

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2008/C 41/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RADICCHIO DI CHIOGGIA»

N. CE: IT/PGI/00484/06.07.2005

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68 — 46 65 51 04
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente:

Nome: Comitato promotore «Radicchio di Chioggia»
Indirizzo: Via Valgrande, 27 — S. Anna di Chioggia (VE)
Tel. (39) 041 495 02 84
Fax (39) 041 495 05 78
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. Disciplinare

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Radicchio di Chioggia»

4.2. Descrizione: La IGP «Radicchio di Chioggia» è attribuita alla produzione ottenuta da piante appartenenti alla famiglia delle Asteracee genere *Cichorium* specie *inthybus*, varietà silvestre. Il «Radicchio di Chioggia» presenta due tipologie: «*precoce*» e «*tardiva*».

La pianta mostra lamine fogliari rotondeggianti, strettamente imbricate, formanti un cespo, detto grumolo, dalla caratteristica forma sferica: le foglie, di colore rosso più o meno intenso, presentano nervature centrali bianche.

I caratteri distintivi delle tipologie sono rispettivamente:

- per il tipo *precoce*, pezzatura medio-piccola, con un peso da 180 a 400 grammi, con foglie di colore caratteristico dal cremisi all'amaranto, di consistenza croccante e con sapore dolce o leggermente amarognolo,
- per il tipo *tardivo*, pezzatura medio-grande, grumolo molto compatto con peso compreso tra 200 e 450 grammi, con foglie di colore amaranto carico, di consistenza mediamente croccante e con sapore amarognolo.

Il «Radicchio di Chioggia» è commercializzato corredato di una modesta porzione di radice (fittone) recisa in modo netto, sotto il livello del colletto.

I cespi devono essere interi, bassi, di aspetto fresco, privi di parassiti e di danni prodotti da questi o da eccessi di umidità, anche mediante opportuni interventi di tolettatura.

4.3. Zona geografica: La zona di produzione del «Radicchio di Chioggia» tipologia «*tardivo*» comprende l'intero territorio dei comuni di Chioggia, Cona e Cavarzere, in provincia di Venezia, di Codevigo e Corbezzole, in provincia di Padova, e di Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo in provincia di Rovigo; mentre il tipo «*precoce*» è prodotto soltanto nei comuni di Chioggia e Rosolina, dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esprimere le peculiari caratteristiche di detta tipologia.

4.4. Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e confezionatori è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

I produttori i cui terreni ricadono nella zona di produzione possono accedere alla IGP «Radicchio di Chioggia» mediante l'iscrizione, per ciascuna campagna produttiva, dei terreni coltivati nell'elenco depositato e tenuto costantemente aggiornato dall'organismo di controllo, che conterrà gli estremi catastali di detti terreni e gli elementi identificativi colturali distinti per tipo «*precoce*» e tipo «*tardivo*». I soggetti predetti sono tenuti a dichiarare anche la quantità di «Radicchio di Chioggia» a IGP effettivamente prodotto e commercializzato, mediante annotazioni in appositi registri. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede tra l'altro che per quanto riguarda la tipologia «*precoce*» la semina è effettuata dal 1° dicembre a tutto aprile, in semenzaio e dai primi di marzo direttamente sul campo, con effettuazione del trapianto dopo circa 30 giorni. Le piante, presenti in numero di 8-10 per metro quadro, possono essere protette da teli sostenuti da archi, che vengono gradualmente rimossi col progredire della acclimatazione della piante. Le operazioni di raccolta si effettuano dal 1° aprile al 15 luglio e il prodotto ottenuto, dopo tolettatura non può superare 18 tonnellate per ettaro.

La tipologia «*tardiva*», che viene seminata in semenzaio dal 20 giugno al 15 agosto o direttamente in campo in luglio-agosto, presenta una densità colturale di 7-10 piante per metro quadro. Il prodotto che viene raccolto da settembre a marzo non può superare la quantità di 28 tonnellate, dopo l'operazione della toelettatura, per ettaro.

La raccolta si effettua recidendo la radice sotto l'inserzione delle foglie basali del grumolo, in genere 2-3 centimetri appena sotto la superficie del terreno, quando ormai le foglie si sono embricate in modo da formare il cespo più o meno compatto. Le operazioni di toelettatura avvengono direttamente sul campo oppure nei centri aziendali, purché situati all'interno del territorio definito al punto 4.3, utilizzando caratteristici coltellini ricurvi denominati «*roncole*».

- 4.6. *Legame*: Gli elementi che caratterizzano il territorio lagunare sono duplici: una ridotta escursione termica giornaliera e interdiurna e la presenza di brezze e venti dominanti, le tipiche «*bore*» adriatiche che contribuiscono al rimescolamento dei più bassi strati atmosferici, evitando ristagni di umidità che influenzerebbero negativamente lo stato fitosanitario della coltura.

I terreni argillosi sciolti favoriscono la coltivazione della tipologia «*tardiva*» sulla quale temperature troppo elevate non consentirebbero la chiusura del cespo, nella tradizionale forma globulare, inducendo la fioritura precoce.

La tipologia «*precoce*» risulta invece possibile solo nei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina proprio grazie ad un complesso di circostanze che consistono nell'utilizzazione di un terreno sabbioso, nella contiguità al mare che determina differenze termiche rispetto all'entroterra, nella maggiore ventilazione e nel ricorso ad acque irrigue, derivanti da falde freatiche molto superficiali, prelevate scavando apposite buche, localmente dette «*buse*».

La tessitura sabbiosa della fascia litoranea ricadente nei comuni di Chioggia e Rosolina, non disgiunta dalle caratteristiche climatiche di detti comprensori, appare idonea a garantire le condizioni ideali per l'ottenimento del prodotto: studi effettuati dimostrano che è fondamentale per il «*Radicchio di Chioggia*» impedire il verificarsi di stress dovuti a forti escursioni termiche e a decise variazioni del contenuto di umidità del terreno e che la coltivazione effettuata in qualsiasi altro ambiente comporta fenomeni di prefioritura fino a raggiungere il 50/60 % delle piante con gravi perdite di produzione e drastiche riduzioni di colorazione del cespo.

Il prodotto poi si differenzia da altri radicchi per il suo contenuto proteico, riferito alla pianta secca, variabile dall'1,0 % all'1,4 % per la notevole presenza di potassio, fosforo e calcio, mantenendo tuttavia un basso apporto calorico che lo rende preferibile dal punto di vista dietetico.

La vocazione orticola della zona di Chioggia è provata fin dal 1700 attraverso le mappe della «*Villa Episcopale*» e le statistiche di Alessandro Ottolini riguardanti le scuole della «*Podestà di Chiazza*» (l'attuale Chioggia) dove la «*Scuola di S. Giovanni di Ortolani con 544 allievi era seconda solo all'altra ancora più rinomata dei pescatori*».

Nel quaderno mensile dell'Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie del marzo 1923, di pubblicazione nel medesimo anno a cura delle Premiate Officine Grafiche Ferrari, si riscontra il *radicchio* inserito nella rotazione agraria assieme ad altri ortaggi. Questa notizia è confermata nel lavoro di Pagani-Galimberti (1929) «*Cenni di economia orticola*» nel quale viene indicata la tecnica colturale del radicchio, ottenuto negli orti lagunari ricavato dalle sabbie conquistate al mare.

La creazione di un grande mercato ortofrutticolo prossimo alla zona di produzione ha risolto i problemi connessi alla commercializzazione e alla distribuzione del prodotto che già dal 1860 utilizzava per tale scopo la linea ferroviaria Verona-Chioggia.

4.7. *Struttura di controllo*:

Nome: C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l.

Indirizzo: Via S. Gaetano, 74 — I-36016 Thiene (VI)

Tel. (39) 0445 31 30 11

Fax (39) 0445 31 30 70

E-mail: csqa@csqa.it

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

- 4.8. *Etichettatura*: Il «*Radicchio di Chioggia*» deve essere confezionato in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura dei sigilli, osservando le seguenti disposizioni:

— i contenitori dovranno osservare le dimensioni esterne di base di cm 30 × 50, 30 × 60 o 40 × 60 ed essere di legno, plastica, polistirolo, cartone o di altri materiali per alimenti per una capienza compresa tra 1 e 5 kg di prodotto disposto in un solo strato,

- le confezioni inferiori a 1 kg dovranno utilizzare contenitori di legno, plastica, polistirolo o cartone; il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto radicchi dello stesso tipo, categoria e calibro. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il confezionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Sui contenitori deve essere apposta l'etichetta con il logo indicante, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture «Radicchio di Chioggia», con specifico riferimento alla tipologia precoce o tardivo confezionata.

Tale logo è formato da uno scudo accartocciato con fondo bianco, bordatura gialla, fianco marrone e profilo nero, contenente il leone di colore rosso di epoca medioevale recante l'iscrizione cerchiata, in caratteri maiuscoli di colore rosso *RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.*

Tipo di carattere: *Garamond*.

Campo dimensione carattere: massimo 50 — minimo 10.

Campo diametro della cerchiatura: massimo 15 — minimo 3.

Colore logo:

Rosso = Magenta 95 % — Yellow 80 %

Giallo = Magenta 7 % — Yellow 85 %

Marrone = Cyan 12 % — Magenta 60 % — Yellow 95 %

Nero = 0 black 100 %

Il logo *Radicchio di Chioggia*, già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore,
- peso netto all'origine e la categoria,

nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

In ogni caso le indicazioni diverse da *Radicchio di Chioggia* dovranno avere dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per la predetta indicazione geografica.
