

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 27 ottobre 2008

Iscrizione della denominazione «Radicchio di Chioggia» 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. 1025 della Commissione del 17 ottobre 2008, la denominazione «Radicchio di Chioggia» riferita alla categoria degli ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati e' iscritta quale Indicazione di origine 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 e la scheda riepilogativa della Indicazione geografica protetta «Radicchio di Chioggia», affinche' le disposizioni contenute nei predetti documenti siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Indicazione geografica protetta «Radicchio di Chioggia», registrata in sede comunitaria con Regolamento (CE) n. 1025 del 17 ottobre 2008.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Radicchio di Chioggia», 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, 27 ottobre 2008

Il capo dipartimento: Nezzo

Allegato

### SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

«Radicchio di Chioggia» n. CE: IT/IGP/00484/06.07.2005 Dop ( ) IGP ( X ).

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro.

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali -  
Indirizzo: via XX Settembre, 20 - I - 00187 Roma - tel. (06) 4819968  
46655104 - fax: (06) 42013126 - e-mail:saco7@politicheagricole.it

2. Associazione.

Nome: Comitato Promotore «Radicchio di Chioggia» - Indirizzo: via Valgrande, 27 S.Anna di Chioggia (Verona) - tel. 041.4950284 - fax 041.4950578.

Composizione: produttori/trasformatori ( X ), altro ( ).

3. Tipo di prodotto: Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

4. Descrizione del disciplinare: (sintesi delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2).

4.1 Nome: Radicchio di Chioggia.

4.2 Descrizione: la I.G.P. «Radicchio di Chioggia» e' attribuita alla produzione ottenuta da piante appartenenti alla famiglia delle Asteracee genere Cichorium specie inthybus, varieta' silvestre. Il Radicchio di Chioggia presenta due tipologie: «precoce» e «tardiva».

La pianta mostra lamine fogliari rotondeggianti, strettamente imbricate, formanti un cespo, detto grumolo, dalla caratteristica forma sferica: le foglie, di colore rosso piu' o meno intenso, presentano nervature centrali bianche.

I caratteri distintivi delle tipologie sono rispettivamente:

per il tipo precoce, pezzatura medio-piccola, con un peso da 180 a 400 grammi, con foglie di colore caratteristico dal cremisi all'amaranto, di consistenza croccante e con sapore dolce o leggermente amarognolo;

per il tipo tardivo, pezzatura medio-grande, grumolo molto compatto con peso compreso tra 200 e 450 grammi, con foglie di colore amaranto carico, di consistenza mediamente croccante e con sapore amarognolo.

Il Radicchio di Chioggia e' commercializzato corredato di una modesta porzione di radice (fittone) recisa in modo netto, sotto il livello del colletto.

I cespi devono essere interi, bassi, di aspetto fresco, privi di parassiti e di danni prodotti da questi o da eccessi di umidita', anche mediante opportuni interventi di tolettatura.

4.3 Zona Geografica: La zona di produzione del Radicchio di Chioggia tipologia «tardivo» comprende l'intero territorio dei comuni di Chioggia, Cona e Cavarzere, in provincia di Venezia, di Codevigo e Corbezzole, in provincia di Padova, e di Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo in provincia di Rovigo; mentre il tipo «precoce» e' prodotto soltanto nei comuni di Chioggia e Rosolina, dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esprimere le peculiari caratteristiche di detta tipologia.

4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori e confezionatori e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' del prodotto.

I produttori i cui terreni ricadono nella zona di produzione possono accedere alla I.G.P. Radicchio di Chioggia mediante l'iscrizione, per ciascuna campagna produttiva, dei terreni coltivati nell'elenco depositato e tenuto costantemente aggiornato dall'organismo di controllo, che conterra' gli estremi catastali di detti terreni e gli elementi identificativi colturali distinti per tipo «precoce» e tipo «tardivo». I soggetti predetti sono tenuti a dichiarare anche la quantita' di Radicchio di Chioggia a I.G.P. effettivamente prodotto e commercializzato, mediante annotazioni in appositi registri. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento: il disciplinare prevede tra l'altro che per quanto riguarda la tipologia «precoce» la semina e' effettuata dal 1° dicembre a tutto aprile, in semenzaio e dai primi di marzo direttamente sul campo, con effettuazione del trapianto dopo circa trenta giorni. Le piante, presenti in numero di 8-10 per metro quadro, possono essere protette da teli sostenuti da archi, che vengono gradualmente rimossi col progredire della acclimatazione della pianta. Le operazioni di raccolta si effettuano dal 1° aprile al 15 luglio e il prodotto ottenuto, dopo tolettatura non puo'

superare 18 tonnellate per ettaro.

La tipologia «tardiva», che viene seminata in semenzaio dal 20 giugno al 15 agosto o direttamente in campo in luglio-agosto, presenta una densità colturale di 7-10 piante per metro quadro. Il prodotto che viene raccolto da settembre a marzo non può superare la quantità di 28 tonnellate, dopo l'operazione della toelettatura, per ettaro.

La raccolta si effettua recidendo la radice sotto l'inserzione delle foglie basali del grumolo, in genere 2-3 centimetri appena sotto la superficie del terreno, quando ormai le foglie si sono embricate in modo da formare il cespo più o meno compatto. Le operazioni di toelettatura avvengono direttamente sul campo oppure nei centri aziendali, purché situati all'interno del territorio definito al punto 4.3, utilizzando caratteristici coltellini ricurvi denominati «roncole».

4.6 Legame: Gli elementi che caratterizzano il territorio lagunare sono duplici: una ridotta escursione termica giornaliera e interdiurna e la presenza di brezze e venti dominanti, le tipiche «bore» adriatiche che contribuiscono al rimescolamento dei più bassi strati atmosferici, evitando ristagni di umidità che influenzerebbero negativamente lo stato fitosanitario della coltura.

I terreni argillosi sciolti favoriscono la coltivazione della tipologia «tardiva» sulla quale temperature troppo elevate non consentirebbero la chiusura del cespo, nella tradizionale forma globulare, inducendo la fioritura precoce.

La tipologia «precoce» risulta invece possibile solo nei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina proprio grazie ad un complesso di circostanze che consistono nell'utilizzazione di un terreno sabbioso, nella contiguità al mare che determina differenze termiche rispetto all'entroterra, nella maggiore ventilazione e nel ricorso ad acque irrigue, derivanti da falde freatiche molto superficiali, prelevate scavando apposite buche, localmente dette «buse».

La tessitura sabbiosa della fascia litoranea ricadente nei comuni di Chioggia e Rosolina, non disgiunta dalle caratteristiche climatiche di detti comprensori, appare idonea a garantire le condizioni ideali per l'ottenimento del prodotto: studi effettuati dimostrano che è fondamentale per il Radicchio di Chioggia impedire il verificarsi di stress dovuti a forti escursioni termiche e a decise variazioni del contenuto di umidità del terreno e che la coltivazione effettuata in qualsiasi altro ambiente comporta fenomeni di prefioritura fino a raggiungere il 50/60% delle piante con gravi perdite di produzione e drastiche riduzioni di colorazione del cespo.

Il prodotto poi si differenzia da altri radicchi per il suo contenuto proteico, riferito alla pianta secca, variabile dall'1,0% all'1,4% per la notevole presenza di potassio, fosforo e calcio, mantenendo tuttavia un basso apporto calorico che lo rende preferibile dal punto di vista dietetico.

La vocazione orticola della zona di Chioggia è provata fin dal 1700 attraverso le mappe della «Villa Episcopale» e le statistiche di Alessandro Ottolini riguardanti le scuole della «Podestà di Chiazza (l'attuale Chioggia)» dove la Scuola di S. Giovanni di Ortolani con 544 allievi era seconda solo all'altra ancora più rinomata dei pescatori.

Nel quaderno mensile dell'Istituto federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie del marzo 1923, di pubblicazione nel medesimo anno a cura delle Premiate Officine Grafiche Ferrari, si riscontra il radicchio inserito nella rotazione agraria assieme ad altri ortaggi. Questa notizia è confermata nel lavoro di Pagani-Galimberti (1929) «Cenni di economia orticola» nel quale viene indicata la tecnica colturale del radicchio, ottenuto negli orti lagunari ricavato dalle sabbie conquistate al mare.

La creazione di un grande mercato ortofrutticolo prossimo alla zona di produzione ha risolto i problemi connessi alla commercializzazione

e alla distribuzione del prodotto che già dal 1860 utilizzava per tale scopo la linea ferroviaria Verona-Chioggia.

#### 4.7 Struttura di controllo.

La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

Nome. C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l. - Indirizzo: via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (Vicenza) - tel. 0445.313011 - fax 0445.313070 - e-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8 Etichettatura.

Il Radicchio di Chioggia deve essere confezionato in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura dei sigilli, osservando le seguenti disposizioni:

a) i contenitori dovranno osservare le dimensioni esterne di base di cm 30 \times 50, 30 \times 60 o 40 \times 60 ed essere di legno, plastica, polistirolo, cartone o di altri materiali per alimenti per una capienza compresa tra 1 e 5 kg di prodotto disposto in un solo strato;

b) le confezioni inferiori a 1 kg dovranno utilizzare contenitori di legno, plastica, polistirolo o cartone; il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto radicchi dello stesso tipo, categoria e calibro. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il confezionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Sui contenitori deve essere apposta l'etichetta con il logo indicante, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture Radicchio di Chioggia, 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 medioevale 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 0 black 100%.

Il logo «Radicchio di Chioggia», già 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 o 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 dovranno avere dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per la predetta indicazione geografica.

RADICCHIO DI CHIOGGIA

IGP DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta «Radicchio di Chioggia», sia

nella tipologia «precoce» che in quella «tardiva», e' riservata al radicchio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### Art. 2.

##### Caratteristiche del prodotto

Il Radicchio di Chioggia e' una pianta con lamine fogliari rotondeggianti, strettamente embricate tra loro che formano un grumolo di forma sferica; tali foglie hanno colore rosso piu' 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 varieta' silvestre.

All'atto dell'immissione al consumo, il «Radicchio di Chioggia I.G.P.» deve presentare le seguenti caratteristiche:

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

a) aspetto: grumolo di pezzatura medio-piccola, ben chiuso, corredato da modesta porzione di 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 180 a 400 grammi.

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

a) Aspetto: grumolo di pezzatura medio-grande, molto compatto, corredato da modesta porzione di 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 colore amaranto carico;

c) Sapore: foglie di sapore amarognolo e di consistenza mediamente croccante;

d) Calibro: peso del grumolo da 200 a 450 grammi.

#### Art. 3.

##### Zona di produzione

La zona di produzione del «Radicchio di Chioggia», tipologia «tardivo», comprende nell'ambito delle provincie 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.

#### Art. 4.

##### Elementi che comprovano l'origine

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 e' 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.

L'origine del prodotto è oggi comprovata, dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all'art. 7 sulla base dei numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori ed i confezionatori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamenti di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera, sono costituiti dall'applicazione dei requisiti descritti in seguito.

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 con i terreni iscritti all'elenco suddetto sono tenuti a dichiarare annualmente all'organismo di Controllo la quantità di «Radicchio di Chioggia» a IGP effettivamente prodotta e che intendono esitare sul mercato che viene quindi annotata in appositi registri.

Art. 5.

#### Tecniche di produzione e raccolta

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 quasi 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:

----> Vedere Tabella a pag. 12 <----

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.

Subito dopo la raccolta le piante possono essere toelettate direttamente in campo asportando le foglie più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme, le quali, in ogni caso, non vanno a costituire la parte commerciabile. In altri casi invece, le piante intere, possono essere trasferite al centro aziendale purché situato

nell'intero areale definito all'art. 3, dove si provvede alla toelettatura.

Ancora oggi nei campi, la toelettatura viene effettuata quasi sempre con coltellini tradizionali ricurvi, detti «roncole».

Art. 6.

#### Legame con l'ambiente geografico

La zona di produzione e' 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 e' 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 umidita' che influirebbero negativamente sullo stato fitosanitario della coltura.

Tale clima e' particolarmente adatto al radicchio tardivo che si e' 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.

La coltivazione della tipologia precoce e' 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 disponibilita' 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 della 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 e' 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 umidita' del terreno.

La tessitura sabbiosa della fascia litoranea ricadente nei Comuni di Chioggia e 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 qualita' 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.

#### Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Art. 8.

Modalita' di confezionamento ed etichettatura

Il trasferimento del prodotto, verificato conforme, ai locali di confezionamento o per la movimentazione commercializzazione dei contenitori predisposti per la vendita unitaria al dettaglio, puo' avvenire utilizzando imballaggi di legno, plastica, cartone o altro materiale idoneo, avente dimensioni di base consentite dalle vigenti normative in materia.

Per l'immissione al consumo i radicchi che si fregiano della denominazione «Radicchio di Chioggia» devono essere confezionati in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura dei sigilli, usando le seguenti disposizioni:

a) i contenitori dovranno osservare le dimensioni esterne di base di cm 30\times 50, 30\times 40 o 40\times 60 ed essere di legno, plastica, polistirolo, cartone o di altri materiali per alimenti per una capienza compresa tra 1 e 5 kg. di prodotto disposto in un solo strato.

b) le confezioni inferiori a 1 Kg dovranno utilizzare contenitori di legno, plastica, polistirolo o cartone.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto radicchi dello stesso tipo, categoria e calibro. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Il confezionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Sui contenitori deve essere apposta l'etichetta con 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 e' formato da uno scudo accartocciato con fondo bianco, bordatura gialla, fianco marrone e profilo nero, contenente il leone di colore rosso di epoca medioevale 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.», gia' apposto sui contenitori, non potra' 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 o associato e del confezionatore;

peso netto all'origine e la categoria;

nonche' 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.

----> Vedere Logo a pag. 14 <----

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.