

Offentliggørelse af ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 270/10)

Denne offentliggørelse giver ret til indsigelse mod ændringsansøgningen i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde inden seks måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

Ansøgning om ændring i henhold til artikel 9 og artikel 17, stk. 2

»RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO«

EF-nr.: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

BOB () BGB (X)

Ønsket/de ændring(er)

Rubrik(ker) i specifikationen:

- Navn
- Beskrivelse
- X Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- X Fremstillingsmetode
- Tilknytning til området
- X Mærkning
- X Krav i de nationale bestemmelser

Ønsket/de ændring(er):

Geografisk område

Der tilføjes kommunen Mira, der allerede var med på det kort, der blev forelagt sammen med anerkendelsen, men fejlagtigt udeladt i beskrivelsen.

Fremstillingsmetode

Dyrkningen af *radicchio* og de forskellige efterfølgende faser beskrives nærmere; desuden fjernes de dele af beskrivelsen af blegning og drivning, der ikke bidrager til produktets kvalitetsegenskaber.

Valget om at udsætte høsten er bl.a. blevet indført for at sikre forbrugeren den krævede kvalitet; klimaet har faktisk ændret sig mærkbart, idet sommeren gradvis er blevet længere, og der er milde temperaturer helt frem til sidst i september. Dette er selvfølgelig ikke godt for produktionen af »*Radichio variegato di Castelfranco*« af høj kvalitet. For at sikre et ensartet produkt, der kan smykke sig med den beskyttede geografiske betegnelse og de hertil hørende kvalitative egenskaber, foretrak man derfor at udskyde høstdatoen med 10 dage.

Fasen forud for drivning er blevet fjernet, eftersom den ikke var en »konstant« fase i fremstillingen af *radicchio variegato di Castelfranco*. Det fremgår tydeligt af den tidligere version af varespecifikationen, der indeholdt bestemmelser om forskellige former for blegning, hvoraf flere ikke ville få fordel af fasen forud for drivning; den kunne endda give negative virkninger.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Kravene til karene er blevet ændret således, at der kan anvendes forskellige materialer uden at indvirke på tilknytningen til området og de traditionelle fremstillingsmetoder. Rent faktisk kræver nogle større internationale distributionskanalers protokoller og nogle landes lovgivning af hygiejne- og sundhedsmæssige grunde i dag, at der anvendes andre materialer end cement til fremstilling af fødevarer.

Teknikken med at tørre planterne efter blegning og inden afpudsning gav mening, da afpudsningen fandt sted i uopvarmede lokaler eller i det fri. Med nudagens ændrede krav til hygiejne og komfort på arbejdspladsen er alle forarbejdningslokaler opvarmede, og en forudgående »tøringsperiode« er ikke længere nødvendig; den kan endda være skadelig, idet den kan fremme planternes nedbrydningsproces. Det forekommer indlysende, at afdrypning, hvis det er nødvendigt (NB: blegning skal ikke nødvendigvis foregå under vand), foregår i afpudsningslokalet. For tydelighedens skyld blev en »konstant« temperatur på 18 ° altid anset som en indikativ parameter, for det er klart, at temperaturen falder, når dørene åbnes for at transportere produkterne ind i afpudsningslokalet, uden at det medfører problemer for hverken den traditionelle fremstilling eller produktkvaliteten.

Mærkning

Med ændringen indføres der et specifikt produktlogo for at give forbrugeren en tydeligere information, og for bedre at opfylde markedsbetingelserne introduceres der nye pakker og nye pakkestørrelser.

Krav i de nationale bestemmelser

Punkt 3 og 8 i den gældende varespecifikation udgår, og der udpeges en kontrolinstans i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne.

I punkt 7 udgår kravet om en »mindste arealstørrelse på 1 500 m²« for at kunne opføres på listen over producenter, eftersom dette krav udgør en adgangs begrænsning, der ikke falder i tråd med fællesskabsbestemmelserne.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 510/2006

»RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO«

EF-nr.: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til oplysning.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

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

Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tlf. (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Sammenslutning:*

Navn: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Tlf. (39) 0422 48 80 87

Fax (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Sammensætning: Producenter/forarbejdningsvirksomheder (X) Andet ()

3. *Produktets art:*

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn; ubehandlet eller forarbejdet.

4. *Varespecifikation:*

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Radicchio Variegato di Castelfranco«

4.2. Beskrivelse: Udsæd til fremstilling af »Radicchio Variegato di Castelfranco« BGB skal bestå af planter af slægten *cichorium*, arten *intybus* og sorten *silvestre*, der omfatter den brogede radicchio.

Ved afsætningen skal radicchio med BGB »Radicchio Variegato di Castelfranco« have følgende egenskaber:

- Fysiske: velformet hoved i klare farver med en diameter på mindst 15 cm: ved bunden er der en første kreds af flade blade, næste kreds af blade vender lidt opad, og ind mod midten vender bladene mere og mere opad, uden egentligt hjerteblad; stokken er maksimalt 4 cm lang med en diameter, der står i forhold til hovedets størrelse; bladene er runde, bølgede, har krøllede kanter og er så kraftige som muligt.
- Farve: hvide/flødefarvede blade, der er brogede med spredte pletter af forskellige nuancer fra lys violet til mørklilla og kraftig rød.
- Smag: bladene har en delikat smag fra sødlig til behagelig bitter.
- Størrelse: hovederne vejer mindst 100 g med en mindste diameter på 15 cm.

Vareprofilen for »Radicchio Variegato di Castelfranco« defineres således:

- perfekt modningsgrad
- hvid til flødefarvet med ligelig fordeling af pletter, der går fra lysviolet til kraftig rød
- letbølgede blade med krøllede kanter
- rimelig fast hoved
- mellemstort til stort hoved
- ensartede hovedstørrelser
- omhyggelig afpudsning og fejlfri
- stokken velproportioneret i forhold til hovedet og højest 4 cm lang.

4.3. Geografisk område: Produktions- og pakningsområdet for »Radicchio Variegato di Castelfranco« omfatter i Treviso-, Padova- og Venedigprovinserne hele det administrative område i de følgende kommuner.

Treviso-provinsen: 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.

Padova-provinsen: 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.

Venedig-provinsen: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Bevis for oprindelse: Lister over producenter og pakkevirksomheder, der agter at anvende BGB-betegnelsen, opstilles for hvert produktionsår af kontrolinstansen, der er godkendt i henhold til artikel 10 i forordning (EF) 510/2006, med henblik på overvågning af produktions- og pakkefaserne.

Radicchioproducenter og forvaltere af besiddelser, der ligger i produktionsområdet for dyrkning af »*Radicchio Variiegato di Castelfranco*« BGB, kan opføres på de ovenfor anførte lister.

Producenterne skal være opført i denne liste for hvert produktionsår og skal hvert år afgive erklæring om de områder, hvor der dyrkes radicchio, og de mængder, der produceres og sendes til pakkevirksomheder.

Ansøgningen om opførelse på listen forelægges hvert år kontrolinstansen inden den 31. maj.

Pakkevirksomhederne skal til kontrolinstansen afgive en erklæring om den årlige pakkede mængde.

Producenter og pakkevirksomheder opføres på listen for et år, der kan fornyes.

Driftslederen opfører i et specifikt bedriftsregister, hvornår hver høstfase starter.

Driftslederen meddeler kontrolinstansen den produktionsmængde, der er klar til afsætning.

Driftslederen opfører samtidig mængden i bedriftsregistret og anfører datoen for aflevering til pakkevirksomheden, undtagen hvis pakningen foretages på bedriften.

- 4.5. Fremstillingsmetode: Bedriftsforholdene og dyrkningsteknikkerne til fremstilling af BGB *Radicchio Variiegato di Castelfranco* skal følge de lokale traditioner og under alle omstændigheder være således, at produktet opnår dets specifikke egenskaber.

Fremstillingen af *Radicchio Variiegato di Castelfranco* skal foregå i frisk, dyb og veldrænet jord, der ikke er for rig på næringsstoffer, såsom kvælstof, og som ikke er alkali. Særlig egnede som dyrkningsområder er ler/sandjorder på gamle oversvømmede områder, der er ved at afkalkes. Det bedste klima er ikke for høje temperaturer om sommeren med tilstrækkeligt nedbør, tørt efterår, tidlige vintertemperaturer, der kan gå så langt ned som til – 10 grader C.

Plantetætheden efter såning eller udplantning og efterfølgende udynding må ikke overskride 7 planter pr. m².

Den maksimale produktion pr. dyrket hektar må ikke overstige 6 000 kg (uden tolerance).

Hvert enkelt hoved må som færdigprodukt højst veje 0,400 kg (uden tolerance).

Produktionen af *Radicchio Variegato di Castelfranco* starter enten med såning eller med udplantning.

Såningen skal foregå mellem 1. juni og 15. august.

Drejer det sig om udplantning, skal den foretages mellem den 15. juni og 31. august.

Dyrkning, blegning, drivning og opnåelsen af de nødvendige egenskaber, for at produktet kan anvende BGB »*Radicchio Variegato di Castelfranco*«, pakning inkl., skal udelukkende finde sted på de under pkt. 4.3. anførte kommuners administrative områder.

Radicchio, der afsættes inden opnåelsen af de for BGB »*Radicchio Variegato di Castelfranco*« fastsatte og ovenfor anførte egenskaber uden for produktionsområdet, mister for altid retten til at smykke sig med BGB og enhver geografisk henvisning.

Den traditionelle fremstilling foregår i de nedenfor beskrevne faser:

Drivning — blegning:

Drivning — blegning er den grundlæggende og uerstattelige fase, der giver *Radicchio Variegato di Castelfranco* de organoleptiske, afsætningsrelaterede og æstetiske egenskaber. De opnås ved at lade hovederne skabe nye blade i mørke, dvs. blade med lidt eller ingen klorofyl. Det tjener til at opnå letbrogede blade med et ringe fiberindhold og med en sprød og behagelig bitter smag.

Radicchio Variegato di Castelfranco drives ved at:

— sænke hovederne indtil stokken vertikalt i kildevand på 11 °C i et tidsrum, der er tilstrækkeligt til at give dem den rette modningsgrad og de ovenfor nævnte egenskaber

eller

— i opvarmede rum ude på markerne, hvor rodapparatet får den rette fugtighed, ved at sænke lysstyrken og fremme udviklingen af nye skud fra hvert hoved.

Afpudsningsfasen:

Herefter følger afpudsningen, der går ud på at fjerne de dårlige og beskadigede blade, og stokken skæres af og afpasses i størrelse efter hovedet.

Afpudsningen skal finde sted lige inden produktets afsætning. Når afpudsningen er færdig, placeres radicchio i store beholdere med rindende vand for at blive vasket og efterfølgende pakket.

Radicchio, der afsættes med den beskyttede geografiske betegnelse »*Radicchio Variegato di Castelfranco*«, skal pakkes i:

— egnede pakker med bundmål på 30 × 50 eller 30 × 40 cm og til et maksimalt indhold på 5 kg

— egnede pakker med bundmål på 40 × 60 cm og til et maksimalt indhold på 7,5 kg

— egnede pakker af forskellige dimensioner uden dog at overskride et vægtindhold på 2 kg.

Hver pakke lukkes med et forseglede låg, der modvirker, at indholdet kan tages ud uden at bryde forseglingen.

- 4.6. Tilknytning: Miljøet og de naturgivne og menneskelige faktorer i produktionsområdet giver tilsammen *Radicchio variegato di Castelfranco* de foreskrevne egenskaber. Historien, udviklingen, de lokale bedrifters og dyrkeres århundredegamle traditioner, jordbundens egenskaber, klimaet, grundvandets temperatur og muligheden for at skabe kilder ved blot at bore i jorden, og således med ringe omkostninger, skaber tilsammen tilknytningen mellem dyrkningen af *Radicchio variegato di Castelfranco* og det lokale miljø, hvor den dyrkes i øjeblikket.

4.7. Kontrolinstans:

Navn: CSQA — Certificazioni S.r.l.

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

Tlf. (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Mærkning: På selve pakkerne skal der med samme størrelse store bogstaver være anført »*Radicchio Variiegato di Castelfranco*« I.G.P. Pakkerne skal desuden bære følgende oplysninger:

— navn eller selskabsform og adresse på producenten og eventuelt pakkevirksomheden

— nettovægt ved pakning

plus eventuelle supplerende oplysninger, der ikke er anprisninger og heller ikke vildleder forbrugeren om produktets art og egenskaber.

På hver pakke og/eller forsejlet låg skal der desuden være anført BGB-logoet i form, farver og størrelse eller forhold som foreskrevet.

Logoet, der er rødt på hvid bund, består af en stiliserede radicchio, hvorover der står »*Radicchio Variiegato di Castelfranco IGP*«, og det hele er omringet af en rød kant.

Font: Rockwell condensed

Farve: Rosso = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Logoet kan af den pågældende person desuden tilknyttes seglet.

Alle andre oplysninger end »*Radicchio Variiegato di Castelfranco I.G.P.*« skal stå med betydeligt mindre bogstaver.
