RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1

DENOMINAZIONE

L'Indicazione Geografica Protetta “Radicchio di Chioggia”, sia nella tipologia “precoce” che in quella "tardiva", è riservata al radicchio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il Radicchio di Chioggia è una pianta con lamine fogliari rotondeggianti, strettamente embricate tra loro che formano un grumolo di forma sferica; tali foglie hanno colore rosso più o meno intenso con nervature centrali bianche.
Le colture destinate alla produzione della Indicazione Geografica Protetta “Radicchio di Chioggia” nelle due tipologie “precoce” e "tardiva", devono essere costituite da piante della famiglia delle *Asteraceae* – genere *Cichorium* – specie *intybus* – varietà *silvestre*.

All’atto dell’immissione al consumo, il ”Radicchio di Chioggia I.G.P. ” deve presentare le seguenti caratteristiche:

A) RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P. – tipologia PRECOCE

a) aspetto: grumolo di pezzatura medio-piccola, ben chiuso, corredato da modesta porzione di radice tagliata in maniera netta sotto il livello del colletto;
b) Colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale di colore unicamente bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel lembo fogliare notevolmente sviluppato di colore caratteristico dal cremisi all'amaranto
c) Sapore: foglie di sapore dolce o leggermente amarognolo e di consistenza croccante
d) Calibro: peso del grumolo da 180 a 400 grammi.

B) RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P. tipologia TARDIVO

a) Aspetto: grumolo di pezzatura medio-grande, molto compatto, corredato da modesta porzione di radice recisa in maniera netta sotto il livello del colletto;
b) Colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale di colore unicamente bianco perla che si dirama in molte piccole penninervie nel lembo fogliare notevolmente sviluppato colore amaranto carico;
c) Sapore: foglie di sapore amarognolo e di consistenza mediamente croccante;
d) Calibro: peso del grumolo da 200 a 450 grammi.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del “Radicchio di Chioggia”, tipologia "tardivo", comprende nell’ambito delle provincie di Venezia, Padova, Rovigo, l’intero territorio dei seguenti comuni:

- Provincia di Venezia: Chioggia, Cona e Cavarzere

- Provincia di Padova: Codevigo, Correzzola
- Provincia di Rovigo: Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro, Loreo

Il “Radicchio di Chioggia”, tipologia "precoce", viene prodotto all'interno dei comuni litoranei di Chioggia (VE) e Rosolina (RO) dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esaltare le peculiari caratteristiche della tipologia precoce.

Art. 4

ELEMENTI CHE COMPROVANO L’ORIGINE

Sul quaderno mensile dell’Istituto Federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie, del marzo 1923, si riscontra che il Radicchio era stato inserito nella rotazione agraria insieme ad altri ortaggi.
Ulteriore conferma è data dal “cenni di economia orticola” di Pagani-Gallimberti dove viene indicata la tecnica colturale del radicchio ottenuto negli orti lagunari. In uno studio del 1935, gli “orti sperimentali di Chioggia”, si riscontrano studi sulle nuove varietà di ortaggi e cicorie con particolare riferimento al radicchio. Successivamente l’inserimento del radicchio nella normale rotazione agraria è documentato dall’”Orticoltura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia” .
La maggiore disponibilità di materiale da riproduzione e la scelta massale nei periodi più idonei, nonché l’anticipazione delle semine di due/tre giorni all’anno (con seme proveniente dalla produzione di testa), hanno permesso di ottenere delle popolazioni sempre più precoci e di migliorare la colorazione anche delle specie tardive.
L'origine del prodotto è oggi comprovata, dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all'art. 7 sulla base dei numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori ed i confezionatori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.
I fondamenti di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera, sono costituiti dall'applicazione dei requisiti descritti in seguito.

I produttori i cui terreni ricadono nella zona di produzione definita all'art.3 del presente disciplinare di produzione, possono accedere alla IGP "Radicchio di Chioggia" iscrivendo, per ciascuna campagna produttiva, i terreni coltivati a "Radicchio di Chioggia" nell'elenco depositato presso la sede dell'Organismo di Controllo. In tale elenco andranno indicati gli estremi catastali dei terreni coltivati a "Radicchio di Chioggia" e per ciascuna particella catastale: la ditta proprietaria, la ditta produttrice, la località la superficie coltivata a "Radicchio di Chioggia" distinta per "precoce" e per "tardivo".

I produttori e i confezionatori con i terreni iscritti all'elenco suddetto sono tenuti a dichiarare annualmente all'organismo di Controllo la quantità di "Radicchio di Chioggia" a IGP effettivamente prodotta e che intendono esitare sul mercato che viene quindi annotata in appositi registri.

Art. 5

TECNICHE DI PRODUZIONE E RACCOLTA

Un aspetto caratteristico della coltura è rappresentato dalla produzione del seme, fase tipicamente eseguita dai singoli produttori i cui terreni ricadono nella zona di produzione definita all'art.3.

La costante attività di miglioramento genetico, effettuata a partire dagli anni 30, ha consentito la selezione e la diffusione di due tipologie di radicchio, la precoce e la tardiva, le quali, caratterizzate da un diverso periodo di maturazione, permettono di coprire il mercato per quasi l'intero arco dell'anno.

Le tecniche di produzione delle due tipologie di Radicchio di Chioggia si differenziano per alcuni aspetti caratteristici, come schematizzato nella seguente tabella:

FASE	TIPOLOGIA PRECOCE	TIPOLOGIA TARDIVA
Periodo semina	Dal 1 Dicembre al 30 Aprile in semenzaio Dai primi di Marzo direttamente sul campo	Dal 20 Giugno al 15 Agosto in semenzaio . Dal 30 Giugno al 15 Agosto direttamente sul campo
Trapianto	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto è prevalente rispetto alla semina diretta.	Dopo circa 30gg dalla semina in semenzaio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto e della semina diretta sono impiegate in uguale misura.
Densità colturale	8 - 10 piante/mq	7 - 10 piante/mq
Altre tecniche peculiari	Eventuale uso di protezioni in teli sostenuti da archi che formano serre o tunnel di maggiore cubatura per i trapianti più precoci, oppure pacciamatura soffice per i trapianti successivi; le protezioni vengono gradualmente rimosse, previa acclimatazione delle piante.	
Periodo raccolta	1aprile – 15 Luglio	1 Settembre - 31 marzo
Quantità massima /ettaro, dopo toelettatura	18 ton	28 ton.

Per entrambe le tipologie, l'intervento di raccolta si pratica recidendo la radice sotto l'inserzione delle foglie basali del grumolo, in genere 2 – 3 centimetri appena sotto la superficie del terreno, quando le foglie si sono embricate in modo da formare un grumolo più o meno compatto a seconda della tipologia.

Subito dopo la raccolta le piante possono essere toelettate direttamente in campo asportando le foglie più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme, le quali, in ogni caso, non vanno a costituire la parte commerciabile. In altri casi invece, le piante intere, possono essere trasferite al centro aziendale purché situato nell'intero areale definito all'art.3, dove si provvede alla toelettatura.

Ancora oggi nei campi, la toelettatura viene effettuata quasi sempre con coltellini tradizionali ricurvi, detti “roncole”.

Art. 6

LEGAME CON L’AMBIENTE GEOGRAFICO

La zona di produzione è caratterizzata da terreni argillosi e sciolti. Le precipitazioni medie annue si collocano attorno ai 700 mm con punte massime di 1000 e minime di 430 mm. Il clima è fortemente influenzato dalla vicinanza del mare, che consente una ridotta escursione termica giornaliera, e raramente, durante l'anno, la temperatura massima supera 31-32°C e la minima scende sotto 0°gradi.

La presenza di brezze e venti dominanti, in particolare la “bora”, contribuisce a rimescolare i bassi strati dell'atmosfera e quindi ad evitare ristagni di umidità che influirebbero negativamente sullo stato fitosanitario della coltura.

Tale clima è particolarmente adatto al radicchio tardivo che si è diffuso in tutta la zona prevista nell'art.3; esso infatti favorisce la coltivazione di questa tipologia sulla quale temperature troppo elevate non permetterebbero la chiusura del cespo e indurrebbero una fioritura precoce.

La coltivazione della tipologia precoce è possibile solo nei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina, grazie alle particolari caratteristiche pedoclimatiche: terreno particolarmente sabbioso, maggiore vicinanza al mare che determina una differenza di temperatura media di qualche grado superiore rispetto all'entroterra, maggiore ventilazione, costanza di disponibilità idrica grazie ad una falda freatica molto superficiale di acqua dolce, che storicamente veniva prelevata scavando le tipiche "buse".

Tale tipologia viene ottenuta mediante l’utilizzazione di una tecnica di produzione definita attraverso una sperimentazione ventennale, la quale ha consentito di ampliare il tradizionale periodo di coltivazione autunno-vernino, tipico della coltura tardiva.

La tecnica della produzione precoce si basa sull'impiego di specifiche selezioni di seme ottenuto sull’intero territorio delimitato all’art.3, di apprestamenti protettivi di varia cubatura e sulla rigorosa programmazione del ciclo di coltivazione.

Studi dimostrano che è fondamentale, per il radicchio di Chioggia, impedire il verificarsi di stress di varia natura ascrivibili prevalentemente alle forti escursioni termiche e/o a drastiche variazioni del contenuto di umidità del terreno.
La tessitura sabbiosa della fascia litoranea ricadente nei Comuni di Chioggia e Rosolina, unitamente alle peculiari caratteristiche climatiche di questi areali, sono risultati ottimali per garantire la condizione ideale per la produzione di questo prodotto. In tali situazioni, infatti, non si evidenziano stress tali da pregiudicare la qualità dello stesso.
Studi effettuati dimostrano che in qualsiasi altro ambiente, si sono rilevate gravi perdite di produzione riconducibili a percentuali di prefioritura che hanno talora raggiunto livelli superiori al 50-60%, associate ad una drastica riduzione di colorazione del cespo che perde le caratteristiche dell'ideotipo.

Art. 7

RIFERIMENTI RELATIVI ALLE STRUTTURE DI CONTROLLO

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Art. 8

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Il trasferimento del prodotto, verificato conforme, ai locali di confezionamento o per la movimentazione commercializzazione dei contenitori predisposti per la vendita unitaria al dettaglio, può avvenire utilizzando imballaggi di legno, plastica, cartone o altro materiale idoneo, avente dimensioni di base consentite dalle vigenti normative in materia.
Per l'immissione al consumo i radicchi che si fregiano della denominazione "Radicchio di Chioggia" devono essere confezionati in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura dei sigilli, usando le seguenti disposizioni:

a) i contenitori dovranno osservare le dimensioni esterne di base di cm 30x50, 30x40 o 40x60 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.
b) 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 I.G.P.", 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 = black 100%
(legenda: Cyan = Ciano – Magenta = Magenta – Yellow = Giallo – Black = Nero)

Il logo "RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P. ", 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.

OK



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