

Repubblica italiana n. 159 del 9 luglio 1999, che abbiano partecipato all'asta della sesta tranche con almeno una richiesta effettuata ad un prezzo non inferiore al «prezzo di esclusione». La tranche supplementare verrà collocata al prezzo di aggiudicazione determinato nell'asta relativa alla tranche di cui all'art. 1 del presente decreto e verrà assegnata con le modalità indicate negli articoli 11 e 12 del citato decreto dell'8 gennaio 2008, in quanto applicabili, con le seguenti integrazioni:

«Eventuali offerte che presentino l'indicazione di titoli di scambio da versare in regolamento dei titoli in emissione non verranno prese in considerazione.

Le domande presentate nell'asta supplementare si considerano formulate al prezzo di aggiudicazione determinato nell'asta ordinaria, anche se recanti prezzi diversi.»

Gli «specialisti» potranno partecipare al collocamento supplementare inoltrando le domande di sottoscrizione fino alle ore 15,30 del giorno 12 settembre 2008.

Le offerte non pervenute entro il suddetto termine non verranno prese in considerazione.

L'importo spettante di diritto a ciascuno «specialista» nel collocamento supplementare è pari al rapporto fra il valore dei titoli di cui lo specialista è risultato aggiudicatario nelle ultime tre aste «ordinarie» dei B.T.P. trentennali, ivi compresa quella di cui all'art. 1 del presente decreto, ed il totale complessivamente assegnato, nelle medesime aste, agli operatori ammessi a partecipare al collocamento supplementare.

Delle operazioni di collocamento di cui al presente articolo verrà redatto apposito verbale.

Art. 4.

Il regolamento dei titoli sottoscritti in asta e nel collocamento supplementare sarà effettuato dagli operatori assegnatari il 15 settembre 2008, al prezzo di aggiudicazione e con corresponsione di dietimi d'interesse lordi per 45 giorni. A tal fine, la Banca d'Italia provvederà ad inserire le relative partite nel servizio di compensazione e liquidazione «Express II» con valuta pari al giorno di regolamento.

Il versamento all'entrata del bilancio statale del netto ricavo dell'emissione, e relativi dietimi, sarà effettuato dalla Banca d'Italia il medesimo giorno 15 settembre 2008.

A fronte di tali versamenti, la Sezione di Roma della Tesoreria provinciale dello Stato rilascerà separate quietanze di entrata al bilancio dello Stato, con imputazione al Capo X, capitolo 5100 (unità previsionale di base 4.1.1.1), art. 3, per l'importo relativo al netto ricavo dell'emissione, ed al capitolo 3240 (unità previsionale di base 2.1.3.1), art. 3, per quello relativo ai dietimi d'interesse dovuti, al lordo.

In caso di ritardo nel regolamento dei titoli di cui al presente decreto, troveranno applicazione le disposizioni del decreto ministeriale del 5 maggio 2004, citato nelle premesse.

Art. 5.

Gli oneri per interessi relativi agli anni dal 2009 al 2039, nonché l'onere per il rimborso del capitale relativo all'anno finanziario 2039, faranno carico ai capitoli che verranno iscritti nello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per gli anni stessi, e corrispondenti, rispettivamente, ai capitoli 2214 (unità previsionale di base 26.1.5) e 9502 (unità previsionale di base 26.2.9) dello stato di previsione per l'anno in corso.

L'ammontare della provvigione di collocamento, prevista dall'art. 5 del citato decreto dell'8 gennaio 2008, sarà scritturato dalle Sezioni di Tesoreria fra i «pagamenti da regolare» e farà carico al capitolo 2247 (unità previsionale di base 26.1.5; codice gestionale 109) dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno finanziario 2008.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 settembre 2008

p. *Il direttore generale:* CANNATA

08A06650

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2008.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Radicchio Rosso di Treviso» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza del regolamento CE n. 1263 del 1° luglio 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996 con la quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette l'indicazione geografica protetta «Radicchio Rosso di Treviso»;

Considerato che è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Reg. (CE) n. 510/2006 una modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (C) n. 784 della Commissione del 5 agosto 2008, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della modifica richiesta della indicazione geografica protetta «Radicchio Rosso di Treviso», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Radicchio Rosso di Treviso», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 784 del 5 agosto 2008.

I produttori che intendono porre in commercio l'indicazione geografica protetta «Radicchio Rosso di Treviso» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 5 settembre 2008

Il Capo Dipartimento: AMBROSIO

ALLEGATO

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, nel settore orticolo, al Radicchio Rosso 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 qualificate con l'I.G.P. in questione le produzioni di radicchio rosso esclusivamente e totalmente realizzate 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.

Zona di produzione

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

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

Art. 4.

Caratteristiche ambientali

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.

Le condizioni di 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 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.

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.

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 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. 5.

Modalità di coltivazione

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.

1. 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.

2. 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 successivo art. 6 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 successivo art. 6.

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 successivo art. 6.

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. 6.

Caratteristiche al consumo

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 correato di una porzione di radice fittone 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) 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.

2. Radicchio Rosso di Treviso precoce:

a) aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, correato da modesta porzione di radice;

b) colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole peninervie 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 e non più lungo di 4 cm.

Art. 7.

Rintracciabilità e controllo

Al fine di controllare le fasi di produzione, e confezionamento della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» vengono attivati presso l'Organismo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92, 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 all'art. 3 del presente disciplinare, dagli stessi destinato alla coltivazione di «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo e/o precoce.

I produttori ai fini di utilizzare l'I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso», 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 autorizzato entro il 31 maggio di ogni anno con le modalità previste nel piano di controllo.

I confezionatori hanno l'obbligo di inviare all'Organismo di controllo autorizzato la dichiarazione della produzione annuale confezionata ripartita secondo le tipologie utilizzate.

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

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione, è svolto da una struttura di controllo conforme a quanto stabilito dall'art. 10 del reg. (CEE) 2081/92.

Art. 8.

Denuncia di produzione

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 altresì all'Organismo indicato all'articolo precedente, 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 consegna al confezionatore, ad eccezione del caso in cui egli provveda direttamente alle operazioni di confezionamento.

Art. 9.

Designazione e presentazione

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 dimensione di base di cm 30×50 o 30×40 e per una capienza massima pari a 5 kg di prodotto;
- in contenitori idonei di dimensione di base di cm 40×60 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.

Sui contenitori stessi devono essere indicati in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture «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., 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 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 «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.

08A06644

PROVVEDIMENTO 5 settembre 2008.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Radicchio Variegato di Castelfranco» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza del regolamento CE n. 1263 del 1° luglio 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996 con la quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette l'indicazione geografica protetta «Radicchio Variegato di Castelfranco»;

Considerato che è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del regolamento (CE) n. 510/2006 una modifica del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (C) n. 783 della Commissione del 5 agosto 2008, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della modifica richiesta della indicazione geografica protetta «Radicchio Variegato di Castelfranco», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;