



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

PQAI IV

DISCIPLINARE RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP

Articolo 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.

Articolo 2 - Descrizione 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 e prima della trasformazione o lavorazione di IV gamma, il "Radicchio di Chioggia I.G.P." deve presentare le seguenti caratteristiche:

A) Radicchio di Chioggia I.G.P. – tipologia precoce:

- a) Aspetto: grumolo ben chiuso, 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 200 a 600 grammi.

B) Radicchio di Chioggia I.G.P. - tipologia tardiva:

- a) Aspetto: grumolo molto compatto, 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 di colore amaranto carico;
- c) Sapore: foglie di sapore amarognolo e di consistenza mediamente croccante;
- d) Calibro: peso del grumolo da 200 a 600 grammi.

Articolo 3 - Zona geografica delimitata

La zona di produzione del “Radicchio di Chioggia”, tipologia “tardivo”, comprende nell’ambito delle province 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 (Venezia) e Rosolina (Rovigo) dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esaltare le peculiari caratteristiche della tipologia precoce.

Articolo 4 - Origine del prodotto

L’origine del prodotto è comprovata dall’iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all’art. 7.

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 iscritti nell’elenco suddetto sono tenuti a dichiarare all’organismo di controllo, entro 30 giorni, rispettivamente dalla raccolta e dalla vendita, la quantità di “Radicchio di Chioggia” IGP effettivamente prodotto e commercializzato, che viene quindi annotata in appositi registri di produzione e di confezionamento.

Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell’organismo di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

In questo modo ogni fase del processo produttivo è monitorata documentando per ciascuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita), garantendo la tracciabilità e la rintracciabilità del “Radicchio di Chioggia”.

Articolo 5 - Metodo di ottenimento del prodotto

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 trenta, 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 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 di semina	Dal 1 Dicembre al 30 Aprile in semenzaio. Dai primi di Marzo direttamente sul campo.	Dal 20 Giugno al 15 Agosto in semenzaio o direttamente sul campo.
Trapianto	Deve essere effettuato dopo una permanenza in semenzaio di almeno 30 gg e deve concludersi entro il 31 Maggio. Per questa tipologia la tecnica del trapianto è prevalente rispetto alla semina diretta.	Deve essere effettuato dopo una permanenza in semenzaio di almeno 30 gg e deve concludersi entro il 15 Settembre. Per questa tipologia la tecnica del trapianto e della semina diretta sono impiegate in eguale misura.
Densità colturale	10 - 14 piante/mq	8 - 12 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	1 Aprile – 15 Luglio	1 Settembre – 15 Marzo
Quantità massima per ettaro, dopo la toelettatura in campo o centro aziendale.	35 ton	35 ton
Quantità massima per ettaro di prodotto controllato dopo la toelettatura nel centro di confezionamento.	28 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, asportandone quelle più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme.

Questa prima toelettatura può essere eseguita sia sul campo che nel centro aziendale, purché situati nell'areale definito all'art. 3, ottenendo così un prodotto "idoneo" per essere confezionato come Radicchio di Chioggia IGP.

La fase di seconda toelettatura e confezionamento per entrambe le tipologie può avvenire nei centri aziendali oppure in centri di lavorazione e confezionamento anche situati al di fuori della zona di produzione definita all'art. 3.

Articolo 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° 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.

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.

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.

Articolo 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, 74, 36016 Thiene (Vicenza).

Articolo 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 "tardivo".

Per l'immissione al consumo i radicchi che si fregiano della denominazione "Radicchio di Chioggia IGP" 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 "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 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.
