

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL RADICCHIO DI TREVISO I.G.P. TIPO TARDIVO E PRECOCE

ART. 1 DENOMINAZIONE

L'indicazione geografica protetta "Radicchio di Treviso I.G.P." - di seguito indicata con la sigla I.G.P. - è riservata, nel settore orticolo, al Radicchio di Treviso del tipo Tardivo e Precoce che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2 UTILIZZAZIONE

Hanno titolo di venir qualificata con l'I.G.P. in questione le produzioni di radicchio esclusivamente e totalmente realizzate, trasformate e confezionate, entro i territori delle province di Treviso, Padova e Venezia di seguito specificati, da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione.

ART. 3 ORGANISMI PREPOSTI

ART. 4 ZONA DI PRODUZIONE

1. La zona di produzione, trasformazione e confezionamento del Radicchio 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 V., 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, Scorze.

2. La zona di produzione, trasformazione e confezionamento del Radicchio 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, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano V., 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, S. Maria di Sala, Scorzé, Spinea.

ART. 5

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Treviso" devono essere costituite da piante della famiglia delle composite - genere cichorium - varietà silvestre, che comprende i tipi tardivo o precoce.

Le condizioni d'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 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, 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 otto/dieci gradi centigradi.

Per il radicchio di Treviso I.G.P. tardivo e precoce la densità d'impianto, al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piante-ne, non deve superare le 8 piante per mq.

Ai fini della qualificazione del prodotto con l'I.G.P. "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 PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

Ai fini di controllare le fasi di produzione, trasformazione e confezionamento delle produzioni a marchio I.G.P. viene attivato, per ciascuna campagna produttiva, l'Albo dei produttori che intendono utilizzare la I.G.P. per le relative tipologie di radicchio.

Hanno titolo all'iscrizione nel precitato Albo produttori di radicchio, conduttori (a qualsiasi titolo) di un fondo della superficie minima di mq 3.000 rientrante nella zona limitata dall'I.G.P. in questione, dagli stessi destinato alla coltivazione di radicchio 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, formulata su apposito modello, dovrà essere presentata entro il 31 maggio di ogni anno.

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

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

ART.7 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. Utilizzando l'apposito modello, il conduttore denuncia altresì al soggetto costituito ai sensi della normativa vigente, 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.

ART.8 MODALITÀ DI COLTIVAZIONE

Le operazioni di semina per il radicchio rosso tardivo e precoce devono essere effettuate entro il periodo compreso tra il primo giugno e il 31 luglio di ciascun anno, direttamente in campo o in contenitori. L'eventuale trapianto si effettua entro il 31 agosto.

1) Le operazioni di raccolta per il radicchio rosso tardivo si effettuano a partire dall' 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 partire dall' 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. "Treviso", compreso il confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio amministrativo dei Comuni indicati all'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 preforatura

In questa prima fase le piante raccolte, con il proprio fittone, 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 colto delle singole piante deve risultare alla medesima altezza.

I mazzi o le gabbie riempite dei cespi vengono allineati sul terreno e protetti con tunnels in modo da impedire ulteriori bagnature dei cespi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnels devono garantire la massima areazione dei cespi.

Quest'ultima fase potrà essere oviata ponendo detti mazzi o gabbie in locali adeguatamente condizionati con una temperatura media tra $\pm 1^\circ \text{C}$ e un'umidità idonea alla corretta conservazione delle piante.

Fase di forzatura - imbianchimento

La Forzatura o imbianchimento è l'operazione fondamentale e 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 potabile di falda. I cespi vengono collocati verticalmente in ampie vasche protette da adeguata copertura ed immersi fino in prossimità del colletto per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di 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 caratteristiche previste, si taglia e si scorsteccia il fittone in misura proporzionale alle dimensioni del cespo.

L'operazione 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

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.

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.

ART.9

CARATTERISTICHE AL CONSUMO

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'I.G.P. "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 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) 12 -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 colore bianco,
- buona consistenza del cespo,
- pezzatura medio-grande,

- uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi,
- toiletatura 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 colore 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 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.10

DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

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

- a) in contenitori idonei di dimensione di base di cm 30 x 50 o 30 x 40e per una capienza massima pari 5 kg di prodotto;
- b) in contenitori idonei di dimensione di base di cm 40 x 60 e per una capienza massima pari 7,5 kg di prodotto;
- c) in contenitori idonei 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.

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 rapporti, indicati; specificando altresì la tipologia "precoce" o "tardivo" – conformemente al modello allegato.

Il logo, inoltre, potrà essere inserito – a cura del soggetto preposto – anche nell'apposito sigillo.

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

ART. 11 SANZIONI

Con decreto del Mi.P.A.F. viene definita la materia sanzionatoria relativa alle violazioni nell'uso dell'I.G.P. "Radicchio di Treviso", alle omissioni di denuncia e falsità, alle violazioni in materia di preparazione, confezionamento ed etichettatura del prodotto in tema di sanzioni accessorie.