

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Cappero di Pantelleria"

Art. 1

La indicazione geografica protetta "Cappero di Pantelleria" è riservata al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

La zona di produzione del "Cappero di Pantelleria" comprende l'intero territorio dell'isola di Pantelleria in provincia di Trapani.

Art. 3

I cappereti destinati alla produzione del "Cappero di Pantelleria" debbono essere costituiti da piante della specie botanica "capparis spinosa" varietà "inermis" cultivar nocellara.

Art. 4

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali dei cappereti destinati alla produzione della indicazione geografica protetta "Cappero di Pantelleria" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai bottoni fiorali (Capperi), le caratteristiche specifiche.

Le piante di cappero, **sia in coltura specializzata che in coltura promiscua**, debbono essere impiantate con una densità per ettaro **non superiore a 2.000; per superfici inferiori all'ettaro il numero è ridotto in misura proporzionale**.

La produzione massima di capperi, aventi diritto alla I.G.P. "Cappero di Pantelleria" è fissata in q.li 30 per ettaro.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione per ettaro di capperi da utilizzare con l'indicazione geografica protetta, dovrà essere riportata ai suddetti limiti di produttività, attraverso accurata cernita.

Art. 5

Le operazioni di raccolta vengono svolte a mano e in modo scalare dal 1° maggio al 31 ottobre di ciascun anno.

La raccolta procede a mano e scalarmente, lasciando sulla pianta i bottoni fiorali che non hanno raggiunto un sufficiente stato di maturazione.

La denuncia di produzione dei capperi destinati alla produzione del "Cappero di Pantelleria" deve essere effettuata all'organismo di controllo dai produttori della IGP.

Il termine ultimo di presentazione delle denunce di produzione **all'organismo di controllo di cui all'articolo 8** è fissato alla data del **31 dicembre** di ogni anno.

L'organismo di controllo verifica con sopralluoghi la rispondenza delle dichiarazioni di produzione e delle condizioni di coltivazione.

Le operazioni di salatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo del cappero debbono essere effettuate esclusivamente nel territorio dell'isola di Pantelleria. I capperi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste nel successivo art. 6, fuori dalla zona di produzione, perdono in via definitiva il diritto di utilizzo della indicazione geografica protetta e di qualsiasi riferimento geografico.

Le operazioni di salatura a secco con esclusivo utilizzo di sale marino, avvengono attraverso fasi successive di elaborazione del prodotto.

Nella prima fase, che si protrae per circa otto-dieci giorni **dalla data della raccolta dei capperi**, la massa di capperi viene addizionata di sale marino **nella misura corrispondente dal 30 al 40% del peso della stessa e rimescolata** al fine di favorire la fermentazione lattica, che conferisce le particolari caratteristiche organolettiche: trascorso il periodo di tempo sopra indicato viene eliminata l'acqua di vegetazione prodotta con la salatura.

La successiva fase di elaborazione prosegue con ulteriore aggiunta di sale marino **in quantità corrispondente dal 20 al 25%** del peso della massa dopo l'eliminazione dell'acqua di vegetazione.

Art. 6

Il "Cappero di Pantelleria" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

forma: globosa, subsferica, raramente oblunga o conica;

colore: verde tendente al senape;

odore: aromatico, forte, caratteristico senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;

sapore: aromatico, salato, caratteristico dei capperi di Pantelleria al sale marino;

umidità: **da un minimo del 50% ad un massimo del 70%**

calibro dei capperi **da un minimo di 4 mm ad un massimo di 15 mm;**

Sale marino presente **nelle confezioni: non superiore al 25% del peso dei capperi.**

Art. 7

Nella designazione e presentazione della indicazione geografica protetta "Cappero di Pantelleria" le diciture "Cappero di Pantelleria" e "Indicazione geografica protetta", devono essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni e medesima colorimetria.

Nell'etichetta devono essere compresi gli altri elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore e nome, ragione sociale **ed indirizzo dell'elaboratore del prodotto a Pantelleria**, lotto di produzione, peso netto all'origine. Eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo o non idoneo a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto, possono essere riportate anche in altro campo visivo.

Art. 8

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/06.