

Публикация на заявление за изменение съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно защита на географските указания и наименованията за произход на земеделски продукти и храни

(2007/C 270/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

Заявление за изменение в съответствие с член 9 и член 17, параграф 2

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

ЕО №: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Искано/и изменение/я

Реквизит/и на спецификацията:

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географска област
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Национални изисквания

Изменение/я:

Географска област

Добавя се община Miga, включена в подадената заедно със заявлението за признаване карта, но погрешно изпусната в описателната част.

Метод на производство

Описват се с по-големи подробности начините и времетраенето на производството, а описанията на дейностите по избелване и форсирането се заличават, тъй като не оказват влияние на качеството на продукта.

По-специално, решението реколтата да се извършва по-късно бе взето с оглед гарантиране на потребителите на стандарти за качество; климатът значително се е променил и летният период постепенно се удължава, а температурите остават високи до края на септември. Това, разбира се, не е подходящо за производството на „Radicchio variegato di Castelfranco“ с високо качество. По тази причина, с оглед гарантиране на хомогенността на ползващия се от защитеното географско указание продукт и качествените му характеристики, бе решено да се отложи с 10 дни датата на реколтата.

Етапът на предварителното форсиране се заличава, тъй като не представлява „константен“ етап от производството на „Radicchio variegato di Castelfranco“. Свидетелство за това е и фактът, че в предишната версия на спецификацията са предвидени различни начини на избелване, някои от които не изискват по никакъв начин етап на предварително форсиране и могат дори да понесат вреди от такава дейност.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Характеристиките на контейнерите се изменят с цел да се осигури възможността за използване на различни материали, без това да компрометира връзката с областта и с традиционните техники на производство. В действителност понастоящем някои протоколи, приети от международни дистрибуторски компании, както и разпоредбите на някои държави, поради хигиенно-санитарни причини налагат използването на различни от цимент материали при производството на храни, предназначени за консумация от човека.

Техниката, представляваща сушене на растенията след етапа на изобелване и преди почистването бе оправдана, когато почистването се извършваше в неоплена или външна среда. Днес промените в изискванията, целящи да гарантират здравословни и комфортни условия за работа, доведоха до това, че всички работни помещения са отоплени и че етапът на предварително сушене става безполезен, дори вреден, тъй като може да създаде предпоставки за дегенеративни процеси при растенията. Очевидно е, че процесът на оттичане, ако е необходим (изобелването във вода не е задължително), трябва да се извършва в помещението за почистване. За по-голяма яснота, разпоредбата, отнасяща се до „постоянната“ температура от 18 °C, следва да се разглежда като указателен параметър, тъй като отварянето на вратите с цел внасянето на продукта в помещението за почистване задължително ще понижи температурата в помещението, без това да навреди на спазването на традицията и на качеството на продукта.

Етикетиране

Добавя се идентификационен знак на продукта с цел предлагане на по-ясна информация на потребителя. Въвежда се също така нова опаковка или нови размери на съществуващите опаковки за по-добър отговор на нуждите на пазара.

Национални изисквания

Членове 3 и 8 от настоящата спецификация се заличават и се определя контролен орган в съответствие с разпоредбите на Общността.

В член 7 се заличава изискването за „минимална площ от 1 500 m²“ по отношение на земите, отговарящи на условията за вписване в регистъра на производителите, тъй като това ограничение ограничава достъпа по начин, който не е в съответствие с правото на Общността.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

ЕО №: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме е съставено с информационна цел и съдържа основните елементи на спецификацията.

1. Компетентна служба в държавата-членка:

Наименование: Ministero delle Politiche agricole e forestali — Dipartimento della Qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi — Direzione generale della Qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Адрес: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Тел. (39) 06 481 99 68

Факс (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. Група:

Наименование: Consorzio Radicchio di Treviso

Адрес: Via Scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)

Тел. (39) 0422 48 80 87

Факс (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид на продукта:

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнени храни, непреработени или преработени

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование: „Radicchio Variegato di Castelfranco“

4.2. Описание: Културите, предназначени за производството на ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ трябва да се състоят от растения от вида *cichorium intybus*, разновидност *silvestre*, която включва вида *Variegato*.

Когато се пуска на пазара, цикорията, означена със ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ трябва да има следните характеристики:

- Външен вид: добре оформена и светла на цвят глава с минимален диаметър 15 cm; в основата си цикорията е съставена от слой от плоски листа; следва втори слой листа, които са малко по-повдигнати, трети слой листа, още по-наклонени и така до центъра, като няма сърцевина; максимална дължина на стъблото е 4 cm, с диаметър, пропорционален на размерите на главата; листата са с възможно най-голяма плътност, набръчкани по краищата, с вълниста петура със закръглена форма.
- Цвят: листа с бял до кремав цвят, изпъстрени по равномерен начин по цялата листна площ и съставени от различни разцветки, от светло виолетово до пурпурно и ярко червено.
- Вкус: листа със сладък до леко нагарчащ, много деликатен вкус.
- Размер: глави с минимално тегло 100 g и с минимален диаметър 15 cm.

Характеристиките на продукта „Radicchio Variegato di Castelfranco“ са както следва:

- добре узрял,
- бяло-кремав цвят, равномерно изпъстрен с разцветки от светло виолетово до ярко червено,
- набръчкани по краищата листа с леко вълниста петура,
- добра плътност на главата,
- среден до голям размер,
- еднакъв калибър на главите,
- старателно и добре почистена, без петна,
- стъбло, пропорционално на главата и не по-дълго от 4 cm.

4.3. Географска област: Областта, в която се произвежда и опакова „Radicchio Variegato di Castelfranco“ включва цялата административна територия на следните общини в провинциите Treviso, Padova и Venezia:

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

Провинция Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Провинция Venezia: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Доказателство за произход: С цел да се гарантира контрол на етапите на производство и опаковка, контролният орган, упълномощен от член 10 от Регламент (ЕО) № 510/2006, съставя списък за всяка производствена година на производителите и опаковчиците, които възнамеряват да осъществяват дейност със ЗГУ.

Производителите на цикория, които могат да бъдат вписани в този списък, са тези, които обработват при каквито и да било основания земя, намираща се в определената за въпросното ЗГУ област, с цел производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“.

Производителите са задължени да се записват в този списък всяка производствена година и да декларират всяка година обработената площ и произведените и доставените за опаковка количества.

Заявлението за вписване се подава до контролния орган преди 31 май всяка година.

Опаковчиците са задължени да изпращат до контролния орган декларация за годишното производство опакован продукт.

Записването в списъка на отделните производители и опаковчици е валидно една година и може да се поднови.

Управителят на стопанството вписва за всяка реколта датата на начало на дейността в определен за целта регистър.

Управителят на стопанството декларира пред контролния орган количествата краен продукт, отговарящ на изискванията за пускане на пазара, за всяка производствена година.

Едновременно с това, управителят на стопанството трябва да впише това количество в регистъра на стопанството, като посочи датата на доставка до опаковчика, освен в случаите, в които производителят сам извършва опаковането.

- 4.5. Метод на получаване: Условието за засаждане и дейностите по култивиране на парцелите, предназначени за производството на ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ трябва да отговарят на традиционните методи и да имат за цел придаване на продукта на специфичните му характеристики.

Подходящи за производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ земи са хладни, дълбоки, добре отводнени, не твърде богати на хранителни елементи и най-вече на азот, и не алкални. Особено подходящи за производството са областите с глинесто-песъчливи почви, намиращи се в стари алувиални земи в процес на декартификация, които имат климатична ситуация, характеризираща се с достатъчно дъждовни лета с умерени максимални температури, сухи есени, зими, които бързо стават студени и чиито минимални температури достигат до минус 10 °C.

Гъстотата на засаждане, след дейностите по засаждането, пресаждането и последващото разреждане, не трябва да надхвърля 7 растения на квадратен метър.

Максималното производство на хектар обработена площ не трябва да надхвърля 6 000 kg (не се допускат отклонения).

Максималното единично тегло на глава, представляваща крайния продукт, не може да надхвърли 0,4 kg (не се допускат отклонения).

Производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ започва винаги със засяването или пресаждането.

Дейностите по засаждането трябва да се извършат между 1 юни и 15 август.

В случай на пресаждане, то трябва да се извърши от 15 юни до 31 август.

Дейностите по култивирането, изобелването, форсирането и развитието на необходимите характеристики за пускане на пазара на цикорията, предназначена за употреба като ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, включително опаковката, трябва да се извършват единствено на административната територия на посочените в точка 4.3 общини.

Цикориите, търгувани преди да получат характеристиките, предвидени за ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, както са описани по-горе, загубват окончателно правото на ползване на ЗГУ, както и на каквото и да било друго географско указание.

Традиционният процес на обработка на продукта се състои от следните етапи.

Етап на форсиране/изобелване

Форсирането или изобелването е основната и незаменима дейност, която позволява подобряването на органолептичните, търговските и естетичните характеристики на „Radicchio Variegato di Castelfranco“. То се извършва като главите се поставят в необходими за образуването на нови листа условия, но се лишават от светлина, тоест листата са почти или изцяло лишени от хлорофилен пигмент. Това подчертава шарката на листата, намалява фиброзното им съдържание и листата придобиват хрупкав и леко горчив вкус.

Форсирането на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ се извършва чрез:

— вертикално потапяне на главите до кореновата шийка в изворна вода с приблизителна температура 11 °C за времето, необходимо на продукта да достигне изисканото от гореописаните характеристики ниво на зрялост,

или

— в отоплени пространства, създадени в полето, които осигуряват необходимото ниво на влажност за корените и намаляват интензитета на светлината и улесняват поникването на нови стръчета от всяка глава.

Етап на почистване

Следва дейността по почистването, която се състои от премахване на увредените листа или на листата, чиито характеристики не отговарят на изискванията и отрязване и подкъсяване на стъблото до размер, пропорционален на този на главата.

Дейността по почистването трябва да се извърши непосредствено преди изпращането на продукта за дистрибуция. След извършването на почистването, цикорията се поставя в подходящ съд под течаша вода, за да бъде измита и опакована.

За да бъде пусната на пазара, цикорията със ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ трябва да бъде опакована:

— в подходящи контейнери с основа 30 × 50 cm или 30 × 40 cm и с максимален капацитет, равен на 5 kg продукт,

— в подходящи контейнери с основа 40 × 60 cm и с максимален капацитет, равен на 7,5 kg продукт,

— в подходящи контейнери с различни размери, които не съдържат повече от 2 kg продукт.

Тези контейнери трябва да бъдат покрити и запечатани по такъв начин, че съдържанието им да не може да се извади без счупване на печата.

- 4.6. Връзка: Характеристиките на „Radicchio variegato di Castelfranco“ зависят от условията на околната среда, както и от природните и човешки фактори в производствената зона. Историята, еволюцията, вековните традиции на местните стопанства и производители, характеристиките на земята, климатичните условия, температурата на подпочвената вода и възможността да се достигне до нея просто чрез пробиване, тоест на ниска цена, подчертават връзката между „Radicchio variegato di Castelfranco“ и средата, в която се отглежда.

4.7. Контролен орган:

Наименование: CSQA — Certificazioni S.r.l.
Адрес: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)
Тел. (39) 0445 36 60 94
Факс (39) 0445 38 26 72
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Етикетиране: Контейнерите трябва да бъдат обозначени с надписа „Radicchio Variegato di Castelfranco ЗГУ“, изписан с печатни букви с еднаква големина. Контейнерите трябва да посочват следните елементи:

- име или наименование и адрес или седалище на отделния производител и/или група производители и/или опаковчик,
- нето тегло по произход,

както и евентуална допълнителна информация, която не е с рекламен характер и не би могла да въведе потребителя в заблуда по отношение на същността и характеристиките на продукта.

Освен това, всеки контейнер и/или запечатано покритие трябва винаги да бъде обозначен с идентификационния знак, като се използват посочените форми, цветове, размери и пропорции.

Знакът, червен на цвят върху бял фон, се състои от стилизирано изображение на цикория, над която е разположен надписът „Radicchio Variegato di Castelfranco ЗГУ“ и е обграден с червена рамка.

Шрифт: Rockwell condensed

Цвят на знака: Червен = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Освен това, знакът може да бъде добавен от съответното лице към предвидения печат.

Всички обозначения, различни от „Radicchio Variegato di Castelfranco ЗГУ“, трябва да бъдат със значително по-малък размер.
