Raccolta

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

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 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).

2. Le bacche possono sostare nelle casse di raccolta o essere disposte su reti in locali asciutti e ben areati, per almeno due-tre giorni, lontano dalla luce.

3. 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.

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

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

Art. 5.

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.

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 essiccazione 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: da verde a 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: da verde a 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: da verde a rosso porpora;

sapore: dolce.

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;

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.

Art. 7.

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

È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e similari.

2. Il logo della denominazione è composto da una parte verbale e una figurativa. La parte verbale è declinata dalle parole «PEPERONI DI SENISE IGP», inscritte in un cerchio di colore rosso. Il colore utilizzato per la parte verbale del marchio è il nero, mentre il *font* (carattere) impiegato è il PF BeauSans Pro nelle due varanti Regular e Bold. La scritta è chiusa da due rombi decorativi di colore rosso posti all'estremità della stessa. La parte figurativa del marchio o logotipo è rappresentata dalle tre tipologie di peperone «Appuntito», «Tronco», e «Uncino» di colore rosso, con il peduncolo di colore verde. Queste tre tipologie di peperoni sono disegnate all'interno di un cerchio verde concentrico rispetto alla scritta e al bordo esterno rosso.

Font utilizzati:

PF BeauSans Pro - Regular;

PF BeauSans Pro - Bold.

I colori utilizzati sono:

nero;

rosso CMYK – C 0 / M 100 / Y 100 / K 0;

verde CMYK – C 100 / M 0 / Y 100 / K 0.