DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«PEPERONCINO DI CALABRIA»

Art. 1
DENOMINAZIONE

La Indicazione Geografica Protetta "**Peperoncino di Calabria**" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione "**Peperoncino di Calabria**" designa i frutti freschi ed essiccati (interi o in pezzi, macinati in scaglie e in polvere) della specie "*Capsicum annuum",* appartenenti alle varietà Amando, Barbarian, Corno di capra, Cayenna, Ciliegia, Pinocchio, Red devil, Rodeo, Picaro, Shakira, Trottolino amoroso (localmente chiamato Naso di cane), Vulcan, Sigaretta, Calabrese, Pizzitano, Jalapeno ottenuti nella zona delimitata di cui al successivo articolo 3.

2.1 Proprietà Fisiche:
Forma

Le diverse varietà di **"Peperoncino di Calabria"** si caratterizzano per una forma conica, conica-allungata, affusolata leggermente ovale, affusolata con una punta all'apice ricurva, della lunghezza variabile tra i 3 e i 25 cm, oppure tonda, simile a quella delle ciliegie, del diametro variabile da 1 a 4 cm. I frutti devono essere dotati di peduncolo verde, interi, esenti da macchie e prive di sostanze estranee visibili.

Polpa

Per tutte le varietà:

per il solo prodotto fresco:

- *compatta e di tessitura consistente*

2.2 Proprietà Chimico-fisiche: Umidità

per il prodotto essiccato (intero, in pezzi, macinato in scaglie e in polvere):

- *Umidità consentita:* ***massimo 15 %***

2.3 Proprietà Organolettiche:
Colore

per il prodotto fresco:

- *Rosso (il frutto non maturo ha colore verde o giallo);*

per il prodotto essiccato (intero, in pezzi, macinato in scaglie e in polvere):

- *da rosso mattone a rosso carminio intenso (rosso scuro intenso), con parti gialle solo per il prodotto con seme*

Odore

Aroma penetrante, intenso caratteristico, con note erbacee e fruttate per il prodotto fresco.

Piccantezza

Piccantezza medio – alta (da 5.000 a 70.000 SHU (Scoville Heat Units)).

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del "**Peperoncino di Calabria**" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria.

Art. 4

PROVA DELL'ORIGINE

È necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, delle particelle catastali gestiti dalla struttura di controllo, di produttori, trasformatori e confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o 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 "**Peperoncino di Calabria**" avviene per seme.
La coltivazione avviene in pieno campo o in serra.
Le diverse fasi di coltivazione sono le seguenti:

5.1 Preparazione del terreno

Gli appezzamenti di terreno destinati alla coltivazione in pieno campo del "**Peperoncino di Calabria**" devono essere sottoposti ad aratura o a ripuntatura; i terreni destinati alla coltivazione in serra sono sottoposti a vangatura. La coltivazione del peperoncino avviene con uno dei seguenti metodi: convenzionale, integrato secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione integrata Regione Calabria e biologico.

5.2. Pratiche di coltivazione

Le pratiche di coltivazione del "**Peperoncino di Calabria**" devono far riferimento alle modalità di seguito indicate.

5.2.1 Rotazione colturale

È obbligatorio ricorrere a un modello di rotazione colturale almeno biennale.

5.2.2 Tecnica ed epoca di semina

La semina avviene:

- in contenitori alveolari o semenzai.

Epoca di semina: gennaio – settembre sia per le coltivazioni in pieno campo che in serra.

5.2.3 Trapianto

Il materiale di propagazione del "**Peperoncino di Calabria**" è rappresentato da piantine, preventivamente ottenute in semenzai o in contenitori alveolari di varie dimensioni.

Epoca di trapianto: l'epoca di trapianto è compresa tra i mesi di marzo-luglio per il prodotto in pieno campo, mentre per il prodotto in serra va da marzo a novembre.

Modalità di trapianto: in buche effettuate con cavicchio in legno/metallo o con appositi mezzi di trapianto.

Sesto d'impianto: l'impianto può essere eseguito in fila semplice, in doppia fila, con o senza pacciamatura. Le piantine devono essere messe a dimora con una densità massima di 30.000 piantine/ha in pieno campo e massimo 60.000 piantine/ha in serra.

Dimensione delle piantine: le piantine adatte al trapianto devono essere uniformemente sviluppate, robuste, sane e avere sviluppato almeno 5 - 7 foglie vere.

5.2.4 Concimazione

Il piano di concimazione annuale per la produzione del "**Peperoncino di Calabria**", sia in pieno campo che in serra, è basato sullo stato di fertilità dei terreni e viene definito tenendo conto che sono ammesse le seguenti quantità massime di principi attivi:

- azoto: massimo 160 kg/ha,
- fosforo: massimo 150 kg/ha,
- potassio: massimo 300 kg/ha.

5.2.5 Irrigazione

È consentita l'irrigazione.

5.3 RACCOLTA

La raccolta del "**Peperoncino di Calabria**" può avvenire manualmente o meccanicamente, nel periodo compreso dall'inizio di giugno fino a gennaio per il prodotto in pieno campo, mentre per la coltivazione in serra la raccolta può essere effettuata tutto l'anno. Trattandosi di una specie a maturazione graduale, la raccolta manuale viene effettuata con cadenza di 8/10 giorni. Per la raccolta meccanica, il periodo di raccolta coincide con la maturazione dell'80% delle bacche presenti sulla pianta e si realizza in un'unica soluzione con macchine raccoglitrici specifiche.

5.4 METODO DI ESSICCAZIONE

Le bacche destinate alla trasformazione in prodotto essiccato, devono essere raccolte alla fine del periodo di maturazione quando la bacca si presenta di colore rosso. Dopo la raccolta, si procede al lavaggio e selezione del prodotto e successiva asciugatura su appositi teli o graticci in locali areati ed asciutti. Il processo di essiccazione può avvenire per la preparazione di:

1. **Filari o collane**: il prodotto viene assemblato in collane o filari con spago di lunghezza compresa fra i 20 e i 120 cm, attraverso la legatura o infilatura in serie dei peduncoli; le collane o filari sono poi appesi in ambienti protetti, asciutti e ben aerati per un periodo di tempo compreso tra i 30 e i 90 giorni. L'umidità relativa massima del prodotto non può superare il 15%;

2. **prodotto essiccato intero o in pezzi**: il prodotto, steso su telai in ambienti protetti, asciutti e ben aerati, è sottoposto ad una prima asciugatura. In base all'andamento del tempo la fase di asciugatura può essere completata o lasciando asciugare il prodotto naturalmente o ultimandola in forno ad una temperatura massima di 55°C fino a quando l'umidità relativa del prodotto risulti inferiore al 15%;
3. **il peperoncino macinato** (polvere e scaglie): il prodotto può essere essiccato su telai in ambienti protetti ben areati oppure in appositi forni essiccatoi a bassa temperatura (massimo 55°C) fino a quando l'umidità del prodotto non abbia raggiunto un valore massimo del 15%. Ad essiccazione ultimata, il peperoncino, con o senza semi, privato dal suo peduncolo viene macinato a scaglie o in polvere fine e successivamente confezionato entro le successive ventiquattro ore.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

"Quando un calabrese chiede il peperoncino e lo versa religiosamente e in maniera sacrale su tutte le pietanze, non compie soltanto un atto alimentare: egli sta parlando della storia e della cultura della propria regione" (Teti, *Storia del peperoncino, 2015*).

La richiesta di riconoscimento I.G.P. del "**Peperoncino di Calabria**" si basa sulla reputazione.

La pianta del peperoncino, già segnalata nel 1493 in occasione del secondo viaggio esplorativo di Cristoforo Colombo, venne introdotta in Spagna fin dai primi anni del Cinquecento ed ebbe subito un discreto successo in quanto il basso costo e l'adattabilità ai climi temperati apparvero, a molti, ragioni sufficienti per farne un sostituto del pepe. In realtà le aspettative vennero ben presto ridimensionate e del primitivo interesse rimangono solo alcune tracce nei paesi europei di influenza spagnola, ad eccezione della Calabria dove il prodotto ha messo solide radici e "*rappresenta la migliore chiave interpretativa dell'identità culinaria territoriale"* (Olivieri, *L'età delle spezie*, 2018). Di un legame ancora più incisivo, addirittura di una sorta di simbiosi, ha parlato il sociologo Corrado Barberis: "*quando il peperoncino arrivò dall'America, fu come se la Provvidenza avesse rivelato ai calabresi se stessi*." (*Mangitalia*, 2010).

L'importanza acquisita dal "**Peperoncino di Calabria**" nella cultura regionale ha portato ad una reputazione del prodotto indiscussa, fondata in primo luogo su una serie di peculiarità che gli vengono riconosciute sia dal mondo scientifico che da una vastissima platea di consumatori, anche a livello internazionale. Risalta in primo luogo nel prodotto una piccantezza medio - alta, ma non eccessiva, la quale consente di far apprezzare anche le altre caratteristiche organolettiche del prodotto intrinseche nelle varietà selezionate **(**Cautela et al., *Piccantezza di popolazioni di peperoncino autoctono calabrese*, 2004). Contribuisce a dare una impronta identitaria al "**Peperoncino di Calabria**" la presenza di una frazione volatile portatrice di un profilo aromatico caratteristico nel quale predominano i sentori fruttati ed erbacei (Ziino et al., *Volatile compounds and capsaicinoid of fresh hot peppers of different Calabrian varieties*, 2009). Da qui la predilezione del "**Peperoncino di Calabria**" espressa in diverse sedi: dalle guide gastronomiche (Gambacorta, Eat Parade, 2011: "*dei peperoncini io preferisco quelli calabresi"*), all'industria alimentare (l'azienda *Barilla*, produttrice del sugo "Vero Gusto peperoni e peperoncino calabrese", definisce, all'interno del suo sito, il prodotto: "*Il peperoncino calabrese è considerato il miglior peperoncino italiano per le sue uniche caratteristiche sensoriali"*); dai numerosissimi siti internet regionali e nazionali a quelli stranieri (tra i quali: *acouplecooks; The Spruce Eats; Pepperdodo; LidiasItaly; Cozymeal; specialityproduce*). I primi mettono in luce specialmente il rapporto del prodotto con la Calabria, la tradizione e la grande versatilità in cucina, i secondi il gusto e la combinazione unica di colore e sapore. Tutti dimostrano la reputazione raggiunta dal "**Peperoncino di Calabria**".

Le ragioni di questa reputazione nascono da un forte legame fra il prodotto e il territorio e sono riferibili a un complesso di fattori naturali e umani. Fra i fattori naturali sono da annoverare anzitutto quelli ambientali. Estremo lembo della penisola italiana circondato dal mare per 800 km, la Calabria ha una conformazione geografica unica e un bioclima mediterraneo pluviostagionale (classificazione Rivas Martinez), che esaltano le condizioni migliori per lo sviluppo della pianta. Il "**Peperoncino di Calabria**" si avvale in particolare di una temperatura medio alta che, senza pervenire a valori estremi, raggiunge i picchi maggiori in luglio ed agosto (quando la pianta è in piena vegetazione) e quelli più bassi in gennaio e febbraio. I mesi autunnali risultano più caldi di quelli primaverili e corrispondono al periodo di maggiore raccolta del peperoncino (Scalzo, *Piano di azione locale*, 2008). L'assenza inoltre di escursioni termiche significative (Attorre et al., *Produzione di mappe climatiche*, 2008) si somma ad un indice di stress idrico estivo ed entrambi risultano decisivi anche per il significativo contenuto di capsacinoidi, determinanti per la piccantezza del prodotto (Uarrota et al. *Factors affecting the capsaicinoid profile*, 2021). All'attenzione della ricerca scientifica sono state poste anche le condizioni pedoclimatiche di coltivazione, delle quali, insieme all'origine geografica e alla selezione varietale, è stata accertata l'influenza sulle sostanze volatili presenti in misura rilevante nel "**Peperoncino di Calabria**", in particolare aldeidi e alcol, ai quali vengono attribuite le sensazioni di fruttato ed erbaceo (Trovato et al., *Elucidation of Analytical-Compositional Fingerprinting of Three Different Species of Chili Pepper*, 2022).

Accanto ai fattori naturali hanno grande importanza quelli umani. La storia regionale evidenzia una antica consuetudine dei calabresi con il peperoncino che diventa, in maniera sempre più evidente, parte integrante della cultura calabrese, al punto che ai primi del Novecento il celebre scrittore Norman Douglas nel suo libro di viaggio *Old Calabria* (1915) registra "*la mania del pepe rosso ..... che è tipico di queste zone, dove lo mangiano con voracità in ogni maniera*". Altri scrittori, come Corrado Alvaro (*Incontri d'amore*, 1940), Giuseppe Berto (*Il male oscuro*, 1964) o Domenico Zappone (*Peperoncini come zuccherini*, 2001), notano che la tradizione del peperoncino è molto diffusa. Una copiosa documentazione evidenzia che alla base di questa diffusione esistono importanti motivazioni sociali. In un testo inedito (1883), custodito presso l'Archivio di Stato di Cosenza, l'estensore rileva il differente atteggiamento verso il *cancaricchio* (nome tradizionale dato al "**Peperoncino di Calabria**") dei ceti benestanti e di quelli popolari. Già Vincenzo Padula nell'inchiesta sullo *Stato delle persone in Calabria* (1864) aveva constatato che "*il lardo della povera gente è una provvisione di peparuoli*". Una situazione, questa, che in Calabria non soltanto realizza quella che si era rivelata in altri paesi un'illusione, sostituire il pepe con il peperoncino, ma riflette addirittura un più vasto ruolo di supplenza nell'alimentazione della povera gente: *"dare sapore a un vitto insufficiente e monotono"* (Teti, *Il colore del cibo*, 1999). Il "**Peperoncino di Calabria**" è il prodotto che più di tutti rappresenta la Regione. Lo si può constatare dalla continua associazione che ne fanno i calabresi con diversi ambiti della vita quotidiana. Il peperoncino in Calabria è medicina antica (Tagarelli et al., *Folk medicine used to heal malaria in Calabria*, 2010) e moderna panacea salutistica (Gambino, *Venerdì e Domenica. Poesia calabrese del mangiare*, 2004), folklore reale e immaginario (Teti, *Storia del peperoncino*, 2007), proverbi e modi di dire (Calandrone, *Gli anni di Scelba*, 1975: *"Strilliamo a perdifiato, io rosso come un peperoncino di Calabria"*), simbolo potentissimo contro la sfortuna e il malocchio (Canup, *Diventare cucina tipica*, 2013), emblema retorico di forza e coraggio (virtù rappresentate dalla virile capacità di sopportare il carattere piccante del peperoncino: Teti, *Storia cit*.), celebrazione del colore (il rosso del peperoncino è il colore del sangue, della carne e del vino, cioè della vita: Teti, *Il colore cit*.), elemento del paesaggio urbano (nelle case dei paesi non vi è finestra o balcone che non abbia delle collane di peperoncini appesi ad essiccare) e proprio l'immagine delle collane e dei filari ostentati ha sempre rappresentato la dimostrazione visiva di una manualità antica e originale, segno inconfondibile di un più ampio saper fare, al quale deve molto la reputazione del prodotto.

Ma soprattutto il "**Peperoncino di Calabria**" è sinonimo di cucina calabrese. Fin dal 1863 veniva osservato che i contadini non mangiavano vivanda senza gli *"arzentissimi"* peperoncini. Ed è un fatto notorio che la cucina regionale deve la sua reputazione all'uso pervasivo del "**Peperoncino di Calabria**". Basta sfogliare una qualsiasi guida gastronomica della Calabria per trovare diverse ricette declinate nei modi più fantasiosi. L'Appendice alla citata *Storia del peperoncino* ne riporta 85, mentre sono più di un centinaio quelle rinvenibili in *Calabria a tavola* (1997) di Ferretti Serra. Tratto ricorrente in queste, come in guide più recenti (Ferraro, *Calabria, in tutti i sensi*, 2016; Tigani Sava et al., *Cucina calabrese*, 2022), è la estrema versatilità degli impieghi. E' inoltre significativa la presenza imprescindibile del "**Peperoncino di Calabria**" nei condimenti dei formati di pasta originari della Calabria, *struncatura* e *fileja* (AA.VV. *Le Paste d'Italia*, 2020; Zanini De Vita, *I sapori di Calabria nella cucina popolare italiana*, 2010).

La fama acquisita dal "**Peperoncino di Calabria**" si può dedurre anche dalla diffusione del nome a partire dagli anni 90 del secolo scorso sia nelle relazioni intracommerciali che nella etichettatura e presentazione degli alimenti trasformati dove il prodotto compare come ingrediente. È una fama diffusa anche all'estero, visto che molti siti web americani e australiani parlano di "*Calabrian chilis*" o "*Calabria peppers*", riconoscendo a questo prodotto un profilo aromatico e di piccantezza unici.

La reputazione del "**Peperoncino di Calabria**" è testimoniata anche dall'enorme successo che hanno le manifestazioni e le sagre sul tema. Esse sono diffuse su tutto il territorio regionale e richiamano attenzione e interesse da ogni parte della Regione e dell'Italia.

Il "**Peperoncino di Calabria**" è protagonista di un itinerario "piccante" nei luoghi di produzione e utilizzo.

Il tour alla sua scoperta parte da quella che è ormai diventata la località simbolo del prodotto: Diamante. Qui dal 1992 si svolge il famoso "Peperoncino Festival", una delle rassegne estive gastronomico-culturali più importanti della Regione. Il vicino Comune di Maierà (CS) ospita, invece, il Museo del Peperoncino, unico Museo al mondo dedicato interamente a questo prodotto. Altri appuntamenti dedicati al "**Peperoncino di Calabria**" sono: la "Sagra dei peperoni, Peperoncino e prodotti tipici" che si svolge a Castelsilano (KR) nel mese di agosto; la "Festa del peperoncino" che si svolge a Cerchiara di Calabria (CS) il terzo sabato di settembre; la "Sagra del peperoncino" presso Lago a Cosenza, la "Notte piccante" a Catanzaro manifestazione che ha come protagonista il peperoncino in tutte le sue sfaccettature.

Altra manifestazione importante è il "Peperoncino Jazz Festival", rassegna musicale itinerante su tutto il territorio della Regione Calabria, giunta nel 2024 alla ventitreesima edizione e nel cui nome la parola peperoncino è diventato sinonimo di Calabria.

Infine non va dimenticato che nel 2016 è nato a San Marco Argentano (CS) il Consorzio dei produttori del Peperoncino di Calabria, la cui principale attività è quella di supportare le aziende agricole nel percorso di promozione, valorizzazione e commercializzazione del "**Peperoncino di Calabria**".

Art. 7

CONTROLLI

La conformità del prodotto al disciplinare è garantita da un organismo di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 39 del Reg. (UE) n. 1143/2024.

L'Organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è **RINA AGRIFOOD S.p.A. Via Cesare Pavese 305 – 00144 Roma Tel** +39 06 5422 8675 **Fax** +39 0654228692 **Pec:** rinaagrifood@legalmail.it **e-mail** agrifood@rina.org.

Art. 8

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il "**Peperoncino di Calabria**" può essere immesso al consumo confezionato o sfuso, secondo le seguenti modalità:

• *fresco*:

sfuso: a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

confezionato: in contenitori di diverso materiale fino a un massimo di 1 kg.

Nelle relazioni intracommerciali o nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione, il prodotto fresco può essere trasportato in contenitori di diverso materiale di capienza fino ad un massimo di 250 kg di peso recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

• *essiccato*:

in "collane o filari": di lunghezza compresa tra 20 e 120 cm che possono essere venduti sfusi o imballati in buste, in cartoni o sottovuoto;

intero o in pezzi: in contenitori di diverso materiale di peso massimo di 3 kg;

macinato o triturato : con o senza semi, in scaglie o in polvere e commercializzato in contenitori di diverso materiale di peso massimo di 10 kg.

Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

Il prodotto "**Peperoncino di Calabria IGP**" viene immesso al consumo con la denominazione "**Peperoncino di Calabria IGP**" accompagnata dal logo della denominazione e dal simbolo grafico europeo dell'IGP; eventuali indicazioni relative allo stato fisico possono essere specificate nella denominazione di vendita come di seguito indicato:

- "**Peperoncino di Calabria IGP**" *fresco* per il prodotto non essiccato;
- "**Peperoncino di Calabria IGP**" *essiccato in collane o filari* per il prodotto essiccato venduto in collane o filari;
- "**Peperoncino di Calabria IGP**" *essiccato intero* o *in pezzi* per il prodotto essiccato venduto intero o in pezzi;
- "**Peperoncino di Calabria IGP**" *essiccato a scaglie o in polvere* per il prodotto essiccato venduto triturato a scaglie o macinato in polvere.

L'etichettatura prevede l'apposizione dell'etichetta sul contenitore utilizzato, nella quale devono essere riportate le informazioni previste sopra riportate; nel caso di prodotto essiccato in collane o filari venduti sfusi , tali informazioni sono riportate in apposito cartellino applicato al filo.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. Tuttavia, è ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati (purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore), dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Per il peperoncino essiccato è anche possibile riportare in etichetta informazioni sulla modalità di trasformazione (asciugato al naturale o in forno).

Le fasi di produzione e di essiccazione devono avvenire nel territorio della Regione Calabria; la fase di confezionamento (sia del fresco che dell'essiccato) può essere effettuata anche al di fuori del territorio regionale.

Il prodotto essiccato, una volta ultimato il processo di essiccazione, deve essere confezionato entro 24 ore e necessita di conservazione in adeguati locali ad umidità controllata per preservarne le caratteristiche e impedire un aumento della percentuale di umidità.

La denominazione **"Peperoncino di Calabria IGP"** sarà graficamente accompagnata da un logo come di seguito rappresentato:

Il logo risulta composto, come da figura sopra riportata, da un cerchio "ideale" definito dal *lettering* del logotipo con la scritta "PEPERONCINO DI" in nero e "CALABRIA IGP" in rosso scuro. Le due scritte formano un semicerchio e il cerchio si completa con la raffigurazione del peperoncino tipico che segue fedelmente le linee del cerchio per garantire eleganza e coerenza di stile oltre che una maggiore leggibilità in tutte le dimensioni. La doppia colorazione con le gradazioni di colore più scuro e più chiaro (in verde e in rosso) offrono alla visione un effetto tridimensionale. A completare il cerchio l'icona della Calabria in rosso scuro per connotare anche a livello visivo l'origine territoriale.

Il logo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

La misura minima di utilizzo è di 15 mm di base.

Font utilizzato:

1. Poppins Regular
2. Poppins Black

Colori:

3. Nero [C=0 M=0 Y=0]
4. Rosso [C=13 M=100]
5. Verde [C=88 M=27 Y=100 K=16]