

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 279/07)

Tímto zveřejněním vzniká právo vznést proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesení námítky musí Komise obdržet ve lhůtě šesti měsíců od tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Žádost o změnu podle článku 9 a čl. 17 odst. 2

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

č. ES: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

CHOP () CHZO (X)

Požadovaná změna (požadované změny):

Položka (položky) specifikace produktu:

- Název produktu
- X Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- X Metoda produkce
- Souvislost
- X Označování
- X Vnitrostátní požadavky

Změna (změny):

Popis

Minimální rozměr puku v okamžiku uvádění na trh byl zvýšen, a příslovce „úplně“ vztahující se k barvě bylo vypuštěno.

Metoda produkce

Podrobněji se specifikují postupy a období produkce čekanky; navíc některé předepsané prvky, které nijak nezlepšují kvalitativní vlastnosti produktů, byly dále vypuštěny.

Byla zavedena povinnost svazovat vyprodukované rostliny na poli.

Vlastnosti nádob byly upraveny tak, aby bylo možné použít různé materiály, aniž by byla narušena souvislost s územím a tradičními technikami produkce. Některé protokoly přijaté předními distribučními řetězci a právní předpisy některých zemí dnes totiž z důvodu hygieny a zdraví stanoví použití v produkci potravin určených pro lidskou spotřebu jiné materiály než beton.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Technika sušení rostlin po fázi bělení před očišťováním měla opodstatnění, dokud očišťování probíhalo v nevytápěném nebo venkovním prostředí. Dnes jsou kvůli změněným požadavkům na zajištění ochrany zdraví a pohodlí při práci všechny provozy vytápěné a předchozí období „sušení“ již není nezbytné. Mohlo by dokonce uškodit, neboť by mohlo u rostlin spustit degenerativní procesy. Je zřejmé, že proces okapávání se v případě nutnosti provádí na stejném místě jako očišťování (nutno připomenout, že proces bělení ve vodě není povinný). Pro upřesnění – požadavek na 18 °C „stálé“ teploty se považoval pouze za orientační, neboť k naměření výrazně nižších teplot postačuje, aby byla otevřena dvířka pro příjem produktů do fáze očišťování, což není na újmu tradici a jakosti produktu.

Označování

Za účelem poskytnutí přehlednější informace spotřebiteli bylo zavedeno identifikační logo produktu, a aby byla lépe uspokojena tržní poptávka, bylo rozhodnuto o zavedení nového balení nebo o zvýšení objemu stávajícího balení.

Vnitrostátní požadavky

Články 3 a 8 platné specifikace byly vypuštěny a v souladu s ustanoveními právních předpisů Společenství byl určen kontrolní subjekt.

Z článku 7 byl vypuštěn odkaz na „minimální plochu 1 500 m²“, co se týče pozemků oprávněných k zápisu do seznamu producentů, protože takovýto předpoklad představuje omezení přístupu, které není v souladu s právními předpisy Společenství.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

č. ES: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

AOP () IGP (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

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

2. Skupina:

Název: Consorzio Radicchio di Treviso
Adresa: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Tel.: (39) 0422 48 80 87
Fax: (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.6 – Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

4. Specifikace produktu:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst.2):

4.1 Název: „Radicchio Rosso di Treviso“

4.2 Popis: K produkci CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ je nutné použít rostliny čeledi hvězdnicovitých – druh *Cichorium intybus* L. varieta *silvestre*, do níž patří pozdní nebo rané odrůdy.

V okamžiku uvedení na trh musí čekanka označená CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ vykazovat následující vlastnosti:

Pozdní čekanka „Radicchio Rosso di Treviso tardivo“

- Vzhled: výhonky pravidelného tvaru, jednotné velikosti a dobré pevnosti; listy sevřené k sobě, postupně se ovinující, s tendencí uzavřít puk ve vrcholové části; puk s hlavním, dokonale očištěným kořenem a délky úměrné rozměrům puku, avšak ne delší než 6 cm.
- Barva: list výrazně vínově červený s druhotnou, sotva znatelnou žilnatinou; žebrování (hlavní žilnatina) bílé barvy.
- Chuť: středové listy příjemně nahořklé chuti a křupavé konzistence.
- Velikost: puky minimální hmotnosti 100 g, minimální průměr u hlavy kořene 3 cm, délka (bez hlavního kořene) 12–25 cm.

Charakteristika produktu pozdní čekanka „Radicchio Rosso di Treviso tardivo“ je dána následovně:

- odpovídající stupeň zralosti,
- výrazné, zářivě červené zbarvení listu,
- hlavní žilnatina bílé barvy,
- správná konzistence puku,
- velikost střední až velká,
- jednotná velikost a délka puků,
- pečlivé očištění – vytríbenost – zastřižené okraje,
- délka hlavního kořene úměrná délce puku, ne více než 6 cm.

Raná čekanka „Radicchio Rosso di Treviso precoce“

- Vzhled: puk objemný, protáhlý, dobře uzavřený, s malým množstvím kořenů.
- Barva: listy charakterizované velmi výraznou hlavní žilnatinou bílé barvy, která se na početných, výrazně červených listech větví na mnoho malých žilek.
- Chuť: listy lehce nahořklé chuti a středně křupavé konzistence.
- Velikost: minimální hmotnost puků 150 g, délka puku (bez hlavního kořene) 15–25 cm.

Charakteristika produktu raná čekanka „Radicchio Rosso di Treviso precoce“ je dána následovně:

- odpovídající stupeň zralosti,
- zářivě červené zbarvení listů přerušované jemnými bílými žilkami,
- správná konzistence puku,
- velikost střední až velká,
- jednotná velikost puků,
- pečlivé očištění, vytríbenost, zastřižené okraje,
- délka hlavního kořene úměrná délce puku, ne více než 4 cm.

- 4.3 *Zeměpisná oblast*: Oblast produkce a balení pozdní odrůdy čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ zahrnuje v rámci správních oblastí Treviso, Padova a Benátky celá správní území níže vyjmenovaných obcí.

Správní oblast 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.

Správní oblast Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Správní oblast Benátky: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Oblast produkce a balení rané odrůdy čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ zahrnuje v rámci správních oblastí Treviso, Padova a Benátky celá správní území níže vyjmenovaných obcí.

Správní oblast 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.

Správní oblast Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Správní oblast Benátky: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4 *Důkaz původu*: Pro účely dohledu nad fázemi produkce a balení byly u kontrolního subjektu autorizovaného podle článku 10 nařízení (ES) č. 510/2006 pro každý hospodářský rok dány k dispozici pro zápis seznamy producentů a balíren hodlajících používat CHZO pro příslušné odrůdy čekanky.

Na zápis do výše uvedeného seznamu mají právo producenti čekanky, kteří jsou zároveň správci pozemků spadajících do vymezené oblasti určených k pěstování pozdní a/nebo rané odrůdy CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“.

Producenti jsou povinni se pro každý hospodářský rok zapsat do výše uvedeného seznamu a podat roční prohlášení o pěstebních plochách a množstvích vyprodukovaných a dodaných do balíren.

Žádost o zápis musí být u kontrolního subjektu podána do 31. května každého roku.

Balírny mají povinnost zaslat kontrolnímu subjektu prohlášení o ročním množství zabalené produkce podle produkované odrůdy.

Zápis jednotlivých producentů a balíren do seznamů má roční platnost a může být prováděn opakovaně.

Zahájení každé sklizně musí správce pozemku zaznamenat do příslušného podnikového výkazu.

Správce ohlásí kontrolnímu subjektu množství konečného produktu získaného při každé sklizni a připraveného k uvedení na trh za každou odrůdu čekanky.

Správce současně zaznamená množství do podnikového výkazu s poznámkou o datu dodání balírně, s výjimkou případů, kdy provádí balení sám.

- 4.5 *Metoda produkce*: Podmínky výsevu a pěstební postupy na parcelách určených k produkci CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ musí odpovídat tradici dané oblasti, zároveň však musí zaručovat specifické vlastnosti puků.

Půdy, které se považují za vhodné pro pěstování pozdní nebo rané odrůdy čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“, jsou chladné, hluboké, dobře odvodněné nezásadité, nepřiliš bohaté na živiny, zejména dusík. Obzvláště se doporučují jílovito-písčité půdy z dávných naplavenin v procesu odvápnování. Vhodné klimatické podmínky se vyznačují léty s vydatnými srážkami, mírnými nejvyššími teplotami, suchými podzimy, brzy začínajícími zimami a minimálními teplotami do minus 10 °C.

Co se týče výsevu, vysazování a následného jednocení, hustota nemá přesáhnout 8 rostlinek na m².

Maximální produkce na hektar obdělávané plochy nemá přesáhnout následující meze (jakákoli tolerance je vyloučena).

— pozdní čekanka: 7 000 kg/ha

— raná čekanka: 9 000 kg/ha

Maximální jednotková hmotnost puků, z nichž se skládá konečný produkt, nemá přesáhnout následující meze (jakákoli tolerance je vyloučena):

— pozdní čekanka: 0,400 kg

— raná čekanka: 0,500 kg

Produkce rané a pozdní odrůdy čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ začíná buď výsevem nebo vysazením.

Práce spojené s výsevem na poli musí proběhnout mezi 1. červnem a 31. červencem každého roku.

V případě vysazování musí práce proběhnout do 31. srpna každého roku.

Práce spojené se sklizní pozdní čekanky „Radicchio Rosso di Treviso tardivo“ se provádějí od 1. listopadu, v každém případě však poté, co rostliny alespoň dvakrát přešly mrazem, aby se podpořilo červené zabarvení rostliny.

Práce spojené se sklizní rané čekanky „Radicchio Rosso di Treviso precoce“ se provádějí od 1. září.

Postupy pěstování, bělení, rychlení a ovlivňování vlastností stanovených pro uvedení čekanky s CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ na trh, jakož i balení, se musí provádět výlučně v rámci správního území obcí uvedených v bodě 4.3.

Postup bělení, rychlení a přípravy puků k balení prochází u obou odrůd čekanky následujícími fázemi zpracování.

Pozdní čekanka „Radicchio Rosso di Treviso tardivo“:

Tradiční postup zpracování produktu po sklizni se dělí na fáze popsané dále.

Fáze předrychlení:

V této první fázi se rostliny sklizené s částí kořenové soustavy očistí od okrajových listů a případně od hlíny, která zůstala přilnutá ke kořenu.

Puky se pak buď sváží do svazků, nebo umístí do síťových nebo děrovaných přepravek.

V obou případech musí být hlava kořene jednotlivých rostlin ve stejné výšce.

Svazky nebo přepravky s puky, naskládáné na půdě, jsou chráněny tunely tak, aby se zabránilo většímu namočení puků v případě atmosférických srážek nebo roztátí noční námrazy. Tunely musí umožnit co nejlepší větrání puků. Tuto poslední fázi lze také provést tak, že svazky nebo přepravky se umístí do klimatizovaných prostor.

Fáze rychlení – bělení:

Rychlení – bělení je zásadní a nenahraditelnou operací, která dává vyniknout organoleptickým, produktovým a estetickým vlastnostem pozdní čekanky „Radicchio Rosso di Treviso tardivo“. Provádí se tak, že se vytvoří podmínky pro tvorbu nových listů, které za nepřítomnosti světla vůbec nebo téměř neobsahují chlorofylová barviva, což podtrhuje výrazné červené zabarvení listu, ztrácí vláknotou texturu, získávají křupavost a příjemně nahořklou chuť.

Rychlení pozdní čekanky „Radicchio Rosso di Treviso tardivo“ se provádí v pramenité vodě o teplotě kolem 11 °C. Kořeny puků se visle ponoří do širokých izolovaných nádob na dobu nezbytnou pro dosažení odpovídajícího stupně zralosti, který se vyznačuje vlastnostmi popsány výše.

Fáze očišťování:

Následuje fáze očišťování, při níž se puky rozvážou nebo vyndají z přepravek, odstraní se poškozené listy nebo listy neodpovídající minimálním požadovaným vlastnostem, aby se získal výhonek předepsaných vlastností, a kořen se ořízne a zkrátí úměrně k velikosti puku.

Očištění se musí provést bezprostředně před uvedením produktu do distribučního řetězce. Po očištění se čekanka umístí do vhodných nádob s tekoucí vodou, umyje se a zabalí.

Raná čekanka „Radicchio Rosso di Treviso precoce“:**Fáze svazování puků:**

V této fázi se puky na poli svážou, aby se potlačil přirozený proces fotosyntézy, na dobu nezbytnou pro dosažení odpovídajícího stupně zralosti, který se vyznačuje vlastnostmi popsány výše.

Fáze očišťování:

V první fázi navazující na sklizeň se svázané puky uvolní, odstraní se vnější listy, které neodpovídají minimálním požadavkům, a provede se očištění hlavního kořene a jeho hlavy. Poté se čekanka umístí do vhodných nádob po okraj naplněných tekoucí vodou a umyje se. Případně se odstraní listy neodpovídající požadavkům na jakost a přejde se k balení.

Aby mohl být produkt označen CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“, musí být zabalěn:

- do vhodných přepravek s rozměry dna 30 × 50 cm nebo 30 × 40 cm a maximální nosností 5 kg produktu;
- do vhodných přepravek s rozměry dna 40 × 60 cm a maximální nosností 7,5 kg produktu;
- do vhodných přepravek jiných rozměrů s maximální nosností 2 kg produktu.

Každá přepravka musí být opatřena zapečetěným víkem, aby se zabránilo vynětí obsahu bez porušení víka.

4.6 *Souvislost:* Požadavky na vlastnosti čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ závisí na podmínkách prostředí a na lidských a přírodních činitelích. Historie, vývoj, více než stoletá tradice podniků a pěstitelů zeleniny v oblasti, vlastnosti půdy, klimatický průběh, teplota spodní vody a dostupnost jejího pramene pomocí vrtu, a tudíž se snadno umožitelnými náklady, to vše prokazuje souvislost mezi pěstováním čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ a prostředím, kde je v současné době produkována.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Tel.: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8 *Označování:* Na přepravkách samotných musí být tiskacím písmem jednotné velikosti uveden text „Radicchio Rosso di Treviso“ CHZO spolu se specifikací „tardivo“ (pozdní) nebo „precoce“ (raná). Na týchž přepravkách musí být dále uvedeny tyto identifikační údaje:

- jméno nebo obchodní firma a adresa nebo sídlo jednotlivého producenta a/nebo člena skupiny a/nebo balírny,
- původní čistá hmotnost,
- jakož i případné doplňující a podpůrné informace, které nemají pochvalný charakter a neuvádějí spotřebitele v omyl ohledně druhu a vlastností produktu.

Na každé přepravce a/nebo zapečetěném víku musí být dále vždy identifikační logo CHZO předepsaného tvaru, barev a rozměrů nebo poměru rozměrů, s upřesněním odrůdy „precoce“ (raná) nebo „tardiva“ (pozdní).

Logo červené barvy na bílém podkladě s červeným orámováním je tvořeno stylizovanou kompozicí čekank, nad níž je nápis „Radicchio Rosso di Treviso IGP“.

Typ písma: Rockwell condensed.

Barva loga: Červená = Magenta 100 % – Yellow 80 % – Cyan 30 %.

Označení „precoce“ (raná) nebo „tardiva“ (pozdní) se provádí bílými písmeny na červeném poli vedle fotografického vyobrazení příslušné čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“.

Dále může příslušný subjekt logo umístit na pečeť.

Jakákoli jiná informace než „Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.“ musí mít podstatně menší rozměry než výše uvedený text.
