DG PQAI - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0046339 del 07/06/2016

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Roma,

Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e
Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Piazza Indipendenza n. 2
31055 Quinto di Treviso (Treviso)

e-mail: consorzio@radicchioditreviso.it
e-mail: mail@pec.radicchioditreviso.it

Regione Veneto
Servizio Qualificazioni delle produzioni agroalimentari
Servizio Vigilanza delle produzioni agroalimentari
Via Torino n. 110
30172 Venezia - Mestre

e-mail: alessandra.scudeller@regione.veneto.it
e-mail: dip.agricolturasvilupporurale@pec.regione.veneto.it

Oggetto: Richiesta di modifica del disciplinare di produzione della I.G.P. <<*Radicchio Variegato di Castelfranco*>> ai sensi del Reg. (CE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della I.G.P. <<*Radicchio Variegato di Castelfranco*>>, presentata da codesto Consorzio in data 27 luglio 2015.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Veneto, è stata redatta una proposta di modifica del disciplinare di produzione della I.G.P. <<*Radicchio Variegato di Castelfranco*>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con le predetta Regione, per il giorno 22 giugno 2016, alle ore 17,00, presso la sede del Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP – Piazza Indipendenza n. 2 – Quinto di Treviso (Treviso).

Il Consorzio di tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP quale soggetto richiedente la modifica è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

Il predetto Consorzio dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero accertare la regolare convocazione della riunione e dare lettura del disciplinare di produzione, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

DB AM

Disciplinare di produzione

Articolo 1 – Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Radicchio Variegato di Castelfranco» - di seguito indicata con la sigla I.G.P. - è riservata, al radicchio Variegato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – Descrizione del prodotto

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. «Radicchio Variegato di Castelfranco» devono essere costituite da piante della famiglia delle composite - genere cichorium intybus- varietà silvestre, che comprende il tipo variegato.

Caratteristiche del prodotto

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

Articolo 3 – Zona geografica delimitata

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 provincie di Treviso, Padova e Venezia di seguito specificate da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione.

La zona di produzione, trasformazione 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 Nicolo', San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

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

Articolo 4 – Prova dell' Origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli

appezzamenti, dei produttori e dei confezionatori la tenuta dei registri di produzione e confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte delle struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art 5 –Metodo di ottenimento del prodotto

La produzione del «Radicchio Variegato di Castelfranco» inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto.

Le operazioni di semina, in pieno campo, devono essere effettuate dal 1° giugno al 15 agosto. In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato dal 15 giugno al 31 agosto.

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.

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 «Radicchio Variegato di 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 per l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» così come precedentemente descritte, 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» può avvenire in due modi:

a) immergendo i cespi verticalmente, in acqua sorgiva alla temperatura minima di 11°C, fino alla prossimità del colletto, per il periodo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche precedentemente descritte; 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 asportano 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.

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 i 12.000 kg. Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare i 0,600 kg.

Art 6 – Legame fra il prodotto e la zona di produzione

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. «Radicchio Variegato di 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» 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.
I requisiti del «Radicchio variegato di Castelfranco» dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani della zona di produzione. La storia, l'evoluzione, la più che secolare tradizione delle aziende e degli orticoltori della zona, le caratteristiche dei terreni, l'andamento climatico, la temperatura dell'acqua della falda freatica, la prerogativa della stessa di sgorgare con il solo intervento della trivella, e quindi a costi facilmente ammortizzabili, comprovano ampiamente il legame della coltura del «Radicchio variegato di Castelfranco» con l'ambiente dove attualmente è coltivato.

Art 7 – Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni S.r.l con sede a Thiene (VI), – I – Via San Gaetano n. 74, Tel. (39) 0445 36 60 94, Fax (39) 0445 38 26 72, E-mail csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it.

Art. 8- Etichettatura

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. «Radicchio Variegato di Castelfranco» deve essere confezionato:
in appositi contenitori idonei a contenere alimenti, purché non eccedenti il peso complessivo di kg. 10. Tali confezioni dovranno avere caratteristiche tali da permettere una buona conservazione del prodotto evitandone il deperimento e la rottura.
Nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione questo potrà essere commercializzato all'interno di appositi contenitori (bins), purché non eccedenti il peso netto di 250 kg.
Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante quale elemento di garanzia per il consumatore finale. Nel caso di vendita al dettaglio in confezioni superiori 2 Kg di peso netto, il prodotto potrà venire estratto dalle cassette, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi singoli al consumatore finale.

Sui contenitori stessi devono essere indicati in caratteri di stampa delle medesime dimensioni la dicitura «Radicchio Variegato di Castelfranco» I.G.P. 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 costituisce parte integrante, utilizzando le forme, i colori e le dimensioni o i rapporti indicati. 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 Variegato di Castelfranco», il tutto riquadrato da una bordatura rossa.
Tipo carattere: Rockwell condesed
Colore logo: Rosso= Magenta 100% - Yellow 80%, Cyan 30%.
Il logo, inoltre, potrà essere inserito – a cura del soggetto preposto – anche nell'apposito sigillo. Qualunque altra indicazione diversa dal "Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P. dovrà avere dimensioni significativamente inferiori alle stesse.