PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA <RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO>

Art. 1
(denominazione)

L'indicazione geografica protetta "Radicchio Variegato di Castelfranco" – di seguito indicata con la sigla I.G.P. – è riservata, nel settore orticolo, al radicchio Variegato 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 variegato esclusivamente e totalmente realizzate entro i territori delle province di Treviso, Padova e Venezia di seguito specificate, da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione.

Art.3
(zona di produzione)

La zona di produzione e confezionamento del Radicchio Variegato di Castelfranco 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, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provincia di Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

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

Art.4
(caratteristiche ambientali)

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Radicchio Variegato di Castelfranco" devono essere costituite da piante della famiglia delle composite – genere C***ichorium intybus***– varietà silvestre, che comprende il tipo variegato.
Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. "Castelfranco" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.
Per la produzione del "Radicchio Variegato di Castelfranco" I.G.P. 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 Variegato di Castelfranco" I.G.P. la densità di impianto , al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piantine, non deve superare le 7 piante per mq.
Ai fini della qualificazione del prodotto con l'I.G.P."Radicchio Variegato di Castelfranco" le produzioni massime per ettaro di superficie coltivata non devono superare (esclusa ogni tolleranza) i 6.000 kg.

Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare (esclusa ogni tolleranza) i 0,400 kg.

Art.5
(modalità di coltivazione)

La produzione del Radicchio Variegato di Castelfranco inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto.
Le operazioni di semina devono essere effettuate dal 1° giugno al 15 agosto.
In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato dal 15 giugno al 31 agosto.
Le operazioni di raccolta del Radicchio Variegato di Castelfranco si effettuano a partire dal 1° ottobre.
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. "Castelfranco", 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 tradizionale processo di lavorazione del prodotto si articola nelle fasi di seguito descritte.

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 Variegato di Castelfranco. 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 variegatura sullo sfondo della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.
La forzatura del Radicchio Variegato di Castelfranco avviene:

a) immergendo i cespi verticalmente, in acqua sorgiva a circa 11° C fino alla prossimità del colletto, per il periodo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche indicate al successivo art.6;

oppure

b) in ambienti riscaldati o anche direttamente in pieno campo, garantendo un giusto grado di umidità dell'apparato radicale, riducendo l'intensità della luce e favorendo lo sviluppo dei germogli di ogni cespo.

Fase di toilettatura.

Seguono le operazioni di toilettatura con le quali si asportono le foglie deteriorate o con caratteristiche non idonee, si esegue il taglio e lo scortecciamento del fittone in misura proporzionale al 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.

Art. 6
(Caratteristiche al consumo)

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

a) Aspetto: cespo bello di forma e splendido di colori e con diametro minimo di 15 cm; partendo dalla base del cespo si ha un giro di foglie piatte, un secondo giro di foglie un po' più sollevato, un terzo giro ancora più inclinato e così via fino ad arrivare al cuore, evitando la presenza di grumulo; lunghezza massima del fittone 4 cm, di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso; foglie spesse il più possibile, con bordo frastagliato, con superficie del lembo ondulata, di forma rotondeggiante.

b) Colore: foglie bianco – crema con variegature distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare di tinte diverse dal viola chiaro al rosso violaceo e al rosso vivo.

c) Sapore: foglie di sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato.

d) Calibro: cespi del peso minimo di 100 g, diametro minimo della "rosa" 15 cm.

Il profilo merceologico del Radicchio Variegato di Castelfranco è così definito:

- perfetto grado di maturazione;
- colorazione bianco – crema con variegature equamente distribuite dal viola chiaro al rosso vivo;

- foglie con bordo frastagliato e lembo leggermente ondulato;
- buona consistenza del cespo;
- pezzatura medio – grande;
- uniformità nel calibro dei cespi;
- toilettatura precisa – raffinata – priva di sbavature;
- fittone proporzionato al cespo 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 Variegato di Castelfranco" vengono attivati presso l'Organismo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92, per ciascuna campagna produttiva, gli elenchi dei produttori e confezionatori che intendono avvalersi della I.G.P.
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 Variegato di Castelfranco" I.G.P.
I produttori ai fini di utilizzare l'I.G.P. "Radicchio Variegato di Castelfranco" , sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato elenco, dichiarando annualmente 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.
L'iscrizione dei singoli produttori e confezionatori all'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)

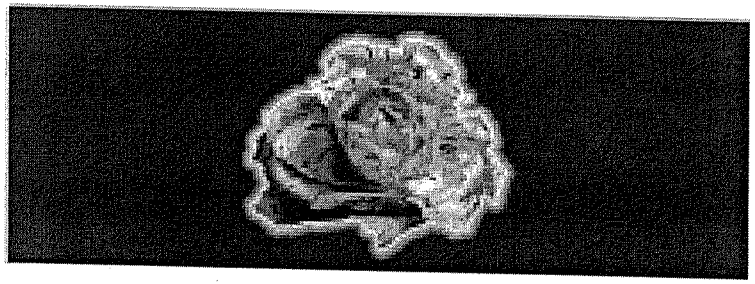
L'inizio delle operazioni di ciascuna tornata di raccolta deve venire progressivamente annotato, a cura del conduttore, in un'apposita scheda aziendale.
Il conduttore denuncia all'Organismo indicato all'articolo precedente le quantità di prodotto finito pronto per la cessione al mercato, ottenuto dalla 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 Variegato di Castelfranco" deve essere confezionato:

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

Radicchio Variegato di Castelfranco IGP



Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

