

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 279/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

Nr WE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

CHNP () CHOG (X)

Wnioskowana zmiana/wnioskowane zmiany

Pozycja (pozycje) specyfikacji produktu:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana/zmiany:

Opis produktu

Zwiększa się minimalną wielkość główki cykorii wprowadzanej do obrotu oraz usuwa się przysłówek „całkowicie” (*completamente*) odnoszący się do koloru.

Metoda produkcji

Metody i okresy uprawy cykorii zostają opisane w bardziej szczegółowy sposób, a także zostają usunięte niektóre fragmenty opisowe, ponieważ nie mają one wpływu na cechy jakościowe produktu.

Wprowadza się obowiązek wiązania warzyw na otwartym polu.

Wymogi dotyczące zbiorników zostały zmienione, aby umożliwić stosowanie różnych materiałów, nie podważając jednak związku z obszarem geograficznym i tradycyjnymi metodami produkcji. W rzeczywistości, ze względów higieniczno-sanitarnych, niektóre protokoły przyjęte przez czołowe międzynarodowe firmy dystrybucyjne oraz przepisy niektórych państw wymagają obecnie wykorzystywania materiałów innych niż cement przy produkcji żywności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Technika suszenia roślin po etapie bielienia, a przed pielęgnacją miała sens, dopóki pielęgnacja odbywała się w pomieszczeniach nieogrzewanych lub na wolnym powietrzu. Zmienione wymagania zmierzające do zapewnienia zdrowego i komfortowego środowiska pracy sprawiły, że wszystkie pomieszczenia pracy są obecnie ogrzewane, co oznacza, że dawny etap suszenia nie jest już konieczny, a może nawet okazać się szkodliwy, powodując rozpoczęcie procesu degeneracji roślin. Jest rzeczą oczywistą, że obciekanie wody z roślin odbywa się w razie potrzeby (należy pamiętać, że bielienie w wodzie nie jest obowiązkowe) w pomieszczeniu pielęgnacyjnym. Aby rozwiązać wszelkie wątpliwości, należy zauważyć, że zalecenie dotyczące stałej temperatury 18 °C ma wyłącznie orientacyjny charakter, ponieważ temperatura obniża się choćby w wyniku otwierania drzwi w celu wniesienia produktu do pomieszczenia pielęgnacyjnego, co nie podważa jednak tradycji wytwarzania produktu ani jego jakości.

Etykietowanie

W celu dostarczenia pełniejszej informacji konsumentowi wprowadza się logo identyfikacyjne produktu. Aby lepiej zaspokoić wymagania rynku, wprowadzone zostają również nowe opakowania lub zwiększona zostaje objętość istniejących opakowań.

Wymogi krajowe

Skreśla się art. 3 i 8 obowiązującej specyfikacji, a także określa się organ kontrolny zgodnie z wymogami prawodawstwa Wspólnoty.

W przypadku art. 7 zniesione zostaje odniesienie do „minimalnej wielkości powierzchni wynoszącej 1 500 m²” umożliwiające wpis na listę producentów, ponieważ powoduje ono ograniczenie dostępu w sposób niezgodny z prawodawstwem Wspólnoty.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

Nr WE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefon: (39) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio Radicchio di Treviso
Adres: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Telefon: (39) 0422 48 80 87
Faks: (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża, nieprzetworzone lub przetworzone

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2):

4.1 *Nazwa*: „Radicchio Rosso di Treviso”

4.2 *Opis produktu*: Uprawy przeznaczone do produkcji *Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.* muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych — gatunku *Cichorium intybus* L. — późnej (*tardivo*) lub wczesnej (*precoce*) odmiany dzikiej cykorii.

W chwili wprowadzenia do obrotu cykorii oznaczona chronionym oznaczeniem geograficznym *Radicchio Rosso di Treviso* musi posiadać następujące cechy:

Odmiana późna *Radicchio Rosso di Treviso*

- Wygląd: pędy regularne, jednakowe i gęste; zbite, okrywające liście, z tendencją do zamykania główki w części wierzchołkowej; główka zakończona częścią starannie wypielęgnowanego korzenia o długości proporcjonalnej do wielkości główki, ale w żadnym wypadku nie większej niż 6 cm.
- Kolor: blaszki liści mają intensywny kolor czerwonego wina, a ich boczne unerwienie jest słabo rozwinięte; żyłka grzbietowa (główne unerwienie) ma kolor biały.
- Smak: żyłka grzbietowa ma przyjemnie gorzkawy smak i chrupką konsystencję.
- Wielkość: minimalna waga główki wynosi 100 g, minimalna średnica przy szyjce korzeniowej wynosi 3 cm, a długość (bez korzenia) to 12-25 cm.

Cechy odmiany późnej *Radicchio Rosso di Treviso* jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała
- błyszczący, jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej
- unerwienie główne w kolorze białym
- odpowiednio gęste główki
- wielkość od średniej do dużej
- główki jednakowej wielkości i długości
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez szkod
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 6 cm.

Odmiana wczesna *Radicchio Rosso di Treviso*

- Wygląd: główka duża, wydłużona, ściśle zamknięta, z niewielkim korzeniem.
- Kolor: liście mają mocno zarysowane żyłki główne koloru białego, które rozgałęziają się na wiele małych żyłek na tle intensywnej czerwieni dobrze rozwiniętej blaszki liściowej.
- Smak: liście o smaku lekko gorzkawym i średnio chrupkiej konsystencji.
- Wielkość: minimalna waga główek wynosi 150 g, a długość główki (bez korzenia) to 15-25 cm.

Cechy odmiany wczesnej *Radicchio Rosso di Treviso* jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała
- jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej przerywany delikatnym białym unerwieniem
- odpowiednio gęste główki
- wielkość od średniej do dużej
- główki jednakowej wielkości
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez szkod
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 4 cm.

- 4.3 *Obszar geograficzny:* Obszar produkcji i pakowania odmiany późnej *Radichio Rosso di Treviso* obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja:

Prowincja Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Prowincja Padwa: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Prowincja Wenecja: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Obszar produkcji i pakowania odmiany wczesnej *Radichio Rosso di Treviso* obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja:

Prowincja Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

Prowincja Padwa: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Prowincja Wenecja: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4 *Dowód pochodzenia:* Na potrzeby kontroli procesu produkcji i pakowania organ kontrolny, wyznaczony zgodnie z art. 10 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, prowadzi dla każdej kampanii rejestr producentów i podmiotów pakujących, zamierzających posługiwać się CHOG w odniesieniu do odpowiednich odmian cykorii.

Prawo do wpisu do wspomnianego rejestru mają producenci cykorii, będący na podstawie dowolnego tytułu w posiadaniu gruntu położonego na obszarze produkcji i przeznaczonego pod uprawę odmiany późnej i/lub wczesnej *Radichio Rosso di Treviso*.

Producenci wpisywani są do wspomnianego rejestru w odniesieniu do każdej kampanii produkcyjnej i muszą deklarować corocznie uprawiane odmiany cykorii, powierzchnię upraw oraz ilości wyprodukowane i przekazane podmiotom pakującym.

Wnioski o wpis do rejestru składa się do organu kontrolnego do dnia 31 maja każdego roku.

Podmioty pakujące mają obowiązek przesłania organowi kontrolnemu oświadczenia dotyczącego rocznej wielkości pakowanej produkcji w podziale na uprawiane odmiany.

Wpis poszczególnych producentów i podmiotów pakujących do rejestru jest ważny przez rok i może zostać ponowiony.

W odniesieniu do każdego zbioru prowadzący uprawę musi odnotować datę rozpoczęcia związanych z tym czynności w specjalnym rejestrze gospodarstwa.

W odniesieniu do każdej kampanii produkcyjnej prowadzący uprawę informuje organ kontrolny o ilości produkcji końcowej, gotowej do wprowadzenia do obrotu dla każdej odmiany cykorii.

Prowadzący uprawę wykazuje jednocześnie powyższą ilość w rejestrze gospodarstwa, odnotowując datę dostawy do podmiotu pakującego, z wyjątkiem przypadku, gdy sam dokonuje pakowania produktu.

- 4.5 *Metoda produkcji:* Warunki panujące w gospodarstwie oraz metody uprawy na gruntach przeznaczonych do produkcji *Radichio Rosso di Treviso* I.G.P. muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i muszą być w każdym przypadku przystosowane do zapewnienia produktowi jego charakterystycznych właściwości.

Do prowadzenia produkcji odmiany późnej i wczesnej *Radichio Rosso di Treviso* nadają się gleby, które są świeże, głębokie, dobrze osuszone i niezbyt bogate w składniki odżywcze, zwłaszcza w azot, i które nie są glebami alkalicznymi. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniastych i piaszczystych, znajdujących się na dawnych gruntach popowodziowych poddanych procesowi odwapnienia. Odpowiedni klimat charakteryzują wystarczające opady i umiarkowane maksymalne temperatury w porze letniej, sucha jesień oraz wczesna zima z temperaturami spadającymi do minus 10 °C.

Gęstość uprawy w trakcie siewu, przesadzania i przeredzania nie może przekraczać 8 roślin na metr kwadratowy.

Maksymalna produkcja przypadająca na hektar powierzchni nie może przekraczać następujących limitów (nie dopuszcza się żadnej tolerancji):

- odmiana późna: 7 000 kg/ha
- odmiana wczesna: 9 000 kg/ha

Maksymalna waga jednostkowa główek, które składają się na produkt końcowy, nie może przekraczać następujących limitów (nie dopuszcza się żadnej tolerancji):

- odmiana późna: 0,4 kg
- odmiana wczesna: 0,5 kg

Produkcja odmiany wczesnej i późnej *Radicchio Rosso di Treviso* rozpoczyna się niezmiennie od siewu lub przesadzenia sadzonek.

Wysiew musi nastąpić na otwartym polu w okresie między 1 czerwca a 31 lipca każdego roku.

Przesadzanie sadzonek należy przeprowadzać corocznie w okresie do końca sierpnia.

Zbiór odmiany późnej *Radicchio Rosso di Treviso* odbywa się począwszy od 1 listopada i w każdym przypadku po co najmniej dwukrotnym oszronieniu uprawy, co sprzyja czerwonemu zabarwieniu rośliny.

Zbiór odmiany wczesnej *Radicchio Rosso di Treviso* odbywa się począwszy od 1 września.

Prace związane z uprawą, bieleniem, pędzeniem oraz nadanie produktowi cech wymaganych dla *Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.* przewidzianej do wprowadzenia do obrotu, w tym pakowanie, muszą odbywać się wyłącznie na obszarze administracyjnym określonym w pkt 4.3.

Proces bielenia, pędzenia i przygotowania główek do pakowania odbywa się w następujących etapach dla każdej z dwóch odmian cykorii.

Odmiana późna *Radicchio Rosso di Treviso*

Tradycyjny proces przetwarzania zebranych warzyw odbywa się w niżej opisanych etapach.

Wstępne pędzenie

Podczas tego pierwszego etapu rośliny zebrane wraz z częścią korzenia oczyszcza się z najbardziej zewnętrznych liści i ewentualnej ziemi pozostającej na korzeniu.

Główki zbiera się następnie w pęczki lub umieszcza w skrzynkach siatkowych lub perforowanych.

W obu przypadkach szyjki korzeniowe wszystkich roślin muszą znajdować się na tej samej wysokości.

Pęczki lub skrzynki z główkami, ustawione rzędami na ziemi, chronione są tunelem, aby zapobiec ich moknięciu w przypadku opadów atmosferycznych lub topienia się szronu. Tunele muszą zapewniać maksymalną wentylację główek. Ten ostatni etap można też przeprowadzić, umieszczając pęczki lub skrzynki w klimatyzowanych pomieszczeniach.

Pędzenie i bielenie:

Pędzenie i bielenie to podstawowe i niezastępowalne etapy uprawy, które pozwalają na uzyskanie właściwości organoleptycznych, handlowych i estetycznych odmiany późnej *Radicchio Rosso di Treviso*. Proces ten polega na pozbawieniu główek dostępu do światła, co umożliwi formowanie nowych liści pozbawionych barwnika chlorofilu lub zawierających jego znikomą ilość, uzyskanie intensywnego czerwonego koloru, osłabienie włóknistej konsystencji i uzyskanie chrupkości i przyjemnie gorzkiego smaku.

Do pędzenia odmiany późnej *Radicchio Rosso di Treviso* wykorzystuje się wodę źródłaną o temperaturze ok. 11 °C. Główki umieszcza w pozycji pionowej w dużych, zabezpieczonych zbiornikach i zanurza się aż do szyjki korzeniowej na czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości i opisanych wcześniej cech charakterystycznych.

Pielęgnacja

Podczas etapu pielęgnacji rozwiązuje się pęczki lub wyjmuje główki ze skrzynek, usuwa się liście uszkodzone lub o nieodpowiednich cechach, aby uzyskać pędy odpowiadające przewidzianym wymogom, a następnie obcina się i skraca korzeń proporcjonalnie do wielkości główki.

Prace związane z pielęgnacją muszą być wykonywane tuż przed przekazaniem produktu do dystrybucji. Po zakończeniu pielęgnacji cykorię umieszcza się w obszernych pojemnikach z bieżącą wodą w celu wymycia i opakowania.

Odmiana wczesna *Radicchio Rosso di Treviso*:

Wiązanie

Główki umieszcza w pozycji pionowej w dużych, zabezpieczonych zbiornikach i zanurza się aż do szyjki korzeniowej na czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości i opisanych wcześniej cech charakterystycznych.

Pielęgnacja

W trakcie pierwszego etapu następującego po zbiorze oczyszcza się rozwiązane główki z zewnętrznych liści nieodpowiadających minimalnym wymogom, a następnie przystępuje się do pielęgnacji szyjki i korzenia. Cykorię umieszcza się następnie w obszernych pojemnikach wypełnionych bieżącą wodą w celu wymycia i opakowania. Usuwa się ewentualne liście nieodpowiadające wymogom jakości i przystępuje do pakowania.

Cykoria wprowadzana do obrotu i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym *Radicchio Rosso di Treviso* musi być pakowana:

- w odpowiednie pojemniki o podstawie 30 × 50 cm lub 30 × 40 cm i maksymalnej objętości równej 5 kg produktu;
- w odpowiednie pojemniki o podstawie 40 × 60 cm i maksymalnej objętości równej 7,5 kg produktu;
- w odpowiednie pojemniki o innych wymiarach pod warunkiem, że mieszczą one nie więcej niż 2 kg produktu.

Każdy pojemnik należy zapieczętować w taki sposób, aby wyjęcie jego zawartości nie było możliwe bez zniszczenia pieczęci.

- 4.6 *Związek z obszarem geograficznym*: Właściwości *Radicchio Rosso di Treviso* wynikają z warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich. Historia, ewolucja, wielowiekowe tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców warzyw, charakterystyka terenu, warunki klimatyczne, temperatura wody gruntowej oraz możliwość jej szybkiego pozyskiwania w wyniku wiercenia, tzn. przy niskich kosztach, wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku *Radicchio Rosso di Treviso* ze środowiskiem, w którym jest ona uprawiana.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adres: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Telefon: (39) 0445 36 60 94

Faks: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. *Etykietowanie*: Pojemniki muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter równej wielkości o następującej treści: *Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.*, któremu towarzyszy określenie *tardivo* (odmiana późna) lub *precoce* (odmiana wczesna). Oznaczenie na pojemnikach musi także zawierać:

- nazwę lub nazwę firmową oraz adres lub siedzibę pojedynczego producenta i/lub związku producentów i/lub podmiotu pakującego;
- pierwotną wagę netto,
- jak również dodatkowe informacje pod warunkiem, że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.

Na każdym pojemniku i/lub opieczętowanej pokrywce pojemnika należy ponadto umieścić logo identyfikacyjne CHOG, z zachowaniem określonych niżej kształtów, kolorów, wymiarów i proporcji, określając ponadto, czy jest to odmiana *precoce* (wczesna) czy *tardivo* (późna).

Logo ma kolor czerwony, jest umieszczone na białym tle i składa się z ilustracji przedstawiającej stylizowaną kompozycję cykorii, nad którą znajdują się słowa *Radichio Rosso di Treviso I.G.P.*, a całe logo ma czerwone obramowanie.

Rodzaj czcionki: Rockwell condensed

Kolor logo: Czerwony = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Oznaczenie *precoce* lub *tardivo* umieszcza się białymi literami na czerwonym tle obok zdjęcia odpowiedniej odmiany *Radichio Rosso di Treviso*.

Logo może ponadto zostać umieszczone przez właściwy podmiot także na stosownej pieczęci.

Wszelkie inne oznaczenia niż *Radichio Rosso di Treviso I.G.P.* muszą być od niego wyraźnie mniejsze.
