



C/2026/1101

18.2.2026

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/1101)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Peperoncino di Calabria»

EU n. PGI-IT-03421 — 29.4.2025

1. Nome

«Peperoncino di Calabria»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP ☐ IGP ☒

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

— 07 — ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

0709 — Altri ortaggi, freschi o refrigerati

0709 60 — Pimenti del genere *Capsicum* o del genere *Pimenta*

— 09 — CAFFÈ, TÈ, MATE E SPEZIE

0904 — Pepe (del genere *Piper*); pimenti del genere *Capsicum* o del genere *Pimenta*, essiccati, tritati o polverizzati

0904 21 — essiccati, non tritati né polverizzati

0904 21 90 — altri

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

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, Jalapeño ottenuti nella zona delimitata di cui al successivo punto 4.

- 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: medio - alta (da 5 000 a 70 000 SHU (ScovilleHeat Units)).

4.3. Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)

—

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi della produzione della IGP «Peperoncino di Calabria» che devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata sono le seguenti: coltivazione, raccolta, essiccazione del prodotto intero, preparazione di filari o collane, riduzione del prodotto in pezzi e macinazione in polvere o scaglie.

4.5. Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

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 intra-commerciali 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 tritato: con o senza semi, in scaglie o in polvere e commercializzato in contenitori di diverso 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.

la fase di confezionamento (sia del fresco che dell'essiccato) può essere effettuata anche al di fuori del territorio regionale.

4.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato

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).

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



5. Descrizione concisa della zona geografica

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

6. Legame con la zona geografica

«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 IGP 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: A Couple Cooks; The Spruce Eats; PepperDodo; Lidias Italy; Cozy meal; Speciality Produce. 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 bioclimate mediterraneo pluvio stagionale (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 (Uarrotta 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 peperuoli». 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*, op. cit.); celebrazione del colore (il rosso del peperoncino è il colore del sangue, della carne e del vino, cioè della vita: Teti, *Il colore*, op. 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. È 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 intra commerciali 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 e 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».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F4%252Fe%252FD.0f648153900938a2311a/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download>