

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 270/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N. CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

DOP () IGP (X)

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare:

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- X Zona geografica
- Prova dell'origine
- X Metodo di ottenimento
- Legame
- X Etichettatura
- X Condizioni nazionali

Modifica/Modifiche:

Zona geografica

Si inserisce il comune di Mira già presente nella cartografia trasmessa al momento del riconoscimento, ma erroneamente omesso nella parte descrittiva.

Metodo di ottenimento

Si specificano in maniera più dettagliata le modalità produttive e i tempi dell'ottenimento del radicchio, e vengono eliminati gli elementi descrittivi delle operazioni di imbianchimento e forzata che nulla aggiungono alle caratteristiche qualitative del prodotto.

In particolare la scelta di posticipare la raccolta è stata introdotta al fine di garantire al consumatore standard qualitativi; il clima, infatti, è sensibilmente mutato con un progressivo allungamento della stagione estiva, con temperature miti fino a settembre inoltrato. Questo, evidentemente, non si addice a produzioni di «Radicchio variegato di Castelfranco» di qualità. Per queste ragioni, al fine di assicurare l'omogeneità del prodotto che si fregia dell'indicazione geografica protetta e delle relative caratteristiche qualitative si è preferito posticipare la data di raccolta di 10 giorni.

La fase di preforatura è stata eliminata in quanto non costituisce una fase «costante» nella produzione del «Radicchio variegato di Castelfranco». Ciò è reso tanto più evidente dalla previsione, già inserita nella precedente stesura del disciplinare, che ammette forme diverse di imbianchimento, alcune delle quali non solo non ne trarrebbero beneficio da un fase di preforatura ma potrebbero risultare compromesse.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Le caratteristiche delle vasche sono state mutate al fine di garantire la possibilità di utilizzare anche materiali diversi, senza per questo compromettere il legame con il territorio e con le tecniche tradizionali di produzione. Oggi, infatti, alcuni protocolli adottati da primarie realtà distributive internazionali e le normative di alcuni paesi impongono, per ragioni igienico-sanitarie, l'utilizzo di materiali diversi dal cemento nella produzione di alimenti destinati al consumo umano.

La tecnica di far asciugare le piante dopo la fase di imbianchimento, prima della tolettatura aveva una ragione d'essere fino a quando la tolettatura avveniva in ambienti non riscaldati o all'aperto; oggi le mutate esigenze volte a garantire la salubrità e il comfort degli ambienti di lavoro hanno fatto sì che tutte le sale di lavorazione siano riscaldate e che un precedente periodo di «asciugatura» non si renda necessario, quando non anche possa risultare dannoso potendo comportare l'avvio di processi degenerativi delle piante; appare evidente che il processo di sgrondamento avviene, se necessario (occorre ricordare che non è obbligatorio il processo di imbianchimento in acqua) comunque nella sala di tolettatura. Per ulteriore chiarezza la previsione dei 18 °C di temperatura «costante» doveva considerarsi meramente un parametro indicativo, appare evidente che è sufficiente la misurazione della temperatura dopo l'apertura dei protoni che consentono l'ingresso delle produzioni in sala di tolettatura per registrare temperature decisamente inferiori, senza che questo comporti problemi del rispetto della tradizione e della qualità del prodotto.

Etichettatura

Viene introdotto il logo identificativo del prodotto al fine di offrire un'informazione più evidente per il consumatore e, per meglio soddisfare le esigenze della domanda di mercato, si è reso opportuno prevedere nuove confezioni ovvero prevedere per quelle già esistenti dimensioni differenti.

Condizioni nazionali

Sono stati soppressi gli articoli 3 e 8 del vigente disciplinare ed è stato individuato un Organismo di controllo conformemente alle previsioni della normativa comunitaria.

All'articolo 7, è stato eliminato il riferimento alla «superficie minima di 1 500 mq», per quel che riguarda i fondi aventi titolo all'iscrizione nell'elenco dei produttori, in quanto tale vincolo rappresenta una limitazione all'accesso, non contemplata dalla normativa comunitaria.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N. CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali — Dipartimento della Qualità dei prodotti agro-alimentari e dei servizi — Direzione generale della Qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel. (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Consorzio Radicchio di Treviso

Indirizzo: Via Scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)

Tel. (39) 0422 48 80 87

Fax (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Radicchio Variegato di Castelfranco»

4.2. Descrizione: 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.

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'I.G.P. «Radicchio Variegato di Castelfranco» deve presentare le seguenti caratteristiche:

- 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.
- 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.
- Sapore: foglie di sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato.
- 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,
- tolettatura precisa — raffinata — priva di sbavature,
- fittone proporzionato al cespo e non più lungo di 4 cm.

4.3. Zona geografica: 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.

- 4.4. Prova dell'origine: Al fine di controllare le fasi di produzione e confezionamento vengono attivate presso l'Organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 510/2006, 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, dagli stessi destinato alla coltivazione di «Radicchio Variiegato di Castelfranco» I.G.P.

I produttori 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 entro il 31 maggio di ogni anno.

I confezionatori hanno l'obbligo di inviare all'organismo di controllo la dichiarazione della produzione annuale confezionata.

L'iscrizione dei singoli produttori e confezionatori all'elenco ha validità annuale ed è rinnovabile.

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 di controllo 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.

- 4.5. Metodo di ottenimento: Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli apprezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. «Radicchio Variiegato di Castelfranco» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.

Per la produzione del «Radicchio Variiegato 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 °C.

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 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.

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 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 al punto 4.3.

I radicchi commercializzati prima dell'acquisizione delle caratteristiche previste per l'I.G.P. «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» avviene:

— 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 così come descritte precedentemente,

ovvero

— in ambienti riscaldati 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 tolettatura

Seguono le fasi di tolettatura con le quali si asportano le foglie deteriorate o con caratteristiche non idonee, si esegue il taglio e lo scortecciamento del filone in misura proporzionale al 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.

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. «Radicchio Variegato di Castelfranco» deve essere confezionato:

— in contenitori idonei di base di 30 × 50 o 30 × 40 cm e per una capienza massima pari a 5 kg di prodotto,

— in contenitori idonei di dimensione di base di 40 × 60 cm e per una capienza massima pari a 7,5 kg di prodotto,

— 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.

- 4.6. Legame: 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.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Indirizzo: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel. (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etichettatura: 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., 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 I.G.P.», il tutto riquadrato da una bordatura rossa.

Tipo di carattere: Rockwell condensed

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.
