



ASSOCIAZIONE DI TUTELA DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

Via Roma c/o Palazzo Rossetti - 66040 ALTINO (CH)
peperonedolcedi-altino@gmail.com - pec: peperonedolcedi-altino@pec.it
Cod. Fis. 90026890690 - Partita IVA 02409830698

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 nel 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.

Gli aspetti morfologici salienti sono:

- * lunghezza massima con peduncolo 180mm;
- * lunghezza massima della bacca 150mm;
- * base a forma piatta pentagonale;
- * forma a frutto irregolare, con presenza di una percentuale variabile di bacche ricurve.

Art 3 (Zone di produzione)

Le zone di produzione del Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella sono individuate nella vallata Sangro- Aventino dei comuni di:

Altino, Archi, Perano, Roccascalegna, Casoli, Sant'Eusanio del Sangro,

Inoltre, per i comuni di: Atessa, Paglieta, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro e Lanciano, i soli terreni del versante fiume Sangro

Art 4 (Marchio dell'Associazione di Tutela del Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella)

L'Associazione di Tutela del Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella rilascia il proprio marchio alle aziende e ai produttori iscritti all'Associazione che si impegnano a rispettare il presente Disciplinare e a non commercializzare peperoni diversi da quelli qui indicati. Laddove un'azienda intenda produrre e/o commercializzare peperoni diversi dal peperone dolce di Altino, dovrà:

- Comunicare all'Associazione la tipologia e il numero delle piantine che andrà a trapiantare (non rispondenti al Disciplinare) e la stima delle quantità da produrranno.
- Garantire che in tutte le fasi: dalla semina, produzione, lavorazione e commercializzazione, i peperoni diversi non verranno mischiati con quelli di Altino. – Garantire per il consumatore la chiara evidenza sulla provenienza e la specificità del peperone.
- Non si potranno commercializzare peperoni, anche della tipologia piccante con il marchio dell'associazione

Art 5: (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 e fino a 300 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 6: (Compiti dell'Associazione)

Nella coltivazione del "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 competente, 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 rispettato dalle aziende agricole;
- fornire ai produttori del Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella l'assistenza necessaria 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; il valore economico e commerciale con la presenza in esposizioni, fiere e manifestazioni; 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 7: (Tipologie del prodotto finale)

I peperoni con l'indicazione Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella e con il marchio dell'Associazione, per essere immessi sul mercato devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- In "Serte" o "Collane" di lunghezza variabile fino a 2 m, con le bacche (in possesso degli stessi lineamenti morfologici di quelle fresche) disposte a spirale angolata, l'una rispetto alla successiva, con contenuto in acqua non superiore al 10-12% e colorazione rosso porpora; rimuovendo dalla serte o collana tutti i peperoni che presentano segni di muffa e non rispondenti al colore rosso porpora.
- In polvere a grana finissima ottenuta dalla macinatura dei peperoni secchi, previo trattamento in forno per eliminare il residuo di umidità.
- In polvere a grana grossa ottenuta dalla macinatura 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 da 25g a 1000 g;

- In bustine di carta plastificata, o cartoncino, con finestrella trasparente e capacità da 25 a 1000 g;
- Intero tal quale in confezioni di diverse grammature.

Inoltre:

- Non è assolutamente consentito mettere in commercio peperoni interi secchi che presentino segni di muffa, o altre non conformità, oppure con evidenza di trattamenti chimici effettuati sul campo.
- E' necessario lavare, e pulire se necessario, tutti i peperoni secchi prima della messa in commercio.
- Bisogna rimuovere prima della macinatura tutti i peperoni che presentino segni di muffa. Potrà essere commercializzata la polvere dei peperoni "verdi", raccolti prima della completa maturazione, indicando chiaramente sulla confezione che trattasi di Peperoni Dolci di Altino raccolti verdi.

Art 8: (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, o anche di "seconda scelta".

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 "mortaio" 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 9: (Utilizzo del Marchio)

- La proprietà del marchio è solo dell' "Associazione di Tutela del Peperone Dolce di Altino Oasi di Serranella".

- L'Associazione lo cede alle aziende associate che ne fanno specifica richiesta scritta.
- E' fatto obbligo alle aziende che utilizzeranno il marchio di rispettare il presente disciplinare di produzione.
- In caso di non rispetto del disciplinare o di uso non appropriato, l'Associazione può diffidare l'azienda dal continuare ad utilizzare il marchio sui propri prodotti.
- Il marchio dell'Associazione del Peperone Dolce di Altino può essere utilizzato anche dalle aziende che utilizzano il Peperone Dolce di Altino come ingrediente per altri prodotti alimentari, quali ad esempio: Venticina, Salumi vari, Formaggi, Dolci, Pasta, Confetture, Miele, Olio, Sughì.

Le aziende che vorranno, dovranno fare richiesta all'associazione, dichiarare da quale azienda, già associata, acquisteranno il peperone e garantire che il marchio sarà utilizzato solo per i prodotti dove effettivamente sarà presente il peperone di Altino

L'azienda dovrà essere in grado di dimostrare, con fatture di acquisto e vendita, che le quantità prodotte siano coerenti con quanto utilizzato.

Art 10: (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 e garantire che nessun altro peperone dolce è presente.

Art 11: (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 Regione Abruzzo, 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° 11 articoli

Redatto ed approvato dal Direttivo dell'associazione del Peperone dolce di Altino

Altino – 16/03/2022