

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

(2007/C 279/07)

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 ROSSO DI TREVISO“

№ ЕО: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Искано/и изменение/я

Рубрика/и на спецификацията:

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания

Изменение/я:

Описание

Размерът на кочана в момента на пускане на пазара бе увеличен и бе премахнато наречието „свършено“ по отношение на цвета.

Метод на производство

Условията и начинът на производство на цикория и времето за получаването ѝ се уточняват по-подробно; освен това бяха премахнати някои препоръчителни елементи, които не допринасяха с нищо за качествените свойства на продукта.

Беше въведено и задължителното изискване за връзване на продуктите още на полето.

Променени бяха характеристиките на водните резервоари, за да се гарантира възможността да се използват също различни материали, без да се наруши връзката с територията и с традиционните производствени техники. Всъщност в момента някои протоколи, възприети от основни международни дружества за дистрибуция и нормативни документи на някои държави налагат, по хигиенно-санитарни причини, да се използват различни цеметови материали при производството на храни, предназначени за консумация от човека.

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Техниката за изсушаване на растенията след изобелване, преди привеждането им в готов вид, беше обоснована от факта, че последното се извършваше в неотоплени помещения или на открито; в наши дни променените изисквания, целящи да се осигурят здравословни и удобни условия на труд, предполагат всички работни помещения да бъдат затоплени и така се обезсмисля периодът на предварително изсушаване, който дори може да се окаже вреден, защото е възможно да започне процес на израждане на растенията; явно процесът на отцеждане става, ако е необходимо, в помещението за привеждане в готов вид (следва да се припомни, че процесът на изобелване във вода не е задължителен). За по-голяма яснота изискването за „постоянна“ температура от 18 °C следваше да се разбира само като указателен параметър, тъй като явно е достатъчно измерването на температурата след отварянето на вратите, когато се вкарва продуктът в помещението за привеждане в готов вид, за да се отчетат определено по-ниски температури, като това не създава проблеми по отношение на традициите и качеството на продукта.

Етикетиране

Беше въведено идентификационното лого на продукта, за да се предложи по-ясна информация за потребителя. Оказа се уместно да се предвидят нови опаковки или по-голяма вместимост на съществуващите такива за по-пълното задоволяване на изискванията на пазарното търсене.

Национални изисквания

Бяха премахнати членове 3 и 8 на съществуващата спецификация и се създаде организация за контрол в съответствие с разпоредбите на законодателството на Общността.

В член 7 се заличава упоменаването на „минимална площ от 1500 m²“ по отношение на фондовете, отговарящи на условията за вписване в регистъра на производителите, тъй като това условие ограничаваше достъпа по начин, който не е в съответствие с правото на Общността.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

№ ЕО: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Настоящото резюме е съставено с информационна цел и съдържа основните точки от спецификацията.

1. Компетентна служба на държавата-членка:

Наименование: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Адрес: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Телефон (39) 06 481 99 68
Факс (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qra3@politicheagricole.gov.it

2. Група заявител:

Наименование: Consorzio Radicchio di Treviso
Адрес: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Телефон (39) 0422 48 80 87
Факс (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и житни растения, непреработени или преработени.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията съгласно член 4, параграф 2)

4.1. *Наименование:* „Radicchio Rosso di Treviso“.

4.2. *Описание:* Културите, предназначени за производството на ЗГУ „Radicchio Rosso di Treviso“, трябва да се състоят от растения от семейството на смесените диви сортове от вида *Cichorium intybus* L. — който се състои от късна и ранна разновидност.

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

Късна разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“

- Външен вид: правилни и еднакви филизи с малки размери; сбити, обгръщащи листа, които обикновено скриват кочана в заострения му край; на кочана е оставена една част с част от идеално обработения основен корен с дължина, пропорционална на размера на кочана, която обаче не надвишава 6 cm.
- Цвят: ярка виненочервена листна петура с едва различими вторични жилки; Долна страна (основни жилки) — бяла.
- Вкус: долна страна с приятно горчив вкус и хрупкава сърцевина.
- Размер: кочани с минимално тегло 100 g, минимален диаметър при шийката 3 cm, дължина (без основния корен) 12-25 cm.

Търговските характеристики на късната разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“ се определят, както следва:

- идеална степен на зрялост,
- ясно изразено яркочервено оцветяване на листната петура,
- основни жилки — бял цвят,
- добра плътност на кочана,
- размер — от среден до голям,
- кочани с еднаква големина и дължина,
- определен краен вид — фин, с почистени обрастъци,
- основен корен, пропорционален на кочана и не по-дълъг от 6 cm.

Ранна разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“

- Външен вид: обемен, удължен, добре притворен кочан, на който е оставена малка част от корена.
- Цвят: листа със силно подчертани основни жилки в бял цвят, които се разклоняват в много яркочервени мънички жилки в изключително добре развитата листна петура.
- Вкус: листа с леко горчив вкус и средно хрупкава сърцевина.
- Размер: минимално тегло на кочана 150 g, дължина (без корена) 15-25 cm.

Търговските характеристики на ранната разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“ се определят, както следва:

- идеална степен на зрялост,
- яркочервено оцветяване на листната петура с фини бели жилки,
- добра плътност на кочана,
- размер — от среден до голям,
- еднакъв размер на кочаните,
- определен краен вид — изчистен, фин и с почистени обрастъци,
- пропорционален основен корен, който не е по-дълъг от 4 cm.

- 4.3. *Географски район*: Областта на производство и опаковане на „Radicchio Rosso di Treviso“ от късната разновидност обхваща цялата административна територия на общините, изброени по-долу в рамките на провинциите Тревизо, Падуа и Венеция.

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

Провинция Падуа: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Провинция Венеция: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Областта на производство и опаковане на „Radicchio Rosso di Treviso“ от ранната разновидност обхваща цялата административна територия на общините, изброени по-долу в рамките на провинциите Тревизо, Падуа и Венеция.

Провинция Тревизо: 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.

Провинция Падуа: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

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

- 4.4. *Доказателство за произход*: С цел да се контролират етапите на производство и опаковка, контролният орган, упълномощен по смисъла на член 10 от Регламент (ЕО) № 510/2006, съставя списък за всяка производствена година на производителите и опаковчиците, които възнамеряват да използват ЗГУ за съответните разновидности на цикорията.

Производителите на цикория, които могат да бъдат вписани в този списък, са тези, които обработват на каквито и да било основания земя, която се намира в ограничения район и е част от земите, определени за производство на късната и/или ранна разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“.

Производителите са задължени да се записват в този списък всяка производствена година и да декларират всяка година разновидностите, 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 опакованото годишно производство, с разбивка по използваните разновидности.

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

Управителят вписва постепенно за всяка реколта датата на започване на дейността в определен за цelta регистър на стопанството.

Управителят съобщава на контролния орган количествата краен продукт от всяка разновидност на цикорията, готови за пускане на пазара, за всяка производствена година.

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

- 4.5. *Метод на производство*: Условията на засаждане и дейностите по култивиране на парцелите, предназначени за производство на ЗГУ „Radicchio Rosso di Treviso“, трябва да отговарят на традиционните за района методи и да имат за цел да се придадат на кочана специфичните характеристики.

Подходящи за производството на „Radicchio Rosso di Treviso“ от късната и ранната разновидност са хладни, дълбоки, добре отводнени земи, които не са твърде богати на хранителни елементи и най-вече на азот, и не са алкални. Особено подходящи са обработваемите площи с глинесто-песъчливи почви, намиращи се в стари алувиални земи в процес на декарлцификация, чиито климатични условия се характеризират с достатъчно дъждовни лета и с постоянни умерени максимални температури, суха есен, зими, в които бързо става студено и чиито минимални температури достигат до минус 10 °C.

Гъстотата на засаждане, след дейностите по засаждане или пресаждане и последващото разреждане на кълновете, не трябва да надхвърля 8 растения на квадратен метър.

Максималното производство на хектар обработена площ не трябва да надхвърля следните ограничения (не се допускат отклонения):

- късна разновидност: 7 000 kg/ha,
- ранна разновидност: 9 000 kg/ha.

Максималното единично тегло на кочан от крайния продукт, не може да надхвърли следните ограничения (не се допускат отклонения):

- късна разновидност: 0,400 kg,
- ранна разновидност: 0,500 kg.

Производството на „Radicchio Rosso di Treviso“, ранна или късна разновидност, започва винаги със засяване или пресаждане.

Дейностите по засаждане на открито трябва да се извършват в периода между 1 юни и 31 юли всяка година.

В случай на пресаждане, то трябва да се извършва преди 31 август всяка година.

Дейностите по събирането на реколтата от късната разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“ се извършват след 1 ноември и след като културата е претърпяла поне две слани, за да се стимулира червеният цвят на растението.

Дейностите по събиране на реколтата от ранната разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“ се извършват след 1 септември.

Дейностите по култивиране, избелване, ускоряване на растежа и придобиването на необходимите характеристики за пускане на пазара на цикорията, предназначена за употреба като ЗГУ „Radicchio Rosso di Treviso“, включително опаковането, трябва да се извършват изключително на административната територия на посочените в точка 4.3 общини.

Процесът на избелване, ускоряване на растежа и подготовка на кочаните за опаковане се извършва на последователни етапи на преработка за всяка от двете разновидности цикория.

Късна разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“

Традиционният процес на обработка на продукта след събирането на реколтата се състои от следните етапи:

Етап на предварително ускоряване на растежа

През този първи етап набраните заедно с част от корена растения се почистват от най-външните листа и от пръстта, евентуално останала непочистена по корена.

После кочаните се събират на купчинки или се поставят в решетъчни или перфорирани касетки.

И в двата случая шийката на отделните растения трябва да се намира на еднаква височина.

Купчинките или касетките, пълни с кочани, подравнени на земята, се обграждат с тунел за възпрепятстване на значителното им намокряне в случай на валежи или на разграждане вследствие на ношни слани. Тунелите трябва да гарантират максимално проветряване на кочаните. Последната фаза би могла да се осъществи, като се поставят купчинките или касетките в помещения с климатик.

Етап на ускоряване на растежа — избелване

Ускоряването на растежа или избелването е основната и неизменна дейност, която позволява подобряването на органолептичните, търговските и естетичните качества на късната разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“. То се извършва, като кочаните се поставят в необходими за образуване на нови листа условия, които, при липса на светлина, или изцяло или частично са лишени от хлорофилни пигменти и това подчертава яркочервената им листна окраска, намалява съдържанието на фибри в тях и им придава хрупкав и приятно горчив вкус.

Ускоряването на растежа на късната разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“ става, като се използва изворна вода с температура от около 11 °C. Кочаните се поставят вертикално в големи защитени съдове и се потапят до тази част, която се намира в близост до шийката, за време, необходимо за това продуктът да постигне точната степен на зрялост съгласно описаните по-горе характеристики.

Етап на привездане в готов вид

Следват дейностите по привездане в готов вид, при които се развързват кочаните или се изваждат от касетките, премахват се увредените листа или листата, които не отговарят на минималните изисквания, за да се получи филиз с предвидените за него характеристики, реже се и се обелва основният корен пропорционално на размерите на кочана.

Дейността по привездането в готов вид трябва да се извърши непосредствено преди изпращането на продукта за дистрибуция. След извършването на привездането в готов вид цикорията се поставя в подходящи съдове с течаща вода, за да бъде измита и опакована.

Ранна разновидност на „Radicchio Rosso di Treviso“

Етап на връзване

В течение на този етап кочаните се връзват на полето, за да се спре нормалния процес на фотосинтеза, за времето, необходимо за това продуктът да достигне точната степен на зрялост съгласно описаните по-горе характеристики.

Етап на привездане в готов вид

В течение на първия етап след набирането им развързаните кочани се почистват от външните листа, които не отговарят на минималните изисквания и след това се извършва привездането в готов вид на шийката и основния корен. После цикорията се поставя в подходящи съдове, пълни с течаща вода, за да се измие. Листата, които не съответстват на нормите за качество, се премахват и се пристъпва към опаковането.

За да бъде пусната на пазара, цикорията, позната със ЗГУ „Radicchio Rosso di Treviso“, трябва да бъде опакована:

- в подходящи съдове с основа 30 × 40 cm или 30 × 50 cm и с максимална вместимост, равна на 5 kg от продукта,
- в подходящи съдове с основа 40 × 60 cm и с максимална вместимост, равна на 7,5 kg от продукта,
- в подходящи съдове с различни размери, но ненадвишаващи тегло от 2 kg от продукта.

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

4.6. *Връзка:* Изискванията за червената цикория от Тревизо зависят от условията на околната среда, както и от природните и човешки фактори. Историята, развитието, традициите на местните стопанства и зеленчукопроизводители, които са повече от вековни, характеристиките на земята, климатичните условия, температурата на подпочвените води и възможността да се изведе на повърхността просто чрез пробиване със сонда, и то на лесно възвръщаема цена, обуславят връзката между „Radicchio Rosso di Treviso“ и средата, в която се отглежда понастоящем.

4.7. *Контролен орган:*

Наименование: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Телефон (39) 0445 36 60 94

Факс (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Етикетирание:* Съдовете трябва да бъдат обозначени с надписа „Radicchio Rosso di Treviso IGP“, изписан с печатни букви с еднаква големина, заедно с уточнението „късна“ или „ранна“. Върху съдовете трябва да се посочват следните елементи:

- име или наименование и адрес или седалище на самостоятелния производител и/или група производители, и/или опаковчик,
- първоначално нето тегло,
- 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 съд и/или запечатан капак трябва винаги да бъде обозначен с идентификационния знак за ЗГУ, като се използват посочените форми, цветове, размери и пропорции; уточнява се също и разновидността на цикорията — „късна“ или „ранна“.

Логото, червено върху бял фон, се състои от стилизирано изображение на цикории, над която е разположен надписът „Radicchio Rosso di Treviso IGP“, като всичко е обградено с червена рамка.

Вид на шрифта: Rockwell condensed

Цвят на логото: червен = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Надписът „късна“ или „ранна“ е поставен с бели букви на червен фон, встрани от фотографското изображение на „Radicchio Rosso di Treviso“.

Логото всъщност може да бъде включено — от отговорните лица — и в специалния печат.

Всички обозначения, различни от „Radicchio Rosso di Treviso IGP“, трябва да бъдат със значително по-малък размер.
