

3. Gli obiettivi e le misure di conservazione di cui al comma 1 per la porzione di ZSC ricadente all'interno di aree naturali protette di rilievo regionale, integrano le misure di salvaguardia e le previsioni normative definite dagli strumenti di regolamentazione e pianificazione esistenti e, se più restrittive, prevalgono sugli stessi.

4. Le misure di conservazione di cui al comma 1 possono essere integrate e coordinate, entro sei mesi dalla data del presente decreto, prevedendo l'integrazione con altri piani di sviluppo e specifiche misure regolamentari, amministrative o contrattuali.

5. Le integrazioni di cui al comma 4, così come le eventuali modifiche alle misure di conservazione che si rendessero necessarie sulla base di evidenze scientifiche, anche a seguito delle risultanze delle azioni di monitoraggio, sono comunicate entro i trenta giorni successivi al Ministero della transizione ecologica.

6. Alla ZSC di cui al presente decreto si applicano altresì le disposizioni di cui all'art. 5 del decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357.

Art. 3.

Soggetto gestore

1. La Regione Siciliana, entro sei mesi dalla data del presente decreto, comunica al Ministero della transizione ecologica il soggetto affidatario della gestione della ZSC.

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

Roma, 7 aprile 2021

Il Ministro: CINGOLANI

21A02236

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 7 aprile 2021.

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

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento reg. CE n. 1263 del 1° luglio 1996 con il 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. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) 2021/550 della Commissione del 26 marzo 2021, 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 dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «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», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) 2021/550 della Commissione del 26 marzo 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea – Serie L 111 del 31 marzo 2021.

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, 7 aprile 2021

Il direttore generale: GERINI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA «RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

Art. 1.

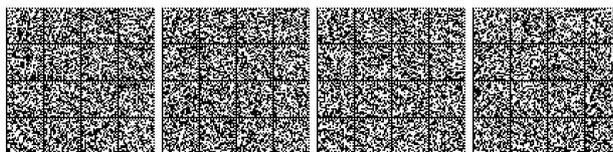
Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Radicchio Rosso di Treviso» - di seguito indicata con la sigla I.G.P. - è riservata al Radicchio Rosso del tipo tardivo e precoce che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

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.



Caratteristiche del prodotto

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 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) 10-25 cm.

I cespi di calibro inferiore del «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo possono essere destinati esclusivamente alla trasformazione.

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;
- toilettatura 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 penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato;

c) sapore: foglie dal sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante;

d) calibro: (dei cespi) peso minimo 150 g, lunghezza del cespo (senza radice) 15-25 cm.

Il profilo merceologico del «Radicchio Rosso 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;
- toilettatura precisa - raffinata - priva di sbavature;
- fittone proporzionato al cespo e non più lungo di 4 cm.

Art. 3.

Zona geografica delimitata

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 specificate, da conduttori di adatti terreni annualmente investiti in tale coltivazione.

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, Camposampiero, Loreggia, Masanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

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

Art. 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, a fine campagna, alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità 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.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

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 10 settembre di ciascun anno.

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.

Le operazioni di raccolta per il «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo si effettuano a partire dal 20 ottobre.

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 precedente art. 2 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.

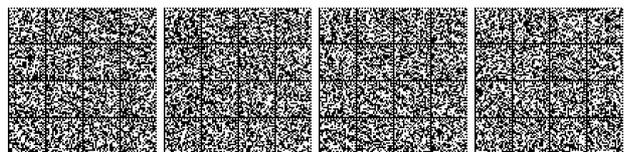
Il tradizionale processo di lavorazione *post-raccolta* del prodotto si articola nelle fasi di seguito descritte.

Fase di preforatura.

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 precedente art. 2.

Fase di toiletatura.

Seguono le operazioni di toiletatura 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 toiletatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione nella filiera distributiva del prodotto.

Terminata la toiletatura 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 precedente art. 2.

Fase di toiletatura.

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 toiletatura 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.

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 12.000/Ha;
- 2) precoce kg 15.000/Ha.

Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

- 1) tardivo kg 0,400;
- 2) precoce kg 0,500.

Art. 6.

Legame fra il prodotto e la zona di produzione

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. «Radicchio Rosso di 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.

I requisiti del «Radicchio Rosso di Treviso» 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, comprovano ampiamente il legame della coltura del «Radicchio Rosso di Treviso» con l'ambiente dove attualmente è coltivato.

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA Certificazioni s.r.l. con sede a Thiene (VI) -I- via San Gaetano n. 74 - tel. (39) 0445 313011, fax (39) 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it - pec: csqa@legalmail.it

Art. 8.

Etichettatura

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» deve essere confezionato in appositi contenitori idonei a contenere prodotti alimentari, purché non eccedenti il peso complessivo di kg 10. È ammesso il confezionamento dei cespi in forma singola anche attraverso l'utilizzo di idonei sacchetti «monoceppo» in materiale per alimenti.

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 ad 1 kg di peso netto, il prodotto potrà venire estratto dalle cassette, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi singoli al consumatore finale.

Sui contenitori stessi, anche attraverso apposite etichette, devono essere indicati in caratteri di stampa ben visibili le diciture «Radicchio Rosso di Treviso» I.G.P. accompagnato dalla specificazione «tardivo» o «precoce». Sui medesimi contenitori potranno essere altresì riportate 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., 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.

Tipo di carattere: *Rockwell condensed*.

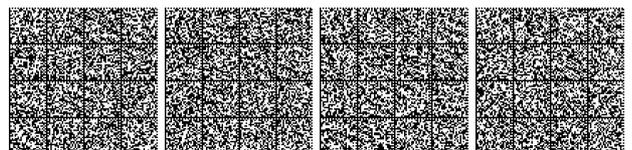
Colore logo: rosso = magenta 100% - yellow 80% - cyan 30%.

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, ad eccezione del marchio/ragione sociale dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.

Nel caso di contenitori contenenti la tipologia precoce ed in cui il prodotto non sia visibile ad occhio nudo, la dicitura «precoce» dovrà accompagnare il nome della denominazione anche sul contenitore ed avere caratteri dalle medesime dimensioni.





21A02205

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

DETERMINA 6 aprile 2021.

Rettifica della determina n. 181/2021 del 10 febbraio 2021, concernente la riclassificazione del medicinale per uso umano «Vigamox», ai sensi dell'articolo 8, comma 10, della legge 24 dicembre 1993, n. 537. (Determina n. DG 377/2021).

IL DIRETTORE GENERALE

Visti gli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300;

Visto l'art. 48 del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, recante «Disposizioni urgenti per favorire lo sviluppo e per la correzione dell'andamento dei conti pubblici», convertito, con modificazioni, nella legge 24 novembre 2003, n. 326 che ha istituito l'Agenzia italiana del farmaco;

Visto il decreto 20 settembre 2004, n. 245 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri della funzione pubblica e dell'economia e delle finanze: «Regolamento recante norme sull'organizzazione ed il funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco, a norma dell'art. 48, comma 13, del decreto-legge 30 settembre 2003, n. 269, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 novembre 2003, n. 326», così come modificato dal decreto 29 mar-

zo 2012, n. 53 del Ministro della salute, di concerto con i Ministri per la pubblica amministrazione e la semplificazione e dell'economia e delle finanze: «Modifica al regolamento e funzionamento dell'Agenzia italiana del farmaco (AIFA), in attuazione dell'art. 17, comma 10, del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111»;

Visti il regolamento di organizzazione, del funzionamento e dell'ordinamento del personale e la nuova dotazione organica, definitivamente adottati dal consiglio di amministrazione dell'AIFA, rispettivamente, con deliberazione 8 aprile 2016, n. 12, e con deliberazione 3 febbraio 2016, n. 6, approvate ai sensi dell'art. 22 del decreto 20 settembre 2004, n. 245, del Ministro della salute di concerto con il Ministro della funzione pubblica e il Ministro dell'economia e delle finanze, della cui pubblicazione sul proprio sito istituzionale è stato dato avviso nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 140 del 17 giugno 2016;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 15 luglio 2002, n. 145, recante «Disposizioni per il riordino della dirigenza statale e per favorire lo scambio di esperienze e l'interazione tra pubblico e privato»;

