

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

### COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Radicchio di Verona». (21A02359)

(GU n.97 del 23-4-2021)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Radicchio di Verona» registrata regolamento (CE) n. 98/2009 della Commissione, del 2 febbraio 2009.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona I.G.P. con sede in via Sommacampagna n. 63h, 37137 Verona (VR) - e che il predetto consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999.

Considerato altresì che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito inoltre il parere della Regione Veneto circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole e alimentari - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta  
Radicchio di Verona

Art. 1.

Denominazione

La indicazione geografica protetta (IGP) «Radicchio di Verona» e' riservata alla produzione orticola che risponde alle condizioni ed ai requisiti di qualita' stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 6

### Caratteristiche del prodotto

La IGP «Radicchio di Verona» e' attribuita alla produzione ottenuta da piante appartenenti alla famiglia delle Compositae, genere Cichorium, specie inthybus, varieta' «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, e' 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 50-300 grammi per il «tipo tardivo»; il «tipo tardivo» puo' essere 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, dovra' presentare: tolettatura precisa e curata con cespo ed eventuale fittone puliti e lavati, uniformita' nel calibro e nella lunghezza dei cespi, nonche' nelle dimensioni della piccola parte del fittone che puo' rimanere attaccato al cespo.

Inoltre, l'aspetto del germoglio dovra' 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» puo' essere presentato tagliato nelle confezioni di IV gamma.

### 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, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerbe, Roveredo di Gua', Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorga', Erbe', Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

In Provincia di Vicenza e' 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 e' compreso il territorio dei Comuni di:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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, e' 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 31 luglio e, per il «tipo tardivo», tra il 21 luglio e il 31 agosto. Nel caso si utilizzi la tecnica del trapianto la messa a dimora delle piantine potrà avvenire al massimo con venti giorni di ritardo rispetto al periodo sopra indicato per la semina.

E' necessario l'impiego di seme sano. Nel caso di produzione aziendale e' necessario partire da piante sane evitando che queste, in fase di maturazione, siano attaccate da marciumi dell'apparato aereo e radicale, procedendo alla raccolta 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 eco-compatibilità 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» può prevedere per il «tipo tardivo» il mantenimento di parte della radice fittonante; essa può iniziare dal 15 settembre per il «tipo precoce» e dal 15 dicembre per

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 direttamente sul campo o sotto tunnel di plastica 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 l'eventuale 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.

Successivamente alle operazioni di confezionamento sopra descritte, il «Radicchio di Verona» IGP può essere sottoposto a lavorazioni di IV gamma. Per questa operazione non sono previste limitazioni all'area di produzione.

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 «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...».

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 fertilita' 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 capacita' 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 sulla conformita' del prodotto al disciplinare di produzione e' svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Tale struttura e' CSQA Certificazioni s.r.l - via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - I -, tel. +39 0445 313011, fax +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it - pec: csqa@legalmail.it

Art. 8.

#### Etichettatura

Il «Radicchio di Verona» IGP viene immesso al consumo in contenitori idonei a contenere prodotti alimentari, purché non eccedenti il peso complessivo di 10 kg.

Su ciascun contenitore dovrà essere apposto un sigillo tale da impedire che il contenuto possa venire manomesso.

Nel caso di vendita al dettaglio in confezioni superiori ai 2 kg di peso netto, il prodotto potrà venire estratto dai contenitori, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi anche singoli al consumatore finale.

Nel caso di prodotto destinato alla trasformazione questo potrà essere commercializzato all'interno di adeguati contenitori, purché non eccedenti il peso netto di 250 kg.

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, data e luogo di confezionamento, 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, deve presentare le seguenti dimensioni minime: mm. 28x21.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Parte di provvedimento in formato grafico

Colori usati:

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

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

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



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 l'eventuale radice a non più di 4 centimetri dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporzionarla 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.

Successivamente alle operazioni di confezionamento sopra descritte, il «Radicchio di Verona» IGP può essere sottoposto a lavorazioni di IV gamma. Per questa operazione non sono previste limitazioni all'area di produzione.

#### 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 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 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 culturali (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 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 s.r.l - via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - I -, tel. +39 0445 313011, fax +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it - pec: csqa@legalmail.it

#### Art. 8.

##### *Etichettatura*

Il «Radicchio di Verona» IGP viene immesso al consumo in contenitori idonei a contenere prodotti alimentari, purché non eccedenti il peso complessivo di 10 kg.

Su ciascun contenitore dovrà essere apposto un sigillo tale da impedire che il contenuto possa venire manomesso.

Nel caso di vendita al dettaglio in confezioni superiori ai 2 kg di peso netto, il prodotto potrà venire estratto dai contenitori, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi anche singoli al consumatore finale.

Nel caso di prodotto destinato alla trasformazione questo potrà essere commercializzato all'interno di adeguati contenitori, purché non eccedenti il peso netto di 250 kg.

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, data e luogo di confezionamento, 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, deve presentare le seguenti dimensioni minime: mm. 28x21.



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.

**21A02359**

