

Disciplinare di produzione - Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

Articolo 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta "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.

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.

Articolo 3.

Organismi preposti

Sono coinvolte nell'attuazione della procedura amministrativa prevista dal presente disciplinare, a garanzia e tutela degli interessi economici e morali di tutte le parti rappresentate: la Regione Veneto, le Amministrazioni comunali e le Camere di Commercio competenti per territorio. A queste ultime è affidata la costituzione e la tenuta di appositi "Albi di produttori".

La vigilanza circa l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente disciplinare è affidata dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali ad un Consorzio volontario di tutela, da costituirsi a cura della Camera di Commercio di Treviso in collaborazione con gli altri Enti Camerali interessati.

Articolo 4.

Zona di produzione

1) La zona di produzione 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, Mogliano Veneto, Morgano, Paese Ponzano, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callata, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zero Branco.

Provincia di Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgorico, Camposanpiero, Carrara S. Giorgio, Carrara S. Stefano, Cartura, Casalsurgo, Conselve, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montebelluna, Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaselghe.

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

Articolo 5.

Caratteristiche ambientali

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" devono essere costituite da piante della famiglia delle composite, genere cichorium, 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" 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 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 8/10 gradi C..

Per il "Radicchio variegato" la densità di impianto, al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piantine, non deve superare le 5/7 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.

Articolo 6.

Modalità di coltivazione

Le operazioni di semina per il "Radicchio variegato di Castelfranco" devono essere effettuate (in vivaio o in contenitori) dal 1° giugno al 15 agosto. Il trapianto avviene dal 15 giugno al 31 agosto.

Le operazioni di raccolta del "Radicchio variegato di Castelfranco" si effettuano a partire dal 20 settembre.

Le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per consumo dei radicchi destinati alla utilizzazione della I.G.P. "Castelfranco" 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. 7 fuori della zona di produzione perdono in via definitiva il diritto di fregiarsi della I.G.P. e di qualsiasi riferimento geografico.

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

1. Fase di preforatura

In questa prima fase le piante raccolte, con circa 10 cm. di fittone, vengono pulite e collocate in casse di plastica con fondo retinato.

Queste ultime si allineano in solchi profondi circa 20 cm e protetti con tunnel in modo da impedire ulteriori bagnature dei cespi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnel devono garantire la massima areazione dei cespi.

2. 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 variegato di Castelfranco". 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 variegatura sullo sfondo della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.

La forzatura del radicchio variegato di Castelfranco avviene:

a) immergendo i cespi verticalmente, fino al colletto, per un periodo massimo di 20 giorni, in acqua sorgiva a circa 11 gradi C° fatta scorrere

in ampie vasche di cemento protette; oppure

b) in magazzini, serre, tunnel o anche direttamente in pieno campo garantendo comunque un giusto grado di umidità dell'apparato radicale, somministrando calore alle piante, riducendo l'intensità della luce e favorendo (in ogni maniera) lo sviluppo dei germogli di ogni cespo.

A completamento delle operazioni di imbianchimento e forzatura i cespi sono portati su strati di sabbia o altro materiale inerte in grado di assorbire acqua, in ambiente a temperatura costante di 18 gradi C° in modo che i germogli raggiungano la completa maturazione.

3. Fase di tolettatura

Seguono le operazioni di tolettatura con le quali si asportano le foglie deteriorate o con caratteristiche non idonee, si esegue il taglio e lo scortecciamento del fittone in misura proporzionale al 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.

Articolo 7.

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" deve presentare le caratteristiche di seguito indicate.

Aspetto: cespo bello di forma e splendido di colori e con un 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; 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 da 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 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 ceppo,

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.

Articolo 8.

Procedimento amministrativo

Ai fini di consentire la commercializzazione con l'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" delle produzioni, le Camere di Commercio rilasciano annualmente ricevute di produzione.

A tale scopo viene attivato, presso le Camere di Commercio, per ciascuna campagna produttiva, l'Albo dei produttori che intendono utilizzare la I.G.P. per il radicchio variegato. Hanno titolo alla iscrizione nel precitato Albo 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 variegato di Castelfranco".

I produttori ai fini di utilizzare l'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco", sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato Albo, dichiarando annualmente le superfici coltivate.

La richiesta di iscrizione dovrà essere presentata al comune presso il quale ha sede il centro aziendale entro il 31 marzo di ogni anno.

La richiesta viene formulata in tre esemplari che il Comune provvede a datare e protocollare. Un esemplare viene restituito al produttore, gli altri due vengono trasmessi a cura del comune medesimo, entro tre giorni dalla presentazione all'Ispettorato Regionale dell'Agricoltura (di seguito sinteticamente indicato come I.R.A.) competente per territorio. Ciò ai fini di consentire l'effettuazione degli accertamenti tecnici di conformità delle colture alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

L'accertamento tecnico è diretto a rilevare la superficie effettivamente investita nelle colture, la densità di piante, la rispondenza varietale e quant'altro necessario ai fini di assicurare il rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

L'I.R.A., cui competono gli accertamenti in questione, esperiti i sopralluoghi, trasmette alle Camere di Commercio, entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno, un esemplare della richiesta munito del parere tecnico di iscrivibilità dei terreni al relativo. Albo, fissando il limite massimo di prodotto finito ottenibili dalle superfici utilizzate in quell'anno dall'azienda stessa.

Ciascuna Camera di Commercio provvede sulla scorta di tali indicazioni, alla costituzione dell'Albo dei produttori dell'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco", contenente la successione dei nominativi dei conduttori aventi titolo, ciascuno accompagnato dalla superficie investita e dal quantitativo massimo di produzione attribuito.

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

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

Articolo 9.

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, rilasciata e vidimata dall'I.R.A. in occasione del sopralluogo.

Il conduttore denuncia altresì alla competente Camera di Commercio, 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 avvio al mercato.

Tale denuncia di produzione viene presentata alla competente Camera di Commercio al più presto e comunque non oltre il terzo giorno successivo rispetto alla conclusione delle operazioni di tolettatura della tornata produttiva.

La Camera di Commercio, operati gli opportuni raffronti e controlli rilascia agli interessati una ricevuta di produzione per la quantità di prodotto finito denunciata fino alla concorrenza del quantitativo massimo assegnato a ciascuna azienda.

L'azione di verifica circa l'effettiva corrispondenza delle produzioni di radicchio, quantificate mediante ricevuta, rispetto alle previsioni espresse, anche in termini qualitativi, dal presente disciplinare, rientra tra le obbligazioni, poste a carico del Consorzio di tutela. Con successivo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali viene regolamentata la materia inerente ai procedimenti amministrativi dei controlli e la relativa modulistica.

Articolo 10.

Designazione e presentazione

Per l'ammissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" deve essere confezionato: in contenitori di legno, plastica o cartone di dimensione di base di cm 30x50 e per una capienza massima pari a 5 kg di prodotto; in contenitori di legno, plastica, cartone o altri materiali 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 Castelfranco" accompagnato dalla specificazione "variegato". 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.

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

Disciplinare di produzione - Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

Articolo 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta "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.

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.

Articolo 3.

Organismi preposti

Sono coinvolte nell'attuazione della procedura amministrativa prevista dal presente disciplinare, a garanzia e tutela degli interessi economici e morali di tutte le parti rappresentate: la Regione Veneto, le Amministrazioni comunali e le Camere di Commercio competenti per territorio. A queste ultime è affidata la costituzione e la tenuta di appositi "Albi di produttori".

La vigilanza circa l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente disciplinare è affidata dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali ad un Consorzio volontario di tutela, da costituirsi a cura della Camera di Commercio di Treviso in collaborazione con gli altri Enti Camerali interessati.

Articolo 4.

Zona di produzione

1) La zona di produzione 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, Mogliano Veneto, Morgano, Paese Ponzano, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callata, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zero Branco.

Provincia di Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Carrara S. Giorgio, Carrara S. Stefano, Cartura, Casalserugo, Conselve, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montebelluna, Montebelluna, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaselghe.

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

Articolo 5.

Caratteristiche ambientali

Le colture destinate alla produzione della I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" devono essere costituite da piante della famiglia delle composite, genere cichorium, 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" 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 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 8/10 gradi C..

Per il "Radicchio variegato" la densità di impianto, al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piantine, non deve superare le 5/7 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.

Articolo 6.

Modalità di coltivazione

Le operazioni di semina per il "Radicchio variegato di Castelfranco" devono essere effettuate (in vivaio o in contenitori) dal 1° giugno al 15 agosto. Il trapianto avviene dal 15 giugno al 31 agosto.

Le operazioni di raccolta del "Radicchio variegato di Castelfranco" si effettuano a partire dal 20 settembre.

Le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per consumo dei radicchi destinati alla utilizzazione della I.G.P. "Castelfranco" 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. 7 fuori della zona di produzione perdono in via definitiva il diritto di fregiarsi della I.G.P. e di qualsiasi riferimento geografico.

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

1. Fase di preforatura

In questa prima fase le piante raccolte, con circa 10 cm. di fittone, vengono pulite e collocate in cassette di plastica con fondo retinato.

Queste ultime si allineano in solchi profondi circa 20 cm e protetti con tunnel in modo da impedire ulteriori bagnature dei cespi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnel devono garantire la massima areazione dei cespi.

2. Fase di foratura-imbianchimento

La foratura-imbianchimento è l'operazione fondamentale e insostituibile che consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del "Radicchio variegato di Castelfranco". 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 variegatura sullo sfondo della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.

La foratura del radicchio variegato di Castelfranco avviene:

a) immergendo i cespi verticalmente, fino al colletto, per un periodo massimo di 20 giorni, in acqua sorgiva a circa 11 gradi C° fatta scorrere in ampie vasche di cemento protette; oppure

b) in magazzini, serre, tunnel o anche direttamente in pieno campo garantendo comunque un giusto grado di umidità dell'apparato radicale, somministrando calore alle piante, riducendo l'intensità della luce e favorendo (in ogni maniera) lo sviluppo dei germogli di ogni cespo.

A completamento delle operazioni di imbianchimento e foratura i cespi sono portati su strati di sabbia o altro materiale inerte in grado di assorbire acqua, in ambiente a temperatura costante di 18 gradi C° in modo che i germogli raggiungano la completa maturazione.

3. Fase di tolettatura

Seguono le operazioni di tolettatura con le quali si asportano le foglie deteriorate o con caratteristiche non idonee, si esegue il taglio e lo scortecciamento del fittone in misura proporzionale al 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.

Articolo 7.

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" deve presentare le caratteristiche di seguito indicate.

Aspetto: cespo bello di forma e splendido di colori e con un 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; 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 da 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 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 ceppo,

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.

Articolo 8.

Procedimento amministrativo

Ai fini di consentire la commercializzazione con l'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" delle produzioni, le Camere di Commercio rilasciano annualmente ricevute di produzione.

A tale scopo viene attivato, presso le Camere di Commercio, per ciascuna campagna produttiva, l'Albo dei produttori che intendono utilizzare la I.G.P. per il radicchio variegato. Hanno titolo alla iscrizione nel precitato Albo 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 variegato di Castelfranco".

I produttori ai fini di utilizzare l'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco", sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato Albo, dichiarando annualmente le superfici coltivate.

La richiesta di iscrizione dovrà essere presentata al comune presso il quale ha sede il centro aziendale entro il 31 marzo di ogni anno.

La richiesta viene formulata in tre esemplari che il Comune provvede a datare e protocollare. Un esemplare viene restituito al produttore, gli altri due vengono trasmessi a cura del comune medesimo, entro tre giorni dalla presentazione all'Ispettorato Regionale dell'Agricoltura (di seguito sinteticamente indicato come I.R.A.) competente per territorio. Ciò ai fini di consentire l'effettuazione degli accertamenti tecnici di conformità delle colture alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

L'accertamento tecnico è diretto a rilevare la superficie effettivamente investita nelle colture, la densità di piante, la rispondenza varietale e quant'altro necessario ai fini di assicurare il rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

L'I.R.A., cui competono gli accertamenti in questione, esperiti i sopralluoghi, trasmette alle Camere di Commercio, entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno, un esemplare della richiesta munito del parere tecnico di iscrivibilità dei terreni al relativo. Albo, fissando il limite massimo di prodotto finito ottenibili dalle superfici utilizzate in quell'anno dall'azienda stessa.

Ciascuna Camera di Commercio provvede sulla scorta di tali indicazioni, alla costituzione dell'Albo dei produttori dell'I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco", contenente la successione dei nominativi dei conduttori aventi titolo, ciascuno accompagnato dalla superficie investita e dal quantitativo massimo di produzione attribuito.

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

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

Articolo 9.

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, rilasciata e vidimata dall'I.R.A. in occasione del sopralluogo.

Il conduttore denuncia altresì alla competente Camera di Commercio, 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 avvio al mercato. Tale denuncia di produzione viene presentata alla competente Camera di Commercio al più presto e comunque non oltre il terzo giorno successivo rispetto alla conclusione delle operazioni di tolettatura della tornata produttiva.

La Camera di Commercio, operati gli opportuni raffronti e controlli rilascia agli interessati una ricevuta di produzione per la quantità di prodotto finito denunciata fino alla concorrenza del quantitativo massimo assegnato a ciascuna azienda.

L'azione di verifica circa l'effettiva corrispondenza delle produzioni di radicchio, quantificate mediante ricevuta, rispetto alle previsioni espresse, anche in termini qualitativi, dal presente disciplinare, rientra tra le obbligazioni, poste a carico del Consorzio di tutela. Con successivo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali viene regolamentata la materia inerente ai procedimenti amministrativi dei controlli e la relativa modulistica.

Articolo 10.

Designazione e presentazione

Per l'ammissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. "Radicchio variegato di Castelfranco" deve essere confezionato: in contenitori di legno, plastica o cartone di dimensione di base di cm 30x50 e per una capienza massima pari a 5 kg di prodotto; in contenitori di legno, plastica, cartone o altri materiali 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 Castelfranco" accompagnato dalla specificazione "variegato". 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.

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