



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

**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 al Radicchio Rosso del tipo tardivo e precoce che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

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.

Caratteristiche del prodotto

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 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) 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) 10-25 cm.

I cespi di calibro inferiore del Radicchio Rosso di Treviso tardivo possono essere destinati esclusivamente alla trasformazione.

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;
- pezzatura medio-grande;
- uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi;
- tolettatura 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;
- tolettatura precisa - raffinata - priva di sbavature;
- fittone proporzionato al cespo e non più lungo di 4 cm.

Art. 3

Zona geografica delimitata

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

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.

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

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

Art. 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, a fine campagna, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della 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 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 10 settembre di ciascun anno.

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.

Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso tardivo si effettuano a partire dal 20 ottobre.

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 precedente art. 2 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 precedente art. 2.

Fase di tolettatura.

Seguono le operazioni di tolettatura con le quali si liberano i cespi dai legacci o dalle gabbie, 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.

L'operazione di tolettatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione nella filiera distributiva del prodotto.

Terminata la tolettatura 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 precedente art. 2.

Fase di tolettatura.

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 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.

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 12.000/Ha;
- 2) precoce kg 15.000/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

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 Rosso di 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.

I requisiti del «**Radicchio Rosso di Treviso**» 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, comprovano ampiamente il legame della coltura del «**Radicchio Rosso di Treviso**» 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 313011, fax (39) 0445 313070, 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 Rosso di Treviso**» deve essere confezionato in appositi contenitori idonei a contenere prodotti alimentari, purché non eccedenti il peso complessivo di kg 10. È ammesso il confezionamento dei cespi in forma singola anche attraverso l'utilizzo di idonei sacchetti "monocespo" in materiale per alimenti.

Nel caso di prodotto destinato alla 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 ad 1 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, anche attraverso apposite etichette, devono essere indicati in caratteri di stampa ben visibili le diciture «Radicchio Rosso di Treviso» I.G.P. accompagnato dalla specificazione «tardivo» o «precoce». Sui medesimi contenitori potranno essere altresì riportate anche 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, 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 I.G.P.**», 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, ad eccezione del marchio/ragione sociale dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.

Nel caso di contenitori contenenti la tipologia precoce ed in cui il prodotto non sia visibile ad occhio nudo, la dicitura «precoce» dovrà accompagnare il nome della denominazione anche sul contenitore ed avere caratteri dalle medesime dimensioni.

