



Riassunto della domanda di registrazione concernente *Cardon épineux genevois*

1. Raggruppamento richiedente

Nome: Associazione Cynara

Indirizzo: Union maraîchère de Ginevra, rue Blavignac 16, 1227 Carouge

Composizione: produttori e addetti alla trasformazione

2. Nome del prodotto

Cardon épineux genevois

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine controllata (DOC)

4. Tipo di prodotto

Verdura sotto forma di prodotto fresco, conserva, prodotto sterilizzato e prodotto fresco pronto al consumo.

5. Prova della rappresentatività

L'insieme dei produttori e degli addetti alla trasformazione conosciuti sono membri dell'associazione Cynara.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Lo studio demoscopico effettuato nel 1999 precisa che i consumatori che conoscono il cardo lo associano al Canton Ginevra.

Viene utilizzato il nome del Cantone, il che implica il riconoscimento della denominazione quale indicazione di provenienza (cfr. accordi bilaterali sottoscritti dalla Svizzera che prevedono la protezione assoluta dei nomi di Cantoni; giurisprudenza "saucisson vaudois").

7. Elementi storici

A Ginevra la tradizione della coltivazione del cardo è radicata da lungo tempo. Gli immigrati protestanti fuggiti in seguito all'editto di Nantes (1685) e installatisi a Plainpalais, erano abili coltivatori che fecero fruttificare le sementi di *Cardons épineux* che avevano portato con sé. Nel corso degli anni, gli orticoltori ginevrini hanno selezionato le migliori piante per la moltiplicazione. La coltivazione dei cardo è tradizionale e dopo la Seconda Guerra mondiale sono stati profusi sforzi particolari per ottenere la famosa varietà *Cardon argenté épineux de Plainpalais* così come la si usa definire oggi. Fra le ultime regioni che producono il cardo in Europa, Ginevra è l'unica a vantare ancora il cardo con le spine.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il cardo ama i terreni pesanti e argillosi. Il suolo ginevrino composto dai depositi alluvionali del Rodano e dell'Arve gli si addice particolarmente. Le condizioni climatiche espresse da temperature e da un'umidità molto contrastate durante il periodo di crescita danno a questo prodotto una consistenza che lo caratterizza tipicamente.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

La letteratura menziona il *Cardon argenté épineux de Plainpalais* come una varietà locale, adattata alle condizioni, derivante dalla selezione e dall'incrocio di varietà provenienti da differenti orizzonti. Questo lungo lavoro di selezione massale effettuato da numerose generazioni di orticoltori ha permesso un adattamento, non solo alle condizioni di coltivazione, ma anche al gusto degli orticoltori e dei consumatori durante tutta la storia. La costanza dei metodi di selezione delle piante madri e delle esigenze in materia di imbianchimento conferiscono al *Cardon épineux genevois* caratteristiche organolettiche specifiche.

10. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

I limiti del Canton Ginevra. La zona franca non è compresa.

b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali

Il *Cardon épineux genevois* si caratterizza per 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.

c) Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Cardo della varietà *Cardon argenté épineux de Plainpalais*. I semi provengono dalle piante madri selezionate da un collegio di selezionatori. La selezione viene effettuata in base a dei criteri precisi che costituiscono tutta la specificità di questa varietà.

La semina e l'impianto avvengono in primavera. Il cardo non necessita interventi fitosanitari particolari e sistematici. Le condizioni di produzione sono quelle nel rispetto delle regole della protezione integrata (PI). Inoltre, il diserbamento è esclusivamente meccanico.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45'011 è assicurata da ProCert Safety SA, Organismo di certificazione, Thunstrasse 17, 3000 Berna 6 (SCES 038). I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Cardon épineux genevois* e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.

e) Etichettatura e tracciabilità

Il *Cardon épineux genevois* menziona sull'etichetta:

il nome: ***Cardon épineux genevois***
e ***Denominazione d'origine controllata***
e/o ***DOC***

Sull'etichetta devono essere indicati il nome o il numero dell'organismo di certificazione.