

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 41/15)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

## «RADICCHIO DI CHIOGGIA»

N° CE: IT/PGI/00484/06.07.2005

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

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

**2. Groupement demandeur:**

Nom: Comitato promotore «Radicchio di Chioggia»  
Adresse: Via Valgrande, 27 — S. Anna di Chioggia (VE)  
Tél.: (39) 041 495 02 84  
Fax: (39) 041 495 05 78  
E-mail: —  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

(<sup>1</sup>) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

##### 4.1. Nom: «Radicchio di Chioggia»

##### 4.2. Description: L'IGP «Radicchio di Chioggia» est accordée aux produits obtenus à partir de plantes appartenant à la famille des Astéracées genre *Cichorium* espèce *inthybus*, variété sauvage. Le *Radicchio di Chioggia* se présente sous deux types: «*précoce*» et «*tardif*».

Les caractéristiques de la plante sont les suivantes: des feuilles arrondies, étroitement imbriquées et formant un bouquet, appelé «cœur», ayant la forme caractéristique d'une sphère; les feuilles, de couleur rouge plus ou moins foncé, présentent des nervures centrales blanches.

Les caractères distinctifs des types sont respectivement:

- pour le type *précoce*, une taille petite à moyenne, un poids compris entre 180 et 400 grammes, des feuilles d'une couleur caractéristique allant du cramoisi à l'amarante, une consistance croquante et un goût doux ou légèrement amer,
- pour le type *tardif*, une taille moyenne à grande, un cœur très compact, un poids compris entre 200 et 450 grammes, des feuilles de couleur amarante foncé, une consistance moyennement croquante et un goût légèrement amer.

Le «Radicchio di Chioggia» est commercialisé accompagné d'une petite partie de racine (pivots) tranchée nettement, sous le niveau du collet.

Les cœurs doivent avoir un aspect frais, être entiers, petits, exempts de parasites et de dégâts causés par ceux-ci ou par un excès d'humidité, y compris à la suite des opérations de nettoyage appropriées.

##### 4.3. Aire géographique: L'aire de production du «Radicchio di Chioggia» de type «*tardif*» comprend tout le territoire des communes de Chioggia, Cona et Cavarzere, dans la province de Venise, de Codevigo et Corbezzole, dans la province de Padoue, et de Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro et Loreo dans la province de Rovigo; tandis que le type «*précoce*» est produit uniquement dans les communes de Chioggia et Rosolina, où les conditions pédologiques et climatiques particulières permettent de développer les caractéristiques propres à ce type.

##### 4.4. Preuve de l'origine: Chaque phase du processus de production doit faire l'objet d'un suivi, avec documentation des *inputs* (produits en entrée) et *outputs* (produits en sortie). Ce suivi, ainsi que l'inscription aux registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme de contrôle, des producteurs et des conditionneurs, permet de garantir l'identification et la traçabilité du produit.

Les producteurs dont les terrains se trouvent dans l'aire de production peuvent demander l'IGP «Radicchio di Chioggia» en inscrivant, pour chaque campagne de production, les terrains cultivés dans le registre déposé et tenu constamment à jour par l'organisme de contrôle, et en précisant les limites cadastrales de leurs terrains et les éléments d'identification des cultures pour les types «*précoce*» et «*tardif*». Ces producteurs sont également tenus de déclarer la quantité de *Radicchio di Chioggia* d'IGP effectivement produite et commercialisée, en inscrivant dans les registres spécifiques. Toutes les personnes physiques ou morales mentionnées dans ces registres feront l'objet de contrôles de la part de la structure de contrôle.

##### 4.5. Méthode d'obtention: Le cahier des charges prévoit entre autres que, pour le type «*précoce*», les semences se font du 1<sup>er</sup> décembre à la fin du mois d'avril en pépinière et, à partir du début du mois de mars, directement dans les champs, le repiquage devant être accompli après environ 30 jours. Les plants, au nombre de 8 à 10 par mètre carré, peuvent être protégés par des toiles soutenues par des arcs qui seront enlevées au fur et à mesure de l'adaptation de la plante au climat. Les opérations de récolte ont lieu du 1<sup>er</sup> avril au 15 juillet et la production obtenue ne peut dépasser 18 tonnes par hectare, après nettoyage.

Pour le type «*tardif*», qui est semé en pépinière du 20 juin au 15 août ou directement dans les champs aux mois de juillet et août, la densité de culture est de 7 à 10 plants par mètre carré. La production, qui est récoltée entre septembre et mars, ne peut dépasser 28 tonnes par hectare, après les opérations de nettoyage.

La récolte est effectuée en tranchant la racine sous les premières feuilles du cœur, en général 2 à 3 centimètres seulement sous le niveau de la terre, quand les feuilles se sont imbriquées les unes dans les autres afin de former un cœur plus ou moins compact. Les opérations de nettoyage ont lieu directement en champ ou dans les centres de production, pour autant que ceux-ci se trouvent sur le territoire défini au point 4.3, au moyen de petits couteaux incurvés caractéristiques nommés «serpes».

- 4.6. *Lien*: Les éléments caractéristiques du territoire de la lagune sont doubles: une faible amplitude thermique de jour comme de nuit et la présence de brises et de vents dominants, les «bora» typiques de la mer Adriatique, qui contribuent au mélange des couches atmosphériques inférieures, ce qui permet d'évacuer l'humidité stagnante nuisible au bon développement phytosanitaire des récoltes.

Les sols argileux meubles favorisent la culture du type «tardif», sur lequel des températures trop élevées empêcheraient le cœur de se fermer dans sa traditionnelle forme globulaire et provoqueraient une floraison précoce.

La culture du type «précoce», par contre, n'est possible que dans les communes côtières de Chioggia et Rosolina, grâce à un ensemble de circonstances: l'utilisation d'un terrain sablonneux, la proximité de la mer, qui entraîne des différences de température par rapport aux terres intérieures, la présence importante de vents et l'utilisation d'eaux d'irrigation extraites de nappes phréatiques très proches de la surface par des trous (appelés localement «buse») creusés à cet effet.

La texture sablonneuse des terres côtières des communes de Chioggia et Rosolina, alliée aux caractéristiques climatiques de ces zones, semble la plus apte à garantir les conditions optimales à l'obtention du produit: des études ont démontré qu'il est fondamental pour le *Radicchio di Chioggia* d'éviter que de forts écarts de températures et des variations importantes de la teneur en humidité du terrain provoquent un stress et que la culture effectuée dans tout autre environnement entraîne des phénomènes de floraison précoce pouvant toucher 50 à 60 % des plants et, partant, d'importantes baisses de production et de fortes réductions dans la coloration du cœur.

En outre, le produit se différencie des autres chicorées par sa teneur en protéines qui, dans la plante séchée, varie de 1 à 1,4 %, par la forte présence de potassium, de phosphore et de calcium, mais en conservant cependant un faible apport calorique qui en fait un produit de choix du point de vue diététique.

La vocation horticole de la région de Chioggia est attestée dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle par les cartes de la «Villa Episcopale» et dans les statistiques d'Alessandro Ottolini sur les écoles de la «Podestà di Chiazza» (l'actuelle commune de Chioggia), où il écrit que «l'école de maraîchers de S. Giovanni, avec ses 544 élèves, ne cédait la première place qu'à l'école de pêcheurs, plus célèbre encore».

L'Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie, dans son cahier mensuel de mars 1923, publié la même année par les soins des *Premiate Officine Grafiche Ferrari*, fait mention d'un assolement alternant le *radicchio* et d'autres légumes. Cette nouvelle est confirmée en 1929 par l'œuvre de Pagani-Galimberti, «*Cenni di economia orticola*», dans laquelle il décrit la technique de culture du *radicchio* dans les potagers de la lagune établis sur les sables gagnés à la mer.

La création d'un grand marché fruitier et maraîcher proche de l'aire de production a permis de résoudre les problèmes liés à la commercialisation et à la distribution du produit, qui, dans les années 1860, utilisait déjà à cet égard la ligne ferroviaire Vérone-Chioggia.

- 4.7. *Structure de contrôle*:

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

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

Tél.: (39) 0445 31 30 11

Fax: (39) 0445 31 30 70

E-mail: csqa@csqa.it

La structure de contrôle remplit les conditions énoncées dans la norme NE 45011.

- 4.8. *Étiquetage*: Le «Radicchio di Chioggia» doit être conditionné de façon à ce que l'ouverture de l'emballage soit impossible sans rompre le sceau et dans le respect des dispositions suivantes:

— les conteneurs doivent présenter les dimensions externes de base de 30 × 50 cm, 30 × 60 cm ou 40 × 60 cm, être en bois, plastique, polystyrène, carton ou autre matériau pour aliments, d'une capacité de 1 à 5 kg de produit disposé en une seule couche,

- les conteneurs inférieurs à 1 kg doivent être en bois, plastique, polystyrène ou carton; le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comprendre que des *radicchio* de même type, catégorie et calibre. La partie visible de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Le conditionnement doit permettre d'assurer une protection suffisante du produit.

Les emballages doivent être dépourvus de tout corps étranger.

Les conditionnements doivent porter sur l'étiquette, en caractères d'imprimerie de même dimension, la dénomination «Radicchio di Chioggia», et en préciser le type précoce ou tardif.

Ce logo est composé d'un cartouche au fond blanc, à la bordure jaune, au contour brun et au profil noir, contenant le lion rouge d'époque médiévale, entouré de l'inscription circulaire *RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.* en majuscules de couleur rouge.

Police de caractères: *Garamond*.

Taille de la police: maximum 50 — minimum 10.

Diamètre du cercle: maximum 15 — minimum 3.

Couleur du logo:

Rouge = Magenta 95 % — Yellow 80 %

Jaune = Magenta 7 % — Yellow 85 %

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

Noir = 0 black 100 %

Le logo *Radicchio di Chioggia* déjà apposé sur les conteneurs ne pourra être réutilisé.

Ces mêmes conteneurs doivent toutefois arborer les éléments permettant d'identifier:

- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du producteur individuel et/ou associé et/ou du conditionneur,
- le poids net à l'origine et la catégorie;

ainsi que d'éventuelles indications complémentaires et accessoires ne présentant pas un caractère laudatif et n'étant pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la nature et les caractéristiques du produit.

Dans tous les cas, les indications autres que *Radicchio di Chioggia* devront avoir des dimensions sensiblement inférieures à celles utilisées pour l'indication géographique précitée.

---