

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 279/07)

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 ROSSO DI TREVISO»

N. CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

AOP () IGP (X)

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare:

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

Modifica/Modifiche:

Descrizione

Viene ampliata la dimensione inferiore del cespo al momento dell'immissione al consumo, ed eliminato l'avverbio «completamente» in relazione al colore.

Metodo di ottenimento

Si specificano in maniera più dettagliata le modalità produttive e i tempi dell'ottenimento del radicchio; inoltre vengono eliminati alcuni elementi prescrittivi che nulla aggiungono alle proprietà qualitative del prodotto.

Viene introdotta l'obbligatorietà della legatura delle produzioni in pieno campo.

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.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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 una capienza maggiore.

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 ROSSO DI TREVISO»

N. CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

AOP () IGP (X)

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

1. Servizio competente dello Stato membro:

Denominazione: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Associazione richiedente:

Denominazione: Consorzio Radicchio di Treviso
Indirizzo: Viale 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 delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. *Nome*: «Radicchio Rosso di Treviso»

4.2. *Descrizione*: 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.

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

«Radicchio Rosso di Treviso» tardivo

- 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.
- Colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale (nervatura principale) bianca.
- Sapore: costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza.
- Calibro: cespi del peso minimo di 100 g, diametro minimo al colletto 3 cm, lunghezza (senza fittone) 12-25 cm.

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.

«Radicchio Rosso di Treviso» precoce

- Aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, corredato da modesta porzione di radice.
- 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.
- Sapore: foglie dal sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante.
- Calibro: peso minimo dei cespi 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 e non più lungo di 4 cm.

- 4.3. *Zona geografica:* 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.

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, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

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

- 4.4. *Prova di 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. per le relative tipologie di radicchio.

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 Rosso di Treviso» tardivo e/o precoce.

I produttori sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato elenco, dichiarando annualmente le tipologie, 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 ripartita secondo le tipologie utilizzate.

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, per ciascuna tipologia di radicchio, 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 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 °C.

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 produzioni massime per ettaro di superficie coltivata non devono superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

- tardivo: 7 000 kg/ha,
- precoce: 9 000 kg/ha.

Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

- tardivo: 0,400 kg,
- precoce: 0,500 kg.

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 31 agosto di ciascun anno.

Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso 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.

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 al punto 4.3.

Il processo di imbianchimento, forzatura e preparazione dei cespi al confezionamento avviene attraverso fasi successive di lavorazione per ognuno dei due tipi di radicchio.

«Radicchio Rosso di Treviso» tardivo

Il tradizionale processo di lavorazione post-raccolta del prodotto si articola nelle fasi di seguito descritte.

Fase di preferzatura

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. Quest'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 rossa 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 °C. I cespi vengono collocati verticalmente in ampie vasche protette ed immersi fino alla prossimità del colletto, per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche così come descritte precedentemente.

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.

«Radicchio Rosso di Treviso» precoce

Fase di legatura

In questa fase i cespi, in piano 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 precedentemente descritte.

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.

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

- in contenitori idonei di base di 30 × 50 cm 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 Rosso di Treviso» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali ed umani. 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 Rosso di Treviso» con l'ambiente dove attualmente è coltivato.

4.7. *Struttura di controllo*:

Denominazione: CSQA S.r.l. Certificazioni
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 Rosso di Treviso» I.G.P. accompagnato dalla specificazione «tardivo» o «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 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; specificando altresì la tipologia «precoce» o «tardiva».

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 IGP», 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 «tardiva» 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 IGP» dovrà avere dimensioni significativamente inferiori alle stesse.
