



Elenco degli obblighi

Cardon épineux genevois

Registrato quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 5 febbraio 2003 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 10 settembre 2012, del 27 maggio 2014 e dell'8 giugno 2020.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Cardon épineux genevois, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

¹ La produzione di cardi, lo stoccaggio, l'imbianchimento e la preparazione del *Cardon épineux genevois* si effettuano esclusivamente all'interno dei limiti del Canton Ginevra.

² Le particelle situate in zona franca non sono comprese nell'area geografica designata.

Art. 3 Condizioni generali di produzione

¹ Il «Cardon argenté épineux de Plainpalais» proveniente dai ceppi Béguin e Grosjean è l'unica varietà ammessa per il *Cardon épineux genevois*.

² I produttori di *Cardon épineux genevois* soddisfano le condizioni della PER e sono certificati GRTA. I controlli necessari a tal fine sono effettuati conformemente alle direttive.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 4 Materia prima

La varietà di «Cardon argenté épineux de Plainpalais» è la sola materia prima utilizzata. È caratterizzata da coste fini, numerose e piene. Le sue spine sono abbondanti e ripartite dalla base del gambo fino alla punta dei lembi. Il fogliame è blu argentato, quasi bianco all'interno del cuore. La pianta è voluminosa e può raggiungere un'altezza di 1,50 metri.

Art. 5 Caratteristiche chimiche

Il *Cardon épineux genevois* è caratterizzato dai valori nutritivi indicativi seguenti (per 100 grammi):

Energia:	221	kJ (52 kcal)
Proteine:	3	g
Materia grassa:	0	g
Carboidrati:	10	g
Acqua:	85,4	g
Fibre alimentari:	1,5	g
Calcio:	40	mg
Ferro:	1,0	mg
Vitamina C:	10	mg
Vitamina B1:	0,1	mg
Vitamina B2:	0,02	mg

Art. 6 Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche aromatiche e organolettiche specifiche del *Cardon épineux genevois* si definiscono con un sapore intenso di verdura a coste, il cui gusto ricorda quello del cuore di carciofo con una nota di noce e di burro dolce. La consistenza resta soda e croccante alla cottura. La sua struttura è poco fibrosa. Un gusto troppo amaro e una polpa molle sono invece indesiderati.

Sezione 3 Produzione di semi

Art. 7 Selezione delle piante madri

¹ Il raggruppamento richiedente designa un collegio di selezionatori composto da sei specialisti.

² Il collegio è l'unico organo abilitato a selezionare le piante madri destinate alla produzione dei semi per le esigenze dei produttori di *Cardon épineux genevois*.

³ La selezione si riferisce ai criteri specifici dei ceppi denominati Béguin e Grosjean.

⁴ La selezione si effettua fra settembre e dicembre su piante madri imbianchite.

Art. 8 Conservazione delle piante madri e raccolta dei semi

¹ Le piante selezionate sono munite di un'etichetta fino alla loro messa a dimora definitiva.

² Solo i semi provenienti dalle piante madri selezionate possono essere utilizzati per la moltiplicazione del *Cardon argenté épineux de Plainpalais*.

³ Dopo essere stati raccolti da infiorescenze mature, i semi sono separati per immersione e/o spulatura.

⁴ Il raggruppamento richiedente crea un programma che controlla la conservazione delle piante madri e delle partite di semi con lo scopo di mantenere la linea botanica della varietà del *Cardon épineux argenté de Plainpalais*, secondo i seguenti criteri:

- coste piene e sode;
- coste lunghe e fini;
- coste spinose (spine numerose e lunghe).

⁵ Le piante madri sono interrate per 10–15 anni al massimo e sono utilizzate solo per la produzione di semi.

Sezione 4 Descrizione del metodo di ottenimento della verdura

Art. 9 Preparazione e ammendamento del suolo

¹ Il *Cardon épineux genevois* esige una terra pesante, argillosa con un ammendamento sotto forma di letame o di compost vegetale.

² La concimazione è applicata secondo le norme di produzione riconosciute e in funzione dei bisogni (espressi in unità/ettaro) della pianta, che sono: azoto (N) 220, fosforo (P205) 85, potassio (K2O) 670 e magnesio (Mg) 25.

Art. 10 Semina e densità d'impianto

¹ La semina si effettua in fossetta o su zolla fra inizio e fine maggio.

² Le piantine con zolla (semina in vivaio poi impianto in pieno campo) sono imbianchite in vivaio.

³ Le piantine in fossette sono imbianchite in pieno campo allo stadio di sviluppo che conta da 2 a 3 foglie.

⁴ La densità dell'impianto non deve superare 1,2 piante al metro quadrato.

Art. 11 Cura delle colture

¹ Il diserbo si effettua esclusivamente per sarchiatura.

² La protezione fitosanitaria si limita a:

- a. applicare dell'antilumache tra inizio e fine coltura, se necessario;
- b. controllare la presenza di parassiti ed eventualmente intervenire con un insetticida omologato contro gli afidi e la nottua;
- c. lottare contro i roditori con delle trappole.

³ Non è autorizzato alcun trattamento fungicida.

Art. 12 Imbianchimento

¹ Il termine «imbianchimento» corrisponde alla definizione agronomica della forzatura come praticata per l'indivia.

² L'imbianchimento può essere effettuato con l'ausilio di una delle due tecniche seguenti:

- a. In pieno campo. Da settembre, i cardi vengono coperti individualmente con un sacco di plastica nera. Il periodo di imbianchimento dipende direttamente dalle condizioni climatiche e può durare da 10 a 30 giorni.
- b. In cantina, in fosse o sotto un riparo in plastica. Da novembre, i cardi ripiantati o in piante con zolle imbiancano a una temperatura fra i 10 e i 15°C per un periodo compreso fra i 15 e i 25 giorni.

Sezione 5 Preparazione, prodotti interessati e metodo di conservazione

Art. 13 Preparazione del cardo

¹ Dopo l'imbianchimento il cardo viene pulito. Le coste verdi o non consumabili vengono eliminate, si conserva solo il cuore della pianta e le coste corte prive di lembo.

² Lo stoccaggio si effettua al freddo e al riparo dalla luce.

Art. 14 Prodotti interessati

¹ Il cardo si presenta in cinque gamme:

- Gamma 1: prodotti freschi interi
- Gamma 2: conserve, prodotti sterilizzati
- Gamma 3: prodotti congelati
- Gamma 4: prodotti freschi confezionati (crudi sotto vuoto)
- Gamma 5: prodotti cotti confezionati (cotti al naturale e cotti nel latte, rispettivamente sotto vuoto e sotto vuoto parziale)

Solamente le gamme 1, 2, 4 e 5 beneficiano della DOP.

² Le preparazioni delle gamme 2, 4 e 5 sono composte esclusivamente da *Cardon épineux genevois*.

³ La gamma 3 (prodotti congelati) non può portare la denominazione *Cardon épineux genevois*.

Art. 15 Condizionamento e metodo di conservazione delle diverse gamme di cardi

¹ La gamma 1 si commercializza sotto forma di prodotto fresco in pianta intera e pulita.

² Per le gamme 2, 4 e 5, il cardo è sbucciato, tagliato a pezzi e immerso in una soluzione antiossidante a base di metabisolfito di sodio (2 g/l.), utilizzato come materia ausiliare tecnologica, o in una soluzione a base di latte. Dopo l'immersione in una soluzione antiossidante, il cardo viene risciacquato con acqua fresca in modo da eliminare eventuali tracce di metabisolfito di sodio.

³ Nella gamma 2, il cardo si presenta in pezzi pretagliati. I vasi di vetro sono riempiti con il cardo prima dell'aggiunta di una soluzione di riempimento. Quest'ultima è composta di sale (1,67 g/l) e di acido citrico (1 g/l). La sterilizzazione si effettua in vasi chiusi a una temperatura massima di 100°C per 60 minuti e al massimo a 120°C per 35 minuti.

⁴ Il cardo della gamma 4 si presenta in pezzi pretagliati. La verdura cruda è confezionata sotto vuoto in un imballaggio di plastica adeguato.

⁵ Il cardo della gamma 5 è immesso sul mercato in pezzi cotti in una miscela di acqua e latte o cotto al naturale.

⁶ Commercializzazione attraverso i canali di distribuzione: la verdura cotta al naturale è confezionata sotto vuoto, mentre la verdura cotta nel latte è confezionata sotto vuoto parziale, in imballaggi di plastica adeguati al caso.

Art. 16 Tracciabilità

¹ Il raggruppamento richiedente tiene un registro delle zone di produzione delle piante da seme e delle particelle di produzione del *Cardon épineux genevois*. Il suo aggiornamento è annuale.

² Le partite di sementi sono etichettate al momento della raccolta delle infiorescenze e al momento dell'estrazione dei semi.

³ Gli addetti alla trasformazione tengono aggiornata una lista degli acquisti di cardo menzionando il nome del fornitore, quello del produttore e il numero di particella nonché il peso netto totale prima della trasformazione. Le etichette delle partite di cardo fungono da documento di controllo.

Sezione 6 Qualità dei prodotti interessati

Art. 17 Qualità

¹ Prima dell'imbianchimento, i cardo devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Le piante sottosviluppate vengono scartate.

² Le partite devono essere sottoposte ad un'accurata cernita, le piante di qualità insufficiente devono essere scartate dalle partite destinate alla trasformazione in *Cardon épineux genevois*.

³ I cardo pronti per la vendita o la preparazione devono soddisfare le caratteristiche qualitative minime seguenti:

- maturazione: i cardo sono imbianchiti in modo uniforme. Le parti rimaste verdi vengono eliminate;
- la polpa è soda;
- le piante sono esenti da malattie (marciume) o da danni (lumache). Anche le coste rosse vengono eliminate.

Sezione 7 Test del prodotto finale

Art. 18 Valutazione del *Cardon épineux genevois*

¹ L'analisi di ciascun campione verde sui seguenti elementi:

- a. analisi chimica: tenore in metabisolfito;
- b. analisi organolettica: aspetto esterno dei cardo (secondo la gamma), odore, sapore, consistenza.

² I criteri «aspetto esterno», «odore», «sapore» e «consistenza» sono valutati in base a una scala di 4 punti. Per aver diritto alla denominazione *Cardon épineux genevois*, il campione deve totalizzare un punteggio minimo di 12 punti.

Art. 19 Commissione di degustazione

La Commissione di degustazione nominata dal raggruppamento richiedente è composta da professionisti e da consumatori. Il controllo delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito è assicurato da degustazioni su campioni anonimi.

Sezione 8 Etichettatura e certificazione

Art. 20 Etichettatura

¹ L'etichettatura del cardo imbianchito o meno, si effettua sul telaio o sulla cassa a paletta all'uscita dell'azienda.

² L'etichettatura è assicurata su ogni partita lungo tutte le fasi di preparazione e di stoccaggio.

³ Ogni imballaggio di cardo fresco o di cardo pronto all'uso deve essere munito di un'etichetta con le seguenti menzioni:

- *Cardon épineux genevois*;
- denominazione di origine protetta e/o il seguente logo DOP.



⁴ Tutte le partite che portano la designazione devono essere munite di un'etichetta di controllo numerata, distribuita sotto la responsabilità dell'organismo di certificazione.

⁵ Le etichette di controllo numerate sono riservate esclusivamente al cardo venduto sotto denominazione di origine controllata.

Art. 21 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è assicurata da ProCert AG, (SCESp 0038).

² Le esigenze minime di controllo sono elencate nel manuale di controllo del *Cardon épineux genevois*, stabilito dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.