27 LUG. 2007

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA <RADICCHIO ROSSO DI TREVISO>

Art. 1
(denominazione)

L'indicazione geografica protetta "Radicchio Rosso di Treviso" – di seguito indicata con la sigla I.G.P. – è riservata, nel settore orticolo, al Radicchio Rosso del tipo Tardivo e Precoce che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
(utilizzazione)

Hanno titolo di venir qualificate con l'I.G.P. in questione le produzioni di radicchio rosso esclusivamente e totalmente realizzate entro i territori delle province di Treviso, Padova e Venezia di seguito specificati, da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione.

Art.3
(zona di produzione)

1) La zona di produzione e confezionamento del Radicchio Rosso di Treviso del tipo Tardivo comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia, l'intero territorio amministrativo dei Comuni di seguito elencati.

Provincia di Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provincia di Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

2) La zona di produzione, e confezionamento del Radicchio Rosso di Treviso del tipo Precoce comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia, l'intero territorio amministrativo dei Comuni di seguito elencati.

Provincia di Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

27 LUG. 2007

Provincia di Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

Art.4
(caratteristiche ambientali)

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso" devono essere costituite da piante della famiglia delle composite – specie *Cichorium intybus L.* – varietà silvestre, che comprende i tipi tardivo o precoce.
Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. "Treviso" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.
Per la produzione del "Radicchio Rosso di Treviso" del tipo tardivo e precoce sono da considerarsi idonei i terreni freschi, profondi, ben drenati, e non eccessivamente ricchi di elementi nutritivi, in specie azoto, ed a reazione non alcalina. In particolar modo sono indicate le zone di coltivazione con terreni argillosi – sabbiosi di antica alluvione in stato di decalcificazione e con una situazione climatica caratterizzata da estati sufficientemente piovose e con temperature massime contenute, autunni asciutti, inverni che volgono precocemente al freddo e con temperature minime fino a meno 10 gradi C.
Per il "Radicchio Rosso di Treviso" tardivo e precoce la densità di impianto, al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piantine, non deve superare le 8 piante per mq.
Ai fini della qualificazione del prodotto con l'I.G.P."Radicchio Rosso di Treviso" le produzioni massime per ettaro di superficie coltivata non devono superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

1) tardivo kg 7.000/Ha
2) precoce kg 9.000/Ha

Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

1) tardivo kg 0,400
2) precoce kg 0,500

Art.5
(modalità di coltivazione)

La produzione del Radicchio Rosso di Treviso, precoce e tardivo, inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto.
Le operazioni di semina, in pieno campo, devono essere effettuate entro il periodo compreso tra il 1° giugno e il 31 luglio di ciascun anno.
In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato entro il 31 agosto di ciascun anno.

27 LUG. 2007

1) Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso tardivo si effettuano a partire dal 1° novembre e comunque dopo che la coltura abbia subito almeno due brinate, per favorire la colorazione rossa della pianta.

2) Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso precoce si effettuano a partire dal 1° settembre.

Le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo dei radicchi destinati alla utilizzazione della I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso", compreso il confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio amministrativo dei Comuni indicati all'art.3.
I radicchi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste nel successivo art.6 fuori dalla zona di produzione perdono in via definitiva il diritto di fregiarsi della I.G.P. e di qualsiasi riferimento geografico.
Il processo di imbianchimento, forzatura e preparazione dei cespi al confezionamento avviene attraverso fasi successive di lavorazione per ognuno dei due tipi di radicchio indicati all'art.1.

1) Radicchio Rosso di Treviso tardivo.

Il tradizionale processo di lavorazione post-raccolta del prodotto si articola nelle fasi di seguito descritte.

Fase di preforzatura.

Per questa prima fase le piante raccolte con parte dell'apparato radicale, vengono pulite dalle foglie più esterne e dalla terra eventualmente rimasta aderente alla radice.
Quindi i cespi vengono raccolti in mazzi oppure collocati in gabbie retinate o traforate.
In entrambi i casi il colletto delle singole piante deve risultare alla medesima altezza.
I mazzi o le gabbie riempite dei cespi, allineati sul terreno, sono protetti con tunnel in modo da impedire maggiori bagnature degli stessi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnel devono garantire la massima ventilazione dei cespi.
Questa ultima fase potrà essere svolta anche ponendo detti mazzi o gabbie in locali condizionati.

Fase di forzatura – imbianchimento.

La forzatura – imbianchimento è l'operazione fondamentale e insostituibile che consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del Radicchio Rosso di Treviso tardivo. Si realizza ponendo i cespi in condizioni di formare nuove foglie che, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani, mettono in evidenza la colorazione rosso intensa della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.
La forzatura del Radicchio Rosso di Treviso tardivo avviene mediante utilizzazione di acqua risorgiva dalla temperatura di circa 11 gradi **C.** I cespi vengono collocati verticalmente in ampie vasche protette ed immersi fino in prossimità del colletto per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche indicate al successivo art.6.

Fase di toilettatura.

Seguono le operazioni di toilettatura con le quali si liberano i cespi dai legacci o dalle gabbie, si asportono le foglie deteriorate o prive dei requisiti minimi fino ad ottenere un germoglio con le sue

27 LUG. 2007

caratteristiche previste, si taglia e si scorteccia il fittone in misura proporzionale alle dimensioni del cespo.
L'operazione di toilettatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione nella filiera distributiva del prodotto. Terminata la toilettatura il radicchio si colloca in capaci recipienti con acqua corrente per essere lavato e confezionato.

2) Radicchio Rosso di Treviso precoce.

Fase di legatura

In questa fase i cespi, in pieno campo, vengono legati al fine di inibire il normale processo di fotosintesi, per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche indicate al successivo art.6.

Fase di toilettatura

Nella prima fase, successiva alla raccolta, i cespi liberati dalla legatura vengono mondati dalle foglie esterne non rispondenti ai requisiti minimi e quindi si effettua la toilettatura del colletto e del fittone. Di seguito il radicchio si colloca in capaci recipienti colmi di acqua corrente per essere lavato. Si eliminano le eventuali foglie prive dei requisiti di qualità e si avvia al confezionamento.

Art. 6
(Caratteristiche al consumo)

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'I.G.P."Radicchio Rosso di Treviso" deve presentare le caratteristiche di seguito indicate.

1) Radicchio Rosso di Treviso tardivo.

a) Aspetto: germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale; cespo corredato di una porzione di radice fittonante perfettamente toilettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, comunque non superiore a 6 cm.

b) Colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale (nervatura principale) bianca.

c) Sapore: costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza.

d) Calibro: (dei cespi) peso minimo 100 g, diametro minimo al colletto 3 cm, lunghezza (senza fittone) 12-25 cm.

Il profilo merceologico del Radicchio Rosso di Treviso tardivo è così definito:

- perfetto grado di maturazione;
- spiccata colorazione rosso-brillante del lembo fogliare;
- nervatura principale di color bianco;
- buona consistenza del cespo;

27 LUG. 2007

- pezzatura medio – grande;
- uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi;
- toilettatura precisa – raffinata – priva di sbavature;
- fittone proporzionato al cespo e non più lungo di 6 cm.

2) Radicchio Rosso di Treviso precoce.

a) Aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, corredato da modesta porzione di radice.

b) Colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato.

c) Sapore: foglie dal sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante.

d) Calibro: (dei cespi) peso minimo 150 g, lunghezza del cespo (senza radice) 15-25 cm.

Il profilo merceologico del Radicchio Rosso di Treviso precoce è così definito:

- perfetto grado di maturazione;
- colorazione rosso-brillante del lembo fogliare interrotta da fini nervature bianche;
- buona consistenza del cespo;
- pezzatura medio-grande;
- uniformità nel calibro dei cespi;
- toilettatura precisa, raffinata, priva di sbavature;
- fittone proporzionato e non più lungo di 4 cm.

Art. 7
(rintracciabilità e controllo)

Al fine di controllare le fasi di produzione, e confezionamento della I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso" vengono attivati presso l'Organismo autorizzato ai sensi dell'art.10 del Reg. (CEE) 2081/92, gli elenchi dei produttori e confezionatori che intendono avvalersi della I.G.P per le relative tipologie di radicchio.
Hanno titolo alla iscrizione nel precitato elenco i produttori di radicchio, conduttori a qualsiasi titolo di un fondo rientrante nella zona delimitata all'art. 3 del presente disciplinare, dagli stessi destinato alla coltivazione di "Radicchio Rosso di Treviso" tardivo e/o precoce.
I produttori ai fini di utilizzare l'I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso" , sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato elenco, dichiarando annualmente le tipologie, le superfici coltivate ed i quantitativi prodotti e consegnati al confezionatore.
La richiesta di iscrizione dovrà essere presentata all'Organismo di controllo autorizzato entro il 31 maggio di ogni anno con le modalità previste nel piano di controllo.
I confezionatori hanno l'obbligo di inviare all'Organismo di controllo autorizzato la dichiarazione della produzione annuale confezionata ripartita secondo le tipologie utilizzate.

27 LUG. 2007

L'iscrizione dei singoli produttori e confezionatori al rispettivo elenco ha validità annuale ed è rinnovabile.
Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione, è svolto da una struttura di controllo conforme a quanto stabilito dall'art.10 del reg. (CEE) 2081/92.

Art.8
(denuncia di produzione)

L'inizio delle operazioni di ciascuna tornata di raccolta deve venire progressivamente annotato, a cura del conduttore, in un'apposita scheda aziendale.
Il conduttore denuncia altresì all'Organismo indicato all'articolo precedente, per ciascuna tipologia di radicchio, le singole quantità di prodotto finito pronto per la cessione al mercato, ottenuto dalla tornata produttiva.
Il conduttore provvederà contestualmente ad indicare detto quantitativo sulla scheda aziendale, annotando la data di consegna al confezionatore, ad eccezione del caso in cui egli provveda direttamente alle operazioni di confezionamento.

Art.9
(designazione e presentazione)

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso" deve essere confezionato:

a) in contenitori idonei di dimensione di base di cm 30 x 50 o 30 x 40 e per una capienza massima pari a 5 kg. di prodotto;

b) in contenitori idonei di dimensione di base di cm 40x 60 e per una capienza massima pari a 7,5 kg di prodotto;

c) in contenitori idonei di dimensioni diverse purché non eccedenti nel peso i 2 kg di prodotto.

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo.

Sui contenitori stessi devono essere indicati in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Radicchio Rosso di Treviso" I.G.P. accompagnato dalla specificazione "tardivo" o "precoce". Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o confezionatore;

- peso netto all'origine,

nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.
Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante, inoltre, dovrà essere sempre apposto il logo identificativo dell'I.G.P., allegato al presente disciplinare, del quale ne costituisce parte integrante,

27 LUG. 2007

utilizzando le forme, i colori e le dimensioni o i rapporti indicati; specificando altresì la tipologia "precoce" o "tardivo" conformemente al modello allegato.
Il logo, di colore rosso, su fondo bianco, è costituito da una composizione stilizzata di radicchi al di sopra della quale campeggia la scritta "Radicchio Rosso di Treviso IGP", il tutto riquadrato da una bordatura rossa.
Tipo di carattere: Rockwell condensed
Colore logo: Rosso = Magenta 100% - Yellow 80% - Cyan 30%
L'indicazione "precoce" o "tardivo" è apposta in caratteri bianchi su una campitura rossa accanto alla riproduzione fotografica del corrispondente "Radicchio Rosso di Treviso".
Il logo, inoltre, potrà essere inserito – a cura del soggetto preposto – anche nell'apposito sigillo.
Qualunque altra indicazione diversa dal "Radicchio Rosso di Treviso I.G.P." o "Radicchio di Treviso I.G.P.", dovrà avere dimensioni significativamente inferiori alle stesse.

27 LUG. 2007

Radicchio Rosso di Treviso IGP



Tardivo

Radicchio Rosso di Treviso IGP



Precoce

Radicchio Rosso di Treviso IGP



Tardivo

Radicchio Rosso di Treviso IGP



Precoce