

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 27 giugno 2007 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European Cooperation for Accreditation;

Ritenuti sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

Si rinnova

l'autorizzazione al laboratorio ARPA - Agenzia per la prevenzione e l'ambiente dell'Emilia-Romagna - Sezione provinciale di Reggio Emilia, ubicato in Reggio Emilia, via Amendola n. 2, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 30 giugno 2011 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 febbraio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità Totale	Reg. CEE 2676/1990 allegato 13, p.to 5.2
Ceneri	Reg. CEE 2676/1990 allegato 9
pH	Reg. CEE 2676/1990 allegato 24

09A01933

PROVVEDIMENTO 6 febbraio 2009.

Iscrizione della denominazione «Radicchio di Verona» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE DI SVILUPPO ECONOMICO E RURALE

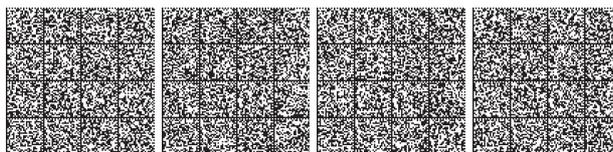
Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (CE) n. 98 della Commissione del 2 febbraio 2009, la denominazione «Radicchio di Verona» riferita alla categoria degli ortofrutti e cereali, allo stato naturale o trasformati, è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta «Radicchio di Verona», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta «Radicchio di Verona», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 98 del 2 febbraio 2009.



I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Radicchio di Verona», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione Geografica Protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 6 febbraio 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP) «RADICCHIO DI VERONA»

Art. 1.

Denominazione

La Indicazione Geografica Protetta (IGP) «Radicchio di Verona» è riservata alla produzione orticola che risponde alle condizioni ed ai requisiti di qualità stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La 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».

Il «Radicchio di Verona» si distingue in «tipo precoce» e «tipo tardivo» e si distingue per i seguenti caratteri:

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;

per il «tipo tardivo», dopo l'intervento di forzatura ed imbianchimento, le foglie acquisiscono la tipicità di croccantezza e di gusto leggermente amarognolo;

il cespo (grumolo) ha un peso di 150-350 grammi per il «tipo precoce» e di 100-300 grammi per il «tipo tardivo»; 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.

Al momento della immissione al consumo, il «Radicchio di Verona» IGP, oltre a rispettare le suddette caratteristiche di tipicità, dovrà presentare: tolettatura 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.

Art. 3.

Zona di produzione

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, Sallizole, 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: Asiigliano 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.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

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

Art. 5.

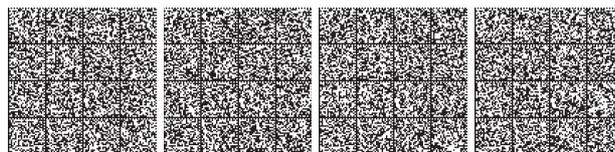
Metodo di ottenimento

L'impianto della coltura del «Radicchio di Verona» IGP si effettua ricorrendo alla semina diretta in campo, o al trapianto di piantine allevate in vivaio; per il «tipo precoce» la semina va effettuata nel periodo compreso tra il 1° e il 20 luglio e, per il «tipo tardivo», tra il 21 luglio e il 15 agosto. Nel caso si utilizzi la tecnica del trapianto la messa a dimora delle piantine avverrà con 20 giorni di ritardo rispetto al periodo sopra indicato per la semina.

È necessario l'impiego di seme sano. Nel caso di produzione aziendale è necessario partire da piante sane evitando che queste, in fase di maturazione, siano attaccate da marciumi dell'apparato aereo e radicale, procedendo alla raccolta a luglio delle piante portaseme che vengono essiccate e poi sottoposte a trebbiatura.

Le tecniche colturali nella produzione del «Radicchio di Verona» dovranno orientarsi ad accentuare la qualità della produzione tipica e il grado di ecocompatibilità della coltivazione. A tal fine, il «Radicchio di Verona» dovrà inserirsi in rotazioni colturali almeno biennali che gli consentano, quale coltura intercalare estivo-invernale di notevole rusticità, di utilizzare la fertilità residua del suolo; ciò per limitare l'apporto di fertilizzanti necessario a conservare le normali condizioni di fertilità dei terreni evitando, così, i fenomeni di sensibilità della coltura agli attacchi dei parassiti favoriti da eccessi di azoto.

Le dosi sono variabili anche a seconda del tipo di terreno; l'azoto va distribuito in presemina e/o in copertura, mentre il fosforo e potassio vanno distribuiti interamente in presemina.



L'impiego dell'irrigazione andrà effettuato con particolare razionalità dopo la semina o il trapianto per assicurare una tempestiva e regolare emergenza delle piante, fattore determinante per un costante livello qualitativo della produzione. Ciò avviene mantenendo il terreno costantemente umido tramite irrigazioni frequenti con volumi d'acqua modesti (circa 10 mm) fino all'emergenza della coltura, dilazionando successivamente gli interventi e aumentando i volumi d'irrigazione (es. 20-30 mm).

La raccolta del «Radicchio di Verona» deve assicurare, per il «tipo tardivo» il mantenimento di buona parte della radice fittonante (almeno 8 centimetri); essa può iniziare dal 1° ottobre per il «tipo precoce» e dal 15 dicembre per il «tipo tardivo».

La produzione per ettaro di prodotto finito non potrà superare le 13 tonnellate per il «tipo precoce» e le 11 tonnellate per il «tipo tardivo».

Per il «Radicchio di Verona» «tipo tardivo» deve essere effettuata una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzatura-imbianchimento da attuarsi raggruppando le piante orizzontalmente in modo da formare cumuli, direttamente sul campo o sotto tunnel di plastica, già esistenti in azienda, o nei magazzini. In tal modo si vengono a determinare condizioni di temperatura, luce ed umidità che favoriscono la ripresa dell'attività vegetativa con mobilitazione delle sostanze di riserva accumulate nel fittone e conseguente mutamento di quelle contenute nelle foglie finché queste acquisiscono le caratteristiche di croccantezza, colorazione rosso scuro intenso e gusto leggermente amarognolo tipiche del «Radicchio di Verona».

Nella fase di tolettatura si asportano dalle piante le foglie più esterne che non presentano i requisiti minimi per ottenere un cespo con le caratteristiche previste, si recide la radice a non più di 4 centimetri dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporcionarla alle dimensioni del cespo stesso. La fase di tolettatura va effettuata immediatamente prima di immettere il prodotto sul mercato al consumo; ad essa seguono le operazioni di lavaggio e confezionamento.

Il confezionamento del Radicchio di Verona deve essere effettuato nella zona di origine individuata all'art. 3 del presente disciplinare, poiché il trasporto e le eccessive manipolazioni potrebbero causare la diminuzione della compattezza del grumolo e causare la senescenza del cespo.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

A Verona le prime vere coltivazioni di radicchio destinate al mercato iniziano ai primi del Novecento, anche se erano presenti già alla fine del Settecento nei «brolì» (orti cittadini); l'inchiesta agraria Jaccini (Vol. 5 tomo I, 1882) ne ricorda la presenza. Era coltivato nell'alta pianura veronese negli interfilarli 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 Lusina, in Polesine...».

Numerose ricette tradizionali della cucina Veneta, tramandate negli anni, vedono il Radicchio di Verona come loro ingrediente principale (Omelette al radicchio, Cappelletti di castagne con salsa di noci e radicchio, Fagottini di radicchio, etc.).

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

Queste caratteristiche sono favorite dal clima di tipo continentale con estati molto calde ed afose ed inverni rigidi e nebbiosi. Sono soprattutto le basse temperature del periodo invernale che influiscono maggiormente sulla croccantezza e sul colore rosso intenso delle foglie oltre alle particolari caratteristiche dei terreni, sabbiosi ricchi di sostanza organica, profondi, ben drenati, freschi, dotati di buona fertilità tipici dell'areale di produzione delimitato all'art. 3 del presente disciplinare.

Questi elementi peculiari ambientali e climatici, unitamente alla tradizionale e secolare opera dell'uomo ivi insediato, grazie alle sue capacità culturali, alla continua ricerca ed alla messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali (con particolare riguardo ad una continua opera di miglioramento genetico), hanno contribuito a conferire al Radicchio di Verona caratteristiche organolettiche e qualitative uniche, riconosciute sia dalla specifica letteratura agricola e scientifica che dal punto di vista commerciale.

Art. 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conforme a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/2006.

Art. 8.

Etichettatura

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 cm 30 x cm 40 in cartone e/o legno e/o materiale sintetico;

confezioni cm 30 x cm 50 in cartone e/o legno e/o materiale sintetico;

confezioni cm 40 x cm 60 in cartone e/o legno e/o materiale sintetico;

borsa retinata di kg 0,5, di kg 1 e di kg 1,5.

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.

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.

Logo della IGP «Radicchio di Verona».

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. Il logo, di seguito raffigurato con indicazione del pantone dei colori, può presentare le seguenti dimensioni in relazione alle tipologie di confezioni sopra descritte:



- mm. 28x21
- mm. 60x48
- mm. 105x85
- mm. 150x120



Colori usati:

Pantone	bianco	Pantone	235
Pantone	nero	Pantone	220
Pantone	222	Pantone	647
Pantone	Gr. ch. 1		

Alla denominazione IGP «Radicchio di Verona» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista nel presente disciplinare di produzione. 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.

09A01841

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA**

DECRETO 28 gennaio 2009.

Modificazione del decreto 29 dicembre 2003, relativo al progetto autonomo già ammesso al finanziamento presentato dalla «Nec Italia S.r.l.», e dall'Università della Calabria. (Decreto n. 42/Ric.).

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA RICERCA

Visto il decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85, recante: «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 16 maggio 2008, convertito, con modificazioni, nella legge 14 luglio 2008, n. 121, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008;

