

COMUNE DI GORIZIA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER I RADICCHI DENOMINATI “ROSA DI GORIZIA” O “RADICCHIO ROSSO DI GORIZIA” E/O “CANARINO DI GORIZIA”

MARCHIO A DENOMINAZIONE COMUNALE - DE.CO



Approvato con deliberazioni giuntali n. 213/2013 e n. 276/2013

ARTICOLO 1 – OGGETTO.

Il presente Disciplinare descrive le modalità di produzione, caratteristiche del prodotto ed ogni altro elemento necessario per ottenere il prodotto tradizionale di cui alle denominazioni riportate nel titolo. Il suo rispetto è vincolante al fine di poter denominare in tale modo lo stesso.

Tutti i mezzi tecnici utilizzati (concimi, antiparassitari, diserbanti, ecc.) in tutto il ciclo produttivo sono quelli previsti dai Regolamenti Comunitari, Leggi nazionali e Disciplinari e mezzi tecnici predisposti dall'ERSA del Friuli Venezia Giulia previsti per la lotta integrata o biologica.

Si specifica che il presente disciplinare non ha alcuna competenza in materia di agricoltura biologica e pertanto coloro che seguono tale disciplina dovranno riferirsi alla normativa specifica per questa forma di agricoltura.

Il presente documento è parte integrante della documentazione presentata per la registrazione di tali nomi per la DE.CO. del Comune di Gorizia e per la costituzione del presidio *slow-food*.

ARTICOLO 2 – DIFFERENZE TRA I DUE PRODOTTI.

Tutte le modalità che seguono valgono per entrambi i prodotti, differenziandosi fra di loro unicamente nella descrizione del prodotto finito di cui agli artt. 13 e 14 del presente Disciplinare.

ARTICOLO 3 – SEME.

Ogni produttore iscritto all'Associazione detentrica dei due marchi ha l'onere di produrre le sementi, riproducendo i propri radicchi mediante selezione delle piante che più rispecchiano le caratteristiche dei prodotti così come descritti agli artt.13 e 14 del presente Disciplinare. Non è ammessa la produzione di semi per la vendita rimanendo l'obbligo del rispetto della normativa in vigore per tale materia. Rimane impregiudicata la possibilità di scambiarsi i semi tra i produttori o la fornitura di materiale per la riproduzione ai produttori che per qualsiasi ragione non fossero stati in grado di perpetuare le piante da loro coltivate.

E' vietato porre in commercio, con queste denominazioni, prodotti che derivano da sementi commerciali con altre denominazioni, o di varietà diverse da quelle descritte con il presente Disciplinare.

Per il ricavo delle sementi ognuno può praticare il tipo di lavorazione più conveniente, meccanica o manuale. La riproduzione delle piante e la produzione delle sementi non può avvenire al di fuori del territorio del Comune di Gorizia considerato dal presente Disciplinare. Le piante che assumeranno caratteristiche simili ad altre varietà commerciali dovranno essere separate e non potranno essere denominate con i nomi di cui al presente Disciplinare.

ARTICOLO 4 – SEMINA.

E' ammessa la semina manuale o meccanica, a pieno campo, in consociazione con cereali, da sola. E' ammessa la semina in semenzaio, il trapianto, anche con l'ausilio di macchine, eseguita con piante in soprannumero provenienti da coltivazioni in pieno campo a file; è ammessa la semina a spaglio anche in altane o a file. Quanto sopra purché avvenga con semi prodotti secondo le modalità di cui al sopra citato art. 3.

ARTICOLO 5 – CONCIMAZIONE.

Le concimazioni vengono eseguite secondo le esigenze di ogni coltivatore tenendo presente che, in ogni caso, sono sconsigliati apporti elevati di azoto, dovendosi preferire concimazioni organiche o sovescio da effettuarsi l'anno prima della coltivazione. Si ricorda che le concimazioni influiscono sulla resistenza al gelo delle piante alla loro forma.

ARTICOLO 6 – ROTAZIONE.

Al fine di impedire il diffondersi di parassiti crittogamici o animali si consiglia di inserire la coltivazione dei radicchi in cicli di rotazione quadri o quinquennali.

ARTICOLO 7 – DISERBO.

Il diserbo avverrà con tutte le tecniche ritenute più opportune con esclusione di quello chimico. Utile per prevenire l'insediamento massiccio di infestanti è la rotazione delle colture in modo da sfasare il loro ciclo di vegetazione. Tuttavia si consiglia di coltivare su terreni diserbati meccanicamente in precedenza e di ricorrere alla semina in consociazione con cereali vernini o primaverili competenti con le infestanti. Qualora vi fosse una particolare necessità, dovuto ad una massiccia presenza di infestanti che potrebbe compromettere la coltivazione in atto, eccezionalmente si potrà ricorrere al diserbo chimico con i prodotti di cui all'art. 1, Il capoverso del presente disciplinare, comunicando preventivamente all'Associazione che a sua volta comunicherà l'intervento alla Direzione di Slow Food.

ARTICOLO 8 - RACCOLTA.

Il periodo di raccolta è a discrezione del produttore e può essere effettuato sia manualmente che con mezzi meccanici; può avvenire scalaramente o nell'arco di tempo più breve e a seconda dell'esigenza del produttore; è ammesso l'uso di teli o materiali pacciamenti per la protezione del suolo dal gelo ed agevolare così la raccolta. Non è ammesso l'uso della pacciamatura in sostituzione della forzatura tradizionale.

Il prodotto raccolto, per la protezione dal gelo, può essere stoccato e conservato sia in buche, direttamente in campo, o in locali con temperatura regolata ed a tale scopo destinati. La raccolta avviene scalzando le piante con le radici e legandole in mazzi o stivate in cassette opportunamente ripulite dalla terra. L'uso di eventuali prodotti conservanti, antibiotici o quant'altro deve avvenire nel rispetto delle norme in vigore.

ARTICOLO 9 – FORZATURA.

La forzatura è il passaggio fondamentale per ottenere il prodotto tradizionale; questa tecnica viene utilizzata per potere ottenere prodotti freschi nella stagione invernale. Tale lavorazione segue la raccolta secondo quanto riportato all'art. 8 del presente Disciplinare. I mazzi o le cassette andranno riposti su una lettiera calda tradizionale per poter riavviare così la crescita delle piante, opportunamente irrigate, per il periodo necessario all'ottenimento del prodotto desiderato. Qualora vi siano le condizioni favorevoli, la forzatura potrà essere applicata anche direttamente sul campo. In presenza di locali troppo illuminati i mazzi o le cassette potranno essere ricoperti con materiali impermeabili alla luce per favorire l'imbianchimento del prodotto. Ogni altra tecnica di forzatura utilizzata, diversa da quella qui descritta, comporterà l'impossibilità di utilizzare il marchio ed i nomi di cui al presente disciplinare.

Articolo 10 – MONDATURA E LAVAGGIO.

La mondatura avverrà in modo da ottenere il prodotto come descritto agli artt. 13 e 14 del presente Disciplinare, in questa fase si procederà alla scelta delle piante da destinare alla riproduzione in base alle caratteristiche desiderate. La scelta delle piante da destinare a seme potrà avvenire anche su esemplari rilasciati in campo per verificarne la resistenza al gelo. L'ideale è l'utilizzo contemporaneo di entrambi i sistemi. Il lavaggio e l'uso di prodotti a ciò destinati avverrà in base alle norme vigenti.

ARTICOLO 11 – CARATTERISTICHE DEL TERRENO.

I radicchi possono essere coltivati in ogni tipo di terreno tuttavia per l'ottenimento del prodotto desiderato l'ottimale è il terreno di origine alluvionale con strato di terreno

variabile da 20 a 60 cm di spessore, con scheletro calcareo, ferrettizzato e ben drenato, tali terreni in estate possono essere soggetti a periodi di siccità.

ARTICOLO 12 - AMBITO TERRITORIALE DI PRODUZIONE.

I radicchi il cui nome e marchio viene tutelato con il presente disciplinare possono essere prodotti con le modalità previste dallo stesso, unicamente nel territorio del Comune di Gorizia. A tutela dei produttori associati e per favorire la qualità fitosanitaria dei prodotti tutelati, legata alla disponibilità di terreni da inserire nella rotazione, gli stessi possono essere autorizzati, per un periodo legato ad un ciclo di rotazione e comunque fino alla nuova disponibilità di terreni posti nel suddetto Comune, alla coltivazione di radicchi così denominati anche in altri terreni della provincia di Gorizia purché aventi caratteristiche pedologiche simili e che non producano prodotti diversi da quelli descritti con la presente. L'autorizzazione deve essere nominale, motivata e riportare inderogabilmente le scadenze, indicando il periodo in cui sarà nuovamente disponibile il terreno sostituito. In questo caso si applica integralmente il presente disciplinare.

ARTICOLO 13 – DESCRIZIONE DEL “RADICCHIO ROSSO DI GORIZIA” O “ROSA DI GORIZIA”.

Ecotipo della specie *Cicoria inthybus* sottospecie *sativa*;

- colore rosso intenso o con variegature e sfumature verso il rosa o rosso granato a seconda del tipo di selezione dei diversi produttori;
- forma simile a quella di una rosa con la rosa di foglie tenuta assieme da un moncherino di radice di 1 o 2 cm opportunamente ripulita dei peli radicali. Talvolta il moncherino può mancare se la radice viene usata nella selezione.

ARTICOLO 14 – DESCRIZIONE DEL RADICCHIO “CANARINO DI GORIZIA”.

Ecotipo della specie *Cicoria inthybus* sottospecie *sativa* con caratteristiche uguali a quelle di cui al sopra citato art. 13 tranne che per:

- colore giallo canarino o con variegature e sfumature che portano verso il rosa o il rosso a seconda del tipo di selezione effettuata dai produttori;
- forma, come al suddetto art. 13, tollerandosi però anche una maggior percentuale di forme più allungate che però non possono costituire caratteristica.