

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della Denominazione Origine Protetta “PEPERONE DI PONTECORVO”

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta “Peperone di Pontecorvo” è riservata esclusivamente al peperone che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La denominazione di origine protetta “Peperone di Pontecorvo” designa i frutti ottenuti nella zona delimitata al successivo art. 3 e riferibili alla specie “*Capsicum annum*” ecotipo locale “*Cornetto di Pontecorvo*”.

All’atto dell’immissione al consumo il “Peperone di Pontecorvo” deve presentare le seguenti caratteristiche:

Frutto: intero, trilobato.

Colore: rosso, sono ammesse striature verdi fino al 40% della superficie.

Forma: cilindro-conica allungata.

Calibratura:

- 1) Peso della bacca:
 - superiore a 150 gr. per l’extra
 - da 100 a 150 gr per la I^a scelta
- 2) Lunghezza della bacca:
 - superiore ai 18 cm. per l’extra
 - da 14 cm a 18 cm. per la I^a

scelta Polpa: sottile.

Cuticola: più sottile rispetto ad altri prodotti corrispondenti allo stesso genere merceologico

Sapore: dolce.

Art. 3

Zona di produzione

L’area geografica di produzione del “Peperone di Pontecorvo”, ricadente in provincia di Frosinone, è rappresentata dall’intero territorio amministrativo del comune di Pontecorvo, e da parte del territorio amministrativo dei comuni di Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S Lucia, Piedimonte S Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San Giovanni Incarico.

I confini dell’areale sono così delimitati:

Parte dal Canale Enel in località Colonna, nel territorio del comune di *Esperia*, ai confini del comune di *Pontecorvo*, segue la sponda sinistra del canale Enel fino alla Strada Provinciale (Pontecorvo – Badia), segue la Strada Provinciale fino ad intersecare la strada comunale Costa la Casa, gira verso destra e segue tale strada per tutta la sua lunghezza, quindi, proseguendo verso sud-est costeggia la curva di livello di 80 m. s.l.m. fino ad intersecare la strada comunale Corvareso e prosegue fino al bivio, dove, svoltando a destra continua lungo la vecchia strada comunale Badia fino al tornante al Km 1,600; qui, svolta a

sinistra e scende fino ad incontrare Ponte Colizio; risale a destra lungo la strada comunale Colli. Dopo un breve tratto di circa 140 m., il confine prosegue verso sinistra costeggiando la strada vicinale Socce; segue tutta la strada fino all'incrocio dove si aggancia all'isoipsa dei 70 m e la segue fino ad intersecare il Rio Sant'Antonio in località Torricelli. Da qui svolta a sinistra e prosegue giù verso il fiume fino ad intersecare la strada comunale per Esperia.

Il confine continua nel comune di *San Giorgio a Liri* percorrendo un breve tratto della vecchia strada per Esperia, dopodiché segue la isoipsa 50,3 m. fino a collegarsi alla strada comunale Pastino Vecchio che la segue fino alla strada Comunale Limatelle in località Limatelle. Gira quindi a destra per giungere alla S.S. 630 (Cassino – Formia), svolta a sinistra e la segue lungo il lato sinistro, direzione Cassino.

Percorre la S.S. 630 fino alla località Case Fagnoli nel comune di *Pignataro Interamna*. In questo punto gira a sinistra e prosegue lungo la strada comunale Ruscito al termine della quale svolta verso destra, fino al Rio Pioppeto; da qui, girando a sinistra, prosegue lungo la sponda sinistra del torrente, continua nel territorio comunale di *Villa Santa Lucia*, e in località Molino Pinchera interseca l'Autostrada del Sole A1 che la costeggia a sinistra in direzione di Roma.

Attraversa il territorio comunale di Villa Santa Lucia, continua nel territorio comunale di *Piedimonte San Germano* e prosegue nel territorio di *Aquino* fino alla località Case Ficadosso. Svolta a destra e prosegue lungo la strada Provinciale per Pontecorvo, passando dietro lo stabilimento della cartiera; segue il torrente Le Forme di Aquino e giunge nel comune di Castrocielo, da dove prosegue fino ad intersecare la linea ferroviaria Roma-Napoli.

Il confine prosegue lungo il lato sinistro della ferrovia in direzione Roma anche nel territorio del comune di *Roccasecca*, fino ad incrociare la sponda sinistra del fiume Melfa; da qui prosegue lungo la stessa sponda fino alla località Cangiano ove il Melfa confluisce nel fiume Liri.

Il confine di coltivazione del "Peperone di Pontecorvo" continua lungo la sponda sinistra del Liri fino alla località Case Fortini. Qui svolta a destra, entrando nel territorio comunale di *San Giovanni Incarico*, risale il torrente fino ad arrivare alla Strada Provinciale (San Giovanni Incarico – Pontecorvo), gira a sinistra lungo la stessa e la costeggia fino al confine del comune di *Pontecorvo*.

Il limite di coltivazione segue il confine comunale di Pontecorvo fino alla località Santo Cimo nel comune di Esperia. Giunti oramai nel comune di *Esperia* il confine si aggancia alla strada comunale Querce, la segue fino ad intersecare il torrente Rio Torto, gira a destra e lo segue fino ad intersecare la strada comunale Farnettola, gira a sinistra e la prosegue fino ad intersecare la strada vicinale Selvi, gira ancora a sinistra per proseguire lungo tutto il tratto fino alla località Campo della Valle dove interseca il torrente Rio Marino, gira a destra e lo risale fino alla località Valle Piana.

In località Valle Piana il confine lascia il torrente per svoltare a sinistra e seguire la strada comunale San Martino, la percorre tutta per poi proseguire sulla stessa traiettoria mediante la strada vicinale Refuschi, che si allaccia alla strada Provinciale per Esperia, che viene percorsa per un breve tratto (120 m circa), per poi svoltare subito a destra e percorrere la strada comunale Calabre; il confine prosegue senza svoltare per la strada vicinale Sant'Anna, infine, giunti al bivio, si aggancia al confine amministrativo del Comune di *Pontecorvo* e lo segue fino a chiudersi al canale Enel in località Colonnate del comune di *Esperia*.

Art. 4

Prova dell'origine

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 e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva della struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e

giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

La propagazione del “Peperone di Pontecorvo” avviene per seme.

La produzione del seme viene eseguita direttamente in azienda da parte degli agricoltori mediante selezione fenotipica (ottenimento del seme dalle piante migliori).

La semina viene effettuata in semenzaio nel periodo compreso tra il 15 febbraio e il 15 aprile.

Il trapianto delle piantine in pieno campo viene eseguito manualmente o meccanicamente dopo 30-50 giorni dall'emergenza.

Il sesto d'impianto è di 70-90 cm tra le file e 25-40 cm sulla fila, per un investimento non superiore alle 40.000 piante ad ettaro.

È ammessa la coltura in ambiente protetto (tunnel localizzati) che deve essere tolta entro il 31 maggio di ciascuno anno.

La coltura di “Peperone di Pontecorvo” non può succedere, in uno stesso appezzamento, a se stessa, né ad altre solanacee, prima di 3 anni.

La concimazione della coltura del peperone deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria.

La lotta alle malerbe viene effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici o mezzi manuali. Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati e consentiti dalla normativa vigente, sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto.

Il fabbisogno idrico della coltura del “Peperone di Pontecorvo” è assicurato da apporti idrici compresi tra 400 a 600 m^3 /ha mediante diversi sistemi, quali: aspersione, scorrimento laterale, a goccia, con turni variabili a seconda dell'andamento climatico e della tessitura del terreno.

La raccolta deve essere manuale ed eseguita scalarmene durante il periodo che va dal 1 luglio al 30 novembre.

I frutti, all'atto della raccolta, devono essere adagiati in contenitori, evitando che durante tale operazione si verificano sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Il prodotto dopo la raccolta non va esposto al sole. Per questi motivi il condizionamento deve avvenire all'interno dell'areale di produzione individuato all'art.3 del presente disciplinare di produzione. La produzione massima di “Peperone di Pontecorvo” è di 25 t/ha.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Le peculiarità che distinguono il “Peperone di Pontecorvo” dagli altri appartenenti alla stessa specie merceologica sono l'elevata sapidità, la buccia sottile associata ad un'alta digeribilità. Altra particolarità, non certo di minore importanza, è la quantità di buccia che rimane in bocca alla fine della masticazione decisamente inferiore rispetto a tutti gli altri prodotti dello stesso genere. Queste caratteristiche sono strettamente legate alle condizioni pedo-climatiche dell'area. Il peperone, nella zona interessata, viene coltivato in terreni tendenzialmente sciolti e con buon contenuto di argilla, con presenza di calcare, a reazione neutra leggermente alcalina, molto profondi, permeabili e ben drenanti in modo da permettere un rapido smaltimento degli eccessi idrici.

L'origine alluvionale dei terreni, le caratteristiche chimico- fisiche, nonché la buona fertilità degli stessi e le condizioni climatiche di piovosità della zona geografica, rendono possibile la coltivazione di un prodotto con una elevata sapidità. Ai fattori naturali si associa il contributo offerto dal lavoro degli operatori locali che hanno saputo selezionare di anno in anno le

bacche migliori, producendo giovani piantine in semenzai accuratamente preparati e scegliendo per queste le cure colturali più adatte. La selezione operata dall'uomo nel tempo ha portato ad esaltare la caratteristica relativa alla sottigliezza della buccia del Peperone di Pontecorvo e a farlo apprezzare per la sua elevata digeribilità.

Elementi storici che attestano la vocazionalità dell'area alla coltivazione, produzione, commercializzazione e consumo di "Peperone di Pontecorvo" sono numerosi. Nel 1830, quando il principato di Pontecorvo ricadeva nel dominio della Santa Sede se ne ritrova traccia in un opuscolo in cui si riporta tra le colture orticole, la produzione di peperone di Pontecorvo. In un articolo del 1873 riguardante la proposta Daziana nel Comune di Pontecorvo si rivendica il diritto di piazza per la vendita di capsicum (peperone). L'Inchiesta Jacini del 1882, riporta la presenza, tra le coltivazioni degli orti locali e dell'intera circoscrizione, del peperone e nell'analisi delle abitudini alimentari della popolazione specifica come gli stessi siano considerati dai contadini un "*gradito companatico*". La nascita del Consorzio Agrario, nel maggio del 1889, dà un efficace contributo alla coltivazione del peperone. Nell'attività economica della provincia di Frosinone nell'anno 1929, secondo "Agricoltura" edito a cura del Consiglio Provinciale dell'Economia di Frosinone" si evince che la superficie investita a peperone è pari a 30 ha.

Non mancano testimonianze fotografiche come la foto raffigurante le vasche di piatino e trapianto di peperoni presenti nel libro "*Per l'orticoltura del Lazio*" di Guzzini -Gherardi del 1939-40. A tutto questo si aggiunge il lavoro sapiente e caparbio dell'uomo che selezionando bacche migliori di anno in anno, producendo giovani piantine nei semenzai accuratamente preparati, scegliendo le cure colturali più adatte, in un contesto pedo-climatico particolarmente favorevole ha fatto sì che si perfezionasse un ecotipo particolare individuato dai consumatori come "Peperone di Pontecorvo".

Art. 7

Strutture di controllo

La conformità del prodotto al disciplinare è garantita da una struttura di controllo, in conformità con quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/06. Tale struttura è l'Autorità pubblica Camera di Commercio di Frosinone (Ente Pubblico), Viale Roma, snc – 03100 Frosinone Tel. +39.0775.2751, Fax +39.0775.270442, www.fr.camcom.it

Art 8

Etichettatura

La tipologia di confezionamento prevede confezioni da: 200 gr., 1 kg fino a 10 kg in contenitori di cartone, legno o plastica atossica per alimenti, sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura dell'involucro medesimo.

Gli imballaggi devono essere puliti, atossici e conformi alle vigenti disposizioni di legge. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei.

Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni cassetta deve essere omogeneo e contenere solo bacche della stessa categoria di qualità, dello stesso gruppo di colore e dello stesso calibro.

Ogni bacca può essere protetta da carta o da altro materiale idoneo e corredata dal contrassegno del logo.



L'etichetta deve contenere le seguenti informazioni:

- 0- la dicitura "Peperone di Pontecorvo" deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra dicitura ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta e dal suo acronimo D.O.P.;
- 0- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- 0- la quantità di prodotto contenuta all'origine nei contenitori espressa in conformità delle norme vigenti

Il logo del prodotto è costituito dalla rappresentazione stilizzata di una donna in costume tipico Pontecorvese denominata: "*pacchiana*", iscritta in un ovale di colore Blu (C100 - M50 - Y0 - N0) con un cesto contenente 6 (sei) "Peperoni di Pontecorvo"; un settimo "Peperone di Pontecorvo", posto in primo piano, entra nel drappo in cui troviamo la scritta di colore nero (centrata) "Peperone" (N100) e di colore rosso "di Pontecorvo" (C0 - M87 - Y83 - N30) su fondo giallo (Y35). Fuori dal drappo centrato in basso su due righe è riportata l'acronimo "D.O.P." e la relativa dizione "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA", entrambi di colore nero (N100) ed in maiuscolo.

Il nome della Denominazione di Origine Protetta deve essere:

- 0- stampato con inchiostri indelebili o comunque resistenti ai raggi UV
- 0- il carattere da utilizzare è ANTIQUE OLIVE scritto in maiuscolo.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

La dicitura "Peperone di Pontecorvo" è intraducibile.