

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Publicazione 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 114/10)

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

## DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«RADICCHIO DI VERONA»****N. CE: IT/PGI/005/0670/16.01.2008** IGP  DOP**1. Denominazione**

«Radicchio di Verona»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di «Radicchio di Verona»**

L'IGP «Radicchio di Verona» è attribuita alla produzione ottenuta da piante appartenenti alla famiglia delle *Compositae*, genere *Cichorium*, specie *inthybus*, varietà Rossa di Verona precoce e tardiva.

Le piante di «Radicchio di Verona» IGP hanno foglie sessili, intere, con margine privo di frastagliature e piegate a doccia verso l'alto. Favorite dalle basse temperature invernali esse assumono la tipica colorazione rosso scuro intensa e, addossandosi le une alle altre, danno al cespo la forma di tipico grumolo compatto. La nervatura principale delle foglie, molto sviluppata, è di colore bianco.

(<sup>1</sup>) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Il «Radicchio di Verona» si distingue in «tipo precoce» e «tipo tardivo» che presentano le seguenti caratteristiche:

- «tipo precoce»: il cespo (grumolo) ha un peso di 150-350 grammi; la semina va effettuata tra il 1° ed il 20 luglio, la raccolta inizia dal 1° ottobre e la produzione per ettaro di prodotto finito non supera le 13 tonnellate,
- «tipo tardivo»: il cespo (grumolo) ha un peso di 100-300 grammi; la semina va effettuata tra il 21 luglio ed il 15 agosto, la raccolta inizia dal 15 dicembre e la produzione per ettaro di prodotto finito non supera le 11 tonnellate; la raccolta deve assicurare il mantenimento di buona parte della radice fittonante (almeno 8 centimetri) e per questa tipologia è necessario effettuare una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzatura-imbianchimento con la quale le foglie acquisiscono la tipicità di croccantezza e di gusto leggermente amarognolo.

Al momento dell'immissione al consumo, il «Radicchio di Verona» IGP, oltre a rispettare le suddette caratteristiche di tipicità, dovrà presentare: toelettatura precisa e curata con cespo e fittone puliti e lavati, uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi, nonché nelle dimensioni della piccola parte del fittone che rimane attaccato al cespo. Inoltre l'aspetto del germoglio dovrà apparire compatto, serrato nella parte apicale; di forma leggermente ellittica, con nervature della lamina fogliare ben evidenti ed aperte; colore del lembo fogliare rosso brillante senza variegature; colore della nervatura principale completamente bianca stretta alla base. I cespi devono essere interi, sani, escludendo quindi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, di aspetto fresco, privi di parassiti e di danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anomala e privi di odore e/o sapore estranei.

Il «Radicchio di Verona» IGP viene commercializzato con una piccola parte apprezzabile della radice (fittone) di lunghezza non superiore a 4 cm e di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso.

### 3.3. Materie prime

—

### 3.4. Alimenti per animali

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Le operazioni di semina/trapianto, di raccolta, forzatura-imbianchimento, toelettatura e lavaggio devono avvenire nella zona di produzione indicata al punto 4.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

Il condizionamento del «Radicchio di Verona» IGP deve avvenire nella zona delimitata poiché il trasporto e le eccessive manipolazioni potrebbero compromettere la diminuzione della compattezza del grumolo e causare la conseguente senescenza del cespo, alterando le caratteristiche qualitative del prodotto. Il «Radicchio di Verona» IGP viene immesso al consumo in confezioni sigillate conformi alle tipologie di seguito riportate, nel rispetto della normativa comunitaria:

- vassoi in cartone e/o legno e/o materiale sintetico,
- cestini in cartone e/o legno e/o materiale sintetico,
- confezioni 30 cm × 40 cm in cartone e/o legno e/o materiale sintetico,
- confezioni 30 cm × 50 cm in cartone e/o legno e/o materiale sintetico,
- confezioni 40 cm × 60 cm in cartone e/o legno e/o materiale sintetico,
- borsa retinata di 0,5 kg, di 1 kg e di 1,5 kg.

Ciascuna confezione dovrà contenere un solo strato di prodotto e dovrà essere sigillata in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura del sigillo.

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

La confezione deve recare obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione ed al simbolo grafico comunitario le seguenti diciture: nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore, peso, data e luogo di confezionamento, scadenza per il consumo nonché tutte le altre indicazioni previste dalla normativa nazionale o comunitaria.

Il logo raffigura 3 grumoli di «Radicchio di Verona» con linee e striscia azzurra che vogliono rappresentare l'Arena di Verona e il fiume Adige come riferimento all'origine geografica.



Alla denominazione IGP «Radicchio di Verona» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista nel presente documento unico. È ammesso l'uso di indicazioni che fanno riferimento alla denominazione dell'azienda produttrice e alla località della relativa sede. È autorizzato l'uso del marchio aziendale.

In ogni caso, la dicitura «Radicchio di Verona» IGP dovrà avere dimensioni significativamente superiori a quelle utilizzate per qualsiasi altra dicitura.

## 4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Radicchio di Verona» IGP comprende i comuni di seguito elencati, tutti ubicati nella Regione Veneto.

In provincia di Verona, il territorio dei comuni di: Trevenzuolo, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

In provincia di Vicenza è compreso il territorio dei comuni di: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettono, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino, San Germano dei Berici.

In provincia di Padova è compreso il territorio dei comuni di: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S. Margherita d'Adige, Lozzo Atestino, Urbana.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione del «Radicchio di Verona» IGP è costituita da terreni sabbiosi ricchi di sostanza organica, profondi, ben drenati, freschi, e dotati di buona fertilità. Il clima particolarmente favorevole alla produzione è di tipo continentale con estati molto calde ed afose ed inverni rigidi e nebbiosi con escursione termica annua elevata e piovosità contenuta anche se ben distribuita durante l'anno.

## 5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche peculiari che contraddistinguono il «Radicchio di Verona» IGP dagli altri prodotti della stessa categoria merceologica, sono la particolare croccantezza delle foglie, il colore rosso intenso ed il sapore leggermente amarognolo.

## 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il «Radicchio di Verona» IGP vanta una reputazione antica e consolidata. Le prime vere coltivazioni di «Radicchio di Verona» destinate al mercato iniziano sin dai primi del Novecento, anche se erano presenti già alla fine del Settecento nei «broli» (orti cittadini); l'inchiesta agraria Jaccini (vol. 5, tomo I, 1882) ne ricorda la presenza. Era coltivato nell'alta pianura veronese negli interfilari delle piante da frutto e della vite, si fa riferimento al «Radicchio di Verona» già nella Monografia della provincia di Verona — regio prefetto conte Luigi Sormano Moretti — Firenze 1911.

Nel libro «Cucina veneta» (1980) di Giovanni Rorato, così sono presentati i radicchi: «Come fiori sulla tavola. Non c'è dubbio alcuno che il radicchio ha scelto come terra d'elezione il Veneto: è qui, infatti, che esiste da secoli il culto particolare per la cicoria, anche se le colture specializzate e selettive datano al finire del secolo scorso. Oggi, nel veneto, la selezione ha prodotto vari tipi di radicchio: radicchio rosso di Treviso ... radicchio variegato di Castelfranco, ... radicchio di Chioggia, radicchio di Verona, anche questo rosso, e infine il variegato di Lusia, in Polesine ...».

Le numerose ricette tradizionali della cucina veneta, che vedono il «Radicchio di Verona» come loro ingrediente principale (omelette al radicchio, cappelletti di castagne con salsa di noci e radicchio, fagottini di radicchio, ecc.) accrescono maggiormente la sua indubbia reputazione.

La compattezza dei grumoli, la croccantezza delle foglie, ed il caratteristico sapore lievemente amarognolo sono certamente legate all'ambiente che caratterizza l'areale di produzione. Il clima di tipo continentale, le basse temperature del periodo invernale e la natura dei terreni sabbiosi ricchi di sostanza organica, profondi, ben drenati, freschi, dotati di buona fertilità, sono infatti i responsabili di tali caratteristiche organolettiche.

La secolare opera dell'uomo, le sue capacità culturali, la continua ricerca e messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali, hanno contribuito a conferire al «Radicchio di Verona» una fama riconosciuta sia dalla specifica letteratura agricola e scientifica che dal punto di vista commerciale.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul seguente link:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)