peperone di senise" I.G.P. seguita dall'apposito logo. E' consentito l'uso di indicazioni aggiuntive che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, aziende agricole purchè il prodotto risponda sempre alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione e che non siano tali da trarre in inganno i consumatori.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

Numero CEE : G.I.T./0.1532/96.03.25

Data di ricevimento del fascicolo completo alla CEE

senis.sch