

Art. 6.

*Legame fra il prodotto
e la zona di produzione*

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°C.

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.

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 Paganini-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.

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 di 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 di 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.

Struttura di controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento UE n. 1151/2012.

Tale struttura è CSQA Certificazioni, via S. Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (Vicenza).

Art. 8.

*Commercializzazione, confezionamento
ed etichettatura*

Il periodo di commercializzazione del «Radicchio di Chioggia I.G.P.», va dal 1° aprile al 31 agosto per la tipologia «precoce» e dal 1° settembre al 31 marzo per la tipologia «tardiva».

Per l'immissione al consumo i radicchi che si fregiano della denominazione «Radicchio di Chioggia I.G.P.» devono essere confezionati in contenitori aventi caratteristiche tali da permettere una buona conservazione del prodotto.

Nel caso di prodotto destinato all'industria di trasformazione, questo potrà essere commercializzato anche all'interno di adeguati contenitori (*bins*).

Su ciascun contenitore potrà essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire manomesso; in alternativa, ogni confezione dovrà comunque essere dotata di un sistema di rintracciabilità del peso attraverso l'apposizione di numero di lotto.

Successivamente alle operazioni di toelettatura effettuate in campo, il «Radicchio di Chioggia» può essere confezionato sottoponendolo a lavorazioni di quarta gamma. Queste operazioni di confezionamento possono essere effettuate in centri di lavorazione anche situati al di fuori della zona di produzione definita dal disciplinare.

Sui contenitori deve essere visibile 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 «tardiva» 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 medievale 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.», qualora 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 od 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 I.G.P.» dovranno avere dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per la predetta indicazione geografica.

20A03950

