

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 (utilizzo)

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 specificate, da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione.

Art. 3 (organismi preposti)

Sono coinvolte nell'attuazione della procedura amministrativa prevista dal presente disciplinare, a garanzia e tutela degli interessi economici e morali di tutte le Parti interessate: la Regione Veneto, le Amministrazioni comunali e le Camere di Commercio competenti per territorio.

A queste ultime è affidata la costituzione e la tenuta di appositi "Albi di produttori".

La vigilanza circa l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente disciplinare è affidata dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali ad un Consorzio volontario di tutela, da costituirsi a cura della Camera di Commercio di Treviso ed in collaborazione con gli altri Enti Camerali interessati.

Art. 4 (zona di produzione)

1) La zona di produzione 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, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provincia di Padova: Piombino Dese, Trebaselghe.

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

2) La zona di produzione 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, Castel di Godego, Istrana, Loria, Maserada, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

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

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

Art.5
(caratteristiche ambientali)

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso" devono essere costituite da piante della famiglia delle composite - genere cichorium - 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" 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 8/10 gradi C..

Per il "Radicchio rosso" tardivo e precoce la densità di impianto, al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piantine, non deve superare le 6/8 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. 6
(modalità di coltivazione)

Le operazioni di semina per il radicchio rosso tardivo e precoce devono essere effettuate entro il mese di luglio, direttamente in campo o in contenitori. L'eventuale trapianto si effettua entro il mese di agosto.

1) Le operazioni di raccolta per il radicchio rosso 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 precoce si effettuano a partirà dal 1° settembre.

Le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo dei radicchi destinati all'utilizzazione della I.G.P. "Rosso di Treviso" devono essere effettuate esclusivamente nel territorio amministrativo dei Comuni indicati dall'art. 4.

I radicchi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste nel successivo art. 9 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 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 di raccolta, con circa 15 cm. di fittone, vengono pulite dalle foglie più esterne e dalla terra eventualmente rimasta aderente alla radice.

Quindi i cespi vengono raccolti in mazzi di 20-30 unità per un peso di circa 10-12 Kg, oppure collocati in gabbie di plastica a fondo retinato o traforato per una quantità pari a circa 20 Kg.

In entrambi i casi il colletto delle singole piante deve risultare alla medesima altezza.

I mazzi o le gabbie riempite dei cespi vengono allineati in solchi profondi circa 20 cm e protetti con tunnels in modo da impedire maggiori bagnature dei cespi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnels devono garantire la massima areazione dei cespi.

Fase di forzatura - imbianchimento.

La forzatura-imbianchimento è l'operazione fondamentale ed insostituibile che consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del radicchio rosso 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 tardivo avviene mediante utilizzazione di acqua risorgiva dalla temperatura di circa 11 gradi C.. I cespi vengono collocati verticalmente in ampie vasche di cemento protette con materiale in plastica ed immersi fino al colletto per un periodo massimo di 25 giorni.

A completamento delle operazioni di imbianchimento e forzatura i cespi sono portati in ambiente a temperatura costante di 18/20 gradi C. su strati di sabbia o altro materiale inerte in grado di assorbire acqua in modo che i germogli raggiungano la completa maturazione.

Fase di tolettatura.

Seguono le operazioni di tolettatura con le quali si liberano i cespi dai legacci o dalle cassette, si asportano le foglie deteriorate o prive dei requisiti minimi fino ad ottenere un germoglio con le sue caratteristiche previste, si taglia e si scorteccia il fittone in misura proporzionale alle dimensioni del cespo.

Le operazioni di tolettatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione al consumo del prodotto. Terminata la tolettatura il radicchio si colloca in capaci recipienti con acqua corrente per essere lavato e confezionato.

2) Radicchio rosso precoce.

Nella prima fase, successiva alla raccolta, i cespi liberati dalla eventuale legatura vengono mondati dalle foglie esterne non rispondenti ai requisiti minimi e quindi si effettua la tolettatura 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.7 (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 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 tolettata 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) completamente 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) 15-25 cm.

Il profilo merceologico del radicchio rosso tardivo è così definito:

- perfetto grado di maturazione,
- spiccata colorazione rosso-brillante del lembo fogliare,
- nervatura principale di color bianco,
- buona consistenza del cespo,
- pezzatura medio-grande,
- uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi,
- tolettatura precisa - raffinata - priva di sbavature,
- fittone proporzionato e non più lungo di 6 cm.

2) Radicchio rosso 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) 18-25 cm.

Il profilo merceologico del radicchio rosso 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,
- toiletatura precisa - raffinata - priva di sbavature,
- fittone proporzionato e non più lungo di 4 cm.

Art.8
(procedimento amministrativo)

Ai fini di consentire la commercializzazione con l'I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso" delle produzioni, le Camere di Commercio rilasciano annualmente ricevute frazionabili di produzione per ciascuna delle tipologie interessate alla I.G.P. stessa.

A tale scopo viene attivato, presso le Camere di Commercio per ciascuna campagna produttiva, l'Albo dei produttori che intendono utilizzare la I.G.P. per le relative tipologie di radicchio. Hanno titolo alla iscrizione nel precitato Albo i produttori di radicchio, conduttori a qualsiasi titolo di un fondo della superficie minima di mq. 1.500 rientrante nella zona delimitata dalla I.G.P. in questione, dagli stessi destinato alla coltivazione di "Radicchio rosso di Treviso" tardivo e/o precoce.

DICHIARAZIONE DELLE SUPERFICI

I produttori ai fini di utilizzare l'I.G.P. "Treviso", sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato Albo, dichiarando annualmente le tipologie e le superfici coltivate.

La richiesta di iscrizione dovrà essere presentata al Comune presso il quale ha sede il centro aziendale entro il 31 marzo di ogni anno.

La richiesta viene formulata in tre esemplari che il Comune provvede a datare e protocollare. Un esemplare viene restituito al produttore, gli altri due vengono trasmessi a cura del Comune medesimo, entro tre giorni dalla presentazione all'Ispettorato Regionale dell'Agricoltura (di seguito sinteticamente indicato come I.R.A.) competente per territorio. Ciò ai fini di consentire l'effettuazione degli accertamenti tecnici di conformità delle colture alle condizioni stabilite dal presente disciplinare. L'accertamento tecnico è diretto a rilevare la superficie effettivamente investita nelle colture, la densità di piante, la rispondenza varietale e quant'altro necessario ai fini di assicurare il rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

L'I.R.A., cui competono gli accertamenti in questione, esperiti i sopralluoghi, trasmette alle Camere di Commercio, entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno, un esemplare della richiesta munito del parere

tecnico di iscrivibilità dell'azienda e dei terreni al relativo Albo, fissando il limite massimo di prodotto finito ottenibili dalle superfici utilizzate in quell'anno dall'azienda stessa. Ciascuna Camera di Commercio provvede sulla scorta di tali indicazioni, alla costituzione dell'Albo dei produttori dell'I.G.P. "Radicchio rosso di Treviso", distinto nelle due tipologie contenente la successione dei nominativi dei conduttori aventi titolo, ciascuno accompagnato dalla superficie investita e dal quantitativo massimo di produzione attribuito.

L'iscrizione del singolo conduttore all'Albo ha validità annuale ed è rinnovabile.

Ove per qualsiasi causa, anche non imputabile, il conduttore non utilizzi l'I.G.P. in argomento per tre campagne produttive consecutive, viene disposta la sua cancellazione d'ufficio dall'Albo.

Art. 9 (denuncia di produzione)

L'inizio delle operazioni di ciascuna tornata di raccolta deve venir progressivamente annotato, a cura del conduttore in un'apposita scheda aziendale, rilasciata e vidimata dall'I.R.A. in occasione del sopralluogo.

Il conduttore denuncia altresì alla competente Camera di Commercio, 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 avvio al mercato.

Tale denuncia di produzione viene presentata alla competente Camera di Commercio al più presto e comunque non oltre il terzo giorno successivo rispetto alla conclusione delle operazioni di tolettatura della tornata produttiva.

La Camera di Commercio, operati gli opportuni raffronti e controlli rilascia agli interessati una ricevuta di Produzione per la quantità di prodotto finito denunciata fino alla concorrenza del quantitativo massimo assegnato a ciascuna azienda.

L'azione di verifica circa l'effettiva corrispondenza delle produzioni di radicchio, quantificate mediante ricevuta, rispetto alle previsioni espresse, anche in termini qualitativi, dal presente disciplinare, rientra tra le obbligazioni, poste a carico del Consorzio di tutela.

Con decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali viene regolamentata la materia inerente i procedimenti amministrativi dei controlli e la relativa modulistica.

Art.10 (designazione e presentazione)

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

- a) in contenitori di legno, plastica o cartone di dimensione di base di cm 30 x 50 e per una capienza massima pari a 5 Kg di prodotto;
- b) in contenitori di legno, plastica, cartone o altri materiali 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 di Treviso" accompagnato dalla specificazione "rosso tardivo" o "rosso 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 del 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

Per gli ulteriori, eventuali adempimenti concernenti la pubblicità obbligatoria, è fatto esplicito rinvio alle norme di legge vigenti.