

Disciplinare di produzione del Radicchio Rosso di Treviso

Disciplinare di produzione del 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 prodotte, 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 - Zona di produzione

1) La zona di produzione, trasformazione 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, trasformazione 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 - genere cichorium - 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

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» devono essere costituite da piante della famiglia delle composite - genere cichorium - 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 temperatu

re 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.

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.

1) Radi 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 di falda, che nella zona risulta particolarmente idonea all'imbianchimento di queste produzioni. 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 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) 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, 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 di 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. 7 - Rintracciabilità e controllo

Al fine di controllare le fasi di produzione, trasformazione 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 della superficie minima di mq 1.500 rientrante nella zona delimitata dalla I.G.P. in questione, 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 e le superfici coltivate.

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 all'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 all'Organismo indicato all'articolo precedente le quantità di prodotto finito pronto per l'accesso 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:

- a) in contenitori idonei di base di cm 30X50 o 30X40 e per una capienza massima pari a 5 kg di prodotto;
- b) in contenitori idonei di dimensione di base di cm 40X60 e per una capienza massima pari a 7,5 kg di prodotto;
- c) in contenitori idonei di dimensioni diverse purchè 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 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, nonchè 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.

