

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 51/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»****N. UE: PGI-IT-1515-AM01 — 22.12.2016****DOP () IGP (X)****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Nome gruppo Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP.
Tipo di gruppo Più persone
Partecipanti Produttore/i
Indirizzo Piazzale indipendenza n. 2
31055 Quinto di Treviso - TV
ITALIA
Email: consorzio@radicchioditreviso.it
mail@pec.radicchioditreviso.it

Il Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Organismo di Controllo, denominazione, legame

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Modifica 1

Disciplinare in vigore

«Articolo 2 – Utilizzazione

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

Testo nuovo

«Articolo 2 – Descrizione del prodotto

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.

Caratteristiche del prodotto

All'atto della immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'IGP "Radicchio Variegato di Castelfranco" deve presentare le caratteristiche di seguito indicate.

- a) 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 ceppo stesso; foglie spesse il più possibile, con bordo frastagliato, con superficie del lembo ondulata, di forma rotondeggiante;
- b) 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;
- c) sapore: foglie di sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato;
- d) 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.»

Motivazione

La struttura del disciplinare è stata adeguata all'ordine dei contenuti del disciplinare di produzione così come elencati all'articolo 7 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'articolo 2 è stato sostituito con il testo relativo alla descrizione del prodotto, prima presente all'articolo 6, spostando il testo relativo alle norme di utilizzazione dall'articolo 2 all'articolo 3. Le disposizioni previste al primo paragrafo del testo di nuova formulazione sono state spostate dall'articolo 4 del disciplinare vigente.

Zona geografica

Modifica 2

Disciplinare in vigore

«Articolo 3 – Zona di produzione

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, Veduggio, 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.»

Testo nuovo

«Articolo 3 – Zona geografica delimitata

Hanno titolo di venir qualificate con l'I.G.P. in questione le produzioni di radicchio variegato esclusivamente e totalmente realizzate entro i territori delle provincie di Treviso, Padova e Venezia di seguito specificate. La zona di produzione e confezionamento del “Radicchio Variegato di Castelfranco” comprende, nell'ambito delle provincie 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, Tribano.

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

Motivazione

È stato introdotto il testo relativo alle norme di utilizzazione prima presente all'articolo 2 per coerenza di contenuti tra il paragrafo e l'articolo in questione.

Sono stati inseriti due comuni — Tribano in provincia di Padova e Marcon in provincia di Venezia — perché il «Radicchio Variegato di Castelfranco» rappresenta una coltura tipica e caratteristica di questa area del Veneto. In particolare la tradizione storica nei 2 comuni sopra riportati ed il savoir faire nella tecnica produttiva che lega gli orticoltori di tali comuni con tutti gli altri orticoltori del «Radicchio Variegato di Castelfranco» IGP, sono testimoniati e supportati dalle vecchie fatture di vendita, anche con di qualità extra, di aziende aventi sede e/o terreni in conduzione nei medesimi comuni. La richiesta viene fatta quindi per rimediare ad una mancanza di interessi specifici, durante la fase di ottenimento della Igp, che risale a quasi 20 anni fa.

Prova dell'origine

Modifica 3

Disciplinare in vigore

«Articolo 4 – Caratteristiche ambientali

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. “Radicchio Variegato di Castelfranco” devono essere costituite da piante della famiglia delle compositae - genere *cichorium intybus* — varietà silvestre, che comprende il tipo variegato.

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. “Castelfranco” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche. Per la produzione del “Radicchio Variegato di Castelfranco” I.G.P. 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 Variegato di Castelfranco” I.G.P. 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.

Ai fini della qualificazione del prodotto con l'I.G.P. “Radicchio Variegato di Castelfranco” 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.»

Testo nuovo

«Articolo 4 – Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli appezzamenti, dei produttori e dei confezionatori la tenuta dei registri di produzione e confezionamento nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.»

Motivazione

La struttura del disciplinare è stata adeguata all'ordine dei contenuti del disciplinare di produzione così come elencati all'articolo 7 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'articolo 4 viene riformulato inserendo il testo relativo all'origine del prodotto e le regole sulla tracciabilità.

Le informazioni contenute al paragrafo 2 e 3 relative alle caratteristiche ambientali sono spostate all'articolo 6 mentre i paragrafi 4, 5 e 6 vengono spostati e modificati al successivo articolo 5.

Metodo di produzione

Modifica 4

I seguenti paragrafi dell'articolo 4 del disciplinare vigente sono stati modificati e spostati all'articolo 5.

«La produzione del “Radicchio Variegato di Castelfranco” inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto.

Per il “Radicchio Variegato di Castelfranco” I.G.P. 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.

Ai fini della qualificazione del prodotto con l'I.G.P. “Radicchio Variegato di Castelfranco” 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.»

Testo nuovo

«La produzione del “Radicchio Variegato di Castelfranco” viene realizzata da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione ed inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto.

Per il “Radicchio Variegato di Castelfranco” I.G.P. 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 Variegato di Castelfranco” le produzioni massime per ettaro di superficie coltivata non devono superare i 12 000 kg.

Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare i 0,600 kg.»

Motivazione

Il riferimento ai «conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione» è stato spostato dall'articolo 2 «Utilizzazione» al pertinente articolo 4 «Metodo di produzione».

Il paragrafo relativo alla densità delle piante per mq è stato spostato dall'articolo 4 alla pertinente articolo 5 del disciplinare. L'aumento della densità da 7 a 8 piante per mq è richiesta per produrre cespi di dimensioni più piccole che, pur nel rispetto dei parametri qualitativi previsti dal disciplinare di produzione, sono destinati a soddisfare la richiesta di determinate tipologie di consumatori come ad esempio piccoli nuclei famigliari di uno o due persone.

Il paragrafo relativo al peso massimo dei cespi è stato spostato dall'articolo 4 alla pertinente articolo 5 del disciplinare. L'aumento massimo unitario dei cespi da 0,400 kg a 0,600 kg e dell'aumento delle produzioni massime tengono conto del miglioramento della produttività delle piante dovuta al continuo lavoro di selezione massale effettuato dai produttori dall'avvenuta registrazione delle denominazione. Sono altresì migliorate le tecniche produttive, le tecniche di difesa fitosanitaria e le sistemazioni tecnico agrarie dei terreni coltivati. L'introduzione di macchine volte soprattutto a rendere più tempestive ed efficaci le fasi di raccolto consentono una minor perdita di prodotto e l'utilizzo di locali condizionati per la lavorazione e la temporanea conservazione del prodotto prima dell'immissione nei mercati contribuiscono all'aumento della produttività.

Modifica 5

La seguente frase dell'articolo 5:

«In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato dal 15 giugno al 31 agosto.»

è così modificata:

«In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato dal 15 giugno al 10 settembre.»

Motivazione

L'allungamento del periodo di trapianto tiene conto della variabilità climatica. Infatti, è possibile che si verifichino condizioni climatiche tali da determinare uno slittamento della data di fine impianto. Per tale ragione si è provveduto a posticipare al 10 di settembre il termine per le operazioni di trapianto.

Modifica 6

Il paragrafo dell'articolo 5

«La forzatura del Radicchio Variegato di Castelfranco può avvenire in due modi: avviene:

- a) immergendo i cespi verticalmente, in acqua sorgiva a 11 °C idonea alla lavorazione di produzioni ortofrutticole, fino alla prossimità del colletto, per il periodo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche precedentemente descritte indicate al successivo articolo 6; oppure
- b) in ambienti riscaldati o anche direttamente 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.»

È così modificato

«La forzatura del Radicchio Variegato di Castelfranco può avvenire in due modi:

- a) immergendo i cespi verticalmente, in acqua sorgiva alla temperatura minima di 11 °C, fino alla prossimità del colletto, per il periodo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche precedentemente descritte; oppure
- b) in ambienti riscaldati o anche direttamente 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.»

Motivazione:

Si propone di considerare la temperatura dell'acqua, definita oltre 20 anni fa, come temperatura minima ottimale per favorire l'imbianchimento. Il parametro stabilito nel disciplinare vigente oggi risulta eccessivamente rigido vista la vastità dell'area di produzione in ben 52 comuni delle provincie di Treviso, Padova e Venezia.

Etichettatura

Modifica 7

Disciplinare in vigore

Il seguente articolo: «Articolo 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 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.»

è stato soppresso.

Motivazione

Le disposizioni contenute all'articolo 8 sono state eliminate in quanto rientranti fra le norme riportate all'articolo 4.

Modifica 8

Disciplinare in vigore

«Articolo 9 – Designazione e presentazione

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

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

Testo nuovo

«Art 8 – Etichettatura

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. "Radicchio Variegato di Castelfranco" deve essere confezionato in appositi contenitori idonei a contenere alimenti, purché non eccedenti il peso complessivo di kg 10. Tali confezioni dovranno avere caratteristiche tali da permettere una buona conservazione del prodotto evitandone il deperimento e la rottura.

Nel caso di prodotto destinato alla trasformazione questo potrà essere commercializzato all'interno di appositi contenitori (bins), purché non eccedenti il peso netto di 250 kg. Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante quale elemento di garanzia per il consumatore finale. Nel caso di vendita al dettaglio in confezioni superiori ai 2 kg di peso netto, il prodotto potrà venire estratto dalle cassette, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi singoli al consumatore finale.»

Motivazione

Sono stati eliminati i riferimenti alle dimensioni delle confezioni. La modifica è richiesta dalla necessità di attivare politiche di marketing sempre più efficaci, considerate le sempre maggiori esigenze della moderna distribuzione, delle industrie di trasformazione e dei consumatori, che obbligano ad una maggiore elasticità e innovazione nella scelta dell'imballaggio ideale.

Sono previste norme specifiche per prodotto destinato alla trasformazione. L'ulteriore esigenza di fornire il prodotto alle destinazioni alla trasformazione in contenitori più adatti alle esigenze di movimentazione e lavorazione e conseguente riduzione dei costi di lavorazione impongono l'utilizzo di appositi bins della capacità fino a kg 250.

Viene infine evidenziato che il divieto di rottura del sigillo e l'estrazione del prodotto vale prima della vendita; nel punto vendita infatti è necessario aprire le confezioni (superiori a 2 kg di peso netto) per permettere la vendita dei singoli cespi al consumatore finale. Nel caso invece di vendita di prodotto confezionato in vassoi con peso netto inferiore ai 2 kg vengono vendute intere.

Modifica 9

Disciplinare in vigore

«Articolo 9 – Designazione e presentazione»

La frase:

«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.»

Testo nuovo

«Art 8 – Etichettatura»

«Sui medesimi contenitori possono essere riportate oltre alle indicazioni a norma di legge, anche 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.»

Motivazione

Si è provveduto a semplificare la frase facendo riferimento a quanto già previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Altro

Modifica 10

L'articolo 6 del disciplinare è così riformulato:

«Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. “Castelfranco” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.

Per la produzione del “Radicchio Variegato 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 particolare 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. 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.»

Motivazione

L'articolo 6, contiene le informazioni dell'articolo 4 del disciplinare vigente. Tali informazioni sono state riorganizzate luce delle modifiche n. 1 e 4. L'articolo è stato integrato con le informazioni riportate al punto 4.6 della scheda riepilogativa pubblicata in GU C 270 del 13 novembre 2007. La riorganizzazione dell'articolo non ha comportato alcuna variazione o cambiamento degli elementi costituenti il legame della denominazione con l'area geografica di produzione.

Organismo di Controllo

Modifica 11

L'articolo 7 del disciplinare è così riformulato:

«Articolo 7 — Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall' articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni Srl con sede in Via San Gaetano n. 74, Thiene - VI, Italia, tel. +39 0445366094, fax +39 044538 6 2, Email: csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it»

Motivazione

Le informazioni relative alla rintracciabilità sono state aggiornate e spostate all'articolo 4 del disciplinare modificato (cfr. modifica 4 – Prova dell'origine), mentre sono stati inseriti nell'articolo in questione i seguenti riferimenti dell'organismo di controllo.

Modifica 12

Disciplinare in vigore

Articolo 1 – Denominazione

«L'indicazione geografica protetta “Radicchio Variegato di Castelfranco” — di seguito indicata con la sigla I.G.P. — è riservata, nel settore orticolo, al radicchio Variegato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.»

Testo nuovo

«Articolo 1 – Denominazione

L'indicazione geografica protetta “Radicchio Variegato di Castelfranco” — di seguito indicata con la sigla I.G.P. — è riservata al radicchio variegato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.»

Motivazione

Trattasi di una modifica formale che non prevede alcun cambiamento della denominazione registrata «Radicchio Variegato di Castelfranco» ma l'eliminazione dall'articolo 1 del disciplinare intitolato «Denominazione» del riferimento al settore orticolo in quanto superfluo.

DOCUMENTO UNICO

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N. UE: PGI-IT-1515-AM01 — 22.12.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Radicchio Variegato di Castelfranco»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

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.

Caratteristiche del prodotto

All'atto della immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» deve presentare le caratteristiche di seguito indicate:

- 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 ceppo 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.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione della I.G.P. «Radicchio variegato di Castelfranco» dalla semina/trapianto, alla raccolta, ivi comprese le operazioni di forzatura, imbiancamento e di tolettatura, devono avvenire nell'area geografica di produzione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. «Radicchio Variegato di Castelfranco» deve essere confezionato all'interno dell'area geografica di produzione in appositi contenitori idonei a contenere alimenti, purché non eccedenti il peso complessivo di kg. 10. Tali confezioni dovranno avere caratteristiche tali da permettere una buona conservazione del prodotto evitandone il deperimento e la rottura.

Nel caso di prodotto destinato alla trasformazione questo potrà essere commercializzato all'interno di appositi contenitori (bins), purché non eccedenti il peso netto di 250 kg. Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante quale elemento di garanzia per il consumatore finale.

Nel caso di vendita al dettaglio in confezioni superiori ai 2 kg di peso netto, il prodotto potrà essere estratto dalle cassette, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi singoli al consumatore finale.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sui contenitori devono essere indicati in caratteri di stampa delle medesime dimensioni la dicitura «Radicchio Variegato di Castelfranco» I.G.P. Sui medesimi contenitori possono essere riportate oltre alle indicazioni a norma di legge, anche 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», il tutto riquadrato da una bordatura rossa.

Tipo 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.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione e confezionamento del Radicchio Variegato di Castelfranco comprende, nell'ambito delle provincie 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, Tribano.

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

5. Legame con la zona geografica

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. «Castelfranco» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.

Per la produzione del «Radicchio Variegato 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 particolare 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. 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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 196 del 23 agosto 2016 e n. 260 del 7 novembre 2016.

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>