

# Disciplinare per la produzione e la vendita del "Peperone dolce di Altino Oasi di Serranella"

## Art. 1

### *(Oggetto)*

L'indicazione "Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella" è riservata ai peperoni che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

## Art. 2

### *(Tipologia)*

La denominazione "Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella" è riservata ad un unico tipo morfologico ovvero tipo paesanello di Altino o "A cocce capammonte" con i frutti rivolti verso l'alto di colorazione rosso porpora.

## Art. 3

### *(Zone di produzione)*

Le zone di produzione del "Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella" sono individuate nelle aree tra i fiumi Sangro e Aventino, in particolare dei comuni di Altino, Archi, Perano, Roccascalegna, Casoli, Sant'Eusanio del Sangro ed Atesa.

La zona di produzione è così delineata:

- Comune di Altino: l'intero territorio altinese ed in particolare modo i terreni siti in c.da Scosse posti all'interno dell'Oasi Regionale Lago di Serranella;
- Comune di Archi: si individuano le zone attigue al fiume Sangro in prossimità della SS 652, delle c.de Fara, Isca d'Archi, Cannella, Ruscitelli, Piane d'Archi e di Via degli Orti;
- Comune di Perano: si individuano le zone attigue al Fiume Sangro in prossimità della SS652 e delle c.de Quadroni, Fontolfi, Tramozzini, Sciorilli, Tomassuoli, Barbetti, San Tommaso;
- Comune di Roccascalegna: si individuano le zone attigue al fiume Sangro in prossimità della SS652, e delle c.de Capriglia, Articciano, Finocchietto e Colle Grande;
- Comune di Casoli: si individuano le zone attigue al torrente Gogna, al Fiume Aventino, delle c.de Piano delle Vigne, Guarenna nuova, Selva Piana e nelle prossimità dell'Oasi Regionale Lago di Serranella;
- Comune di Sant'Eusanio del Sangro: si individuano le zone attigue al Fiume Sangro, nelle prossimità dell'Oasi Regionale Lago di Serranella e delle c.de Brecciaio, Cotti e Tori;

- Comune di Atesa: si individuano le zone attigue al Fiume Sangro, a Via degli Orti e delle c.de Piazzano-Piano La Fara e Saletti.

#### **Art. 4**

##### ***(Condizioni climatiche e morfologiche)***

Le condizioni ambientali e di coltura dei peperoni, di cui si richiede la registrazione e la tutela del marchio protetto, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai peperoni ed ai suoi derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono 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 150 ed i 350 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 26 °C) e minime nei mesi di gennaio-febbraio (medie di 6 °C).

Le tecniche di semina, le pratiche di coltivazione e di trasformazione del prodotto devono far riferimento alle modalità indicate nell'allegato A.

#### **Art. 5**

##### ***(Compiti dell'associazione)***

Nella coltivazione dei peperoni "Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella" sono ammesse soltanto le pratiche agronomiche atte a conferire al prodotto le peculiari caratteristiche di tipicità.

“L'associazione di tutela del Peperone Dolce di altino oasi di Serranella” potrà costituire un comitato interno o affidare l'incarico ad un ente o persona fisica di competenza per la verifica e l'accertamento di:

- aspetti morfologici delle bacche di cui all'art. 2;
  - fasi di lavorazione e commercializzazione del prodotto finito di cui all'allegato A;
- L'associazione di tutela dovrà, tra l'altro:
- verificare che il disciplinare venga applicato dalle aziende agricole;
  - fornire ai produttori del "Peperone Dolce di Altino oasi di Serranella" l'assistenza necessari per attuare il presente disciplinare;
  - curare la tenuta dell'albo dei produttori e la rilevazione di dati e informazioni sul "Peperone Dolce di Altino oasi di Serranella"
  - promuovere e gestire il marchio ed i piani di regolamentazione e programmazione della produzione tutelata al fine di salvaguardarne il valore culturale con il Palio Culinario delle Contrade, economico e commerciale con la presenza in esposizioni, fiere e manifestazioni e 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 del "Peperone Dolce di Altino oasi di Serranella"

## **Art. 6** **(Tipologie del prodotto finale)**

I peperoni con l'indicazione "Peperone Dolce di Altino oasi di Serranella", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- In "Serte" o "Collane" di lunghezza variabile da 1,5 a 2 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 10-12% e colorazione rosso porpora;
- In polvere a grana finissima ottenuta dalla macina dei peperoni secchi previo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.
- In polvere a grana grossa ottenuta dalla macina dei peperoni secchi previo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.
- In conserva ottenuta dalla bollitura del prodotto fresco e l'essiccazione naturale o meccanica della polpa per eliminare il residuo di umidità.
- Intero tal quale fresco e secco. Separato singolarmente atto alla vendita in confezioni innovative che ne valorizzino l'aspetto.

Il prodotto così trasformato potrà essere commercializzato:

- in contenitori di vetro, con capacità di 50, 250, 500 e 1000 g;
- in bustine di carta plastificata, con finestrella trasparente, con capacità di 50 e 100 g;
- intero tal quale in confezioni da diverse grammature.

## **Art. 7** **(Caratteri del marchio)**

È 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.

Il marchio, a forma rettangolare con lati non regolari a fondo nero, contiene la scritta "Peperone Dolce di Altino oasi di Serranella" un'immagine del peperone di colore rosso a gambo giallo con punta verso l'alto e "mortaiò" sullo sfondo di colore giallo.

Le diciture interne del marchio, dovranno rispettare i seguenti parametri:

- "Peperone Dolce di" di colore giallo, carattere Papyrus 24Pt.;
- "Altino" di colore bianco, carattere Papyrus 60Pt. Corsivo;
- "Oasi di Serranella" di colore bianco, carattere Papyrus 12Pt. Stampatello;
- "ABRUZZO-CHIETI-ITALY" di colore bianco, carattere Papyrus 9Pt. Stampatello;
- La scritta ai piedi del marchio "ASSOCIAZIONE DI TUTELA" di colore nero 50Pt Corsivo.

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

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

**Art. 8**  
**(Adempimenti formali sulle confezioni)**

I prodotti realizzati a base di “Peperone Dolce di Altino oasi di Serranella” devono riportare sull’etichetta la percentuale di peperone presente nel prodotto stesso e l’indicazione sulla confezione con il marchio di tutela rilasciato dall’Associazione.

**Art. 9**  
**(Attività di vigilanza)**

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dall’ associazione di tutela del Peperone Dolce di Altino oasi di Serranella ed eventualmente dagli organi che ne tutelano il marchio, siano essi la Camera di Commercio competente per territorio o il Ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il presente disciplinare si compone di N° 6 pagine e N° 9 articoli.

Peperone Dolce di

Altino 30 Settembre 2011

Il Tecnico incaricato

Il Presidente dell’Associazione

OASI DI SERRANELLA

ABRUZZO - CHIETI - ITALY