

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 279/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 9 και το άρθρο 17 παράγραφος 2

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

Αριθ. ΕΚ: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Αιτούμενη(-ες) τροποποίηση(-εις)

Τίτλοι των προδιαγραφών:

- Ονομασία του προϊόντος
- X Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- X Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- X Επισήμανση
- X Εθνικές απαιτήσεις

Τροποποίηση(-εις):

Περιγραφή

Με την τροποποίηση αυξάνεται η ελάχιστη διάσταση του κεφαλιού του αντιδιού (ραντίκιο) όταν διατίθεται στην κατανάλωση και διαγράφεται το επίρρημα «πλήρως» όσον αφορά το χρώμα.

Μέθοδος παραγωγής

Περιγράφονται λεπτομερέστερα οι μέθοδοι και οι περίοδοι παραγωγής του αντιδιού, ενώ διαγράφονται ορισμένα στοιχεία της περιγραφής καθόσον δεν επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Κατέστη υποχρεωτικό το δέσιμο των φυτών στον αγρό.

Τα χαρακτηριστικά των δοχείων έχουν τροποποιηθεί ώστε να εξασφαλιστεί η χρήση διαφορετικών υλικών, χωρίς τούτο να θέτει σε κίνδυνο τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή και τις παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής. Σήμερα, ορισμένα πρωτόκολλα που έχουν υιοθετήσει διεθνούς επιπέδου διανομείς καθώς και οι κανονιστικές διατάξεις ορισμένων χωρών απαγορεύουν, για υγειονομικούς λόγους, τη χρήση υλικών από τσιμέντο κατά την παραγωγή τροφίμων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

⁽¹⁾ EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Η ξήρανση των φυτών μετά τη λεύκανση και πριν από τον καθαρισμό είχε νόημα όταν ο καθαρισμός διενεργούνταν σε χώρο μη θερμαινόμενο ή στο ύπαιθρο· οι τροποποιημένες απαιτήσεις για την εγγύηση της καθαριότητας καθώς και για άνεση στους εργασιακούς χώρους είχαν ως αποτέλεσμα να είναι πλέον θερμαινόμενοι όλοι οι εργασιακοί χώροι και να καταστεί περιττή η φάση «ξήρανσης», ενδέχεται μάλιστα να αντενδείκνυται, επειδή είναι δυνατόν να ενεργοποιήσει διαδικασίες μαρασμού των φυτών. Είναι προφανές ότι, εφόσον χρειάζεται, η διεργασία στράγγισης διενεργείται στον χώρο του καθαρισμού (σημειωτέον ότι δεν είναι υποχρεωτική η διαδικασία λεύκανσης σε νερό). Επισημαίνεται ότι η προβλεπόμενη «σταθερή» θερμοκρασία 18ο θα πρέπει να θεωρηθεί απλώς ως ενδεικτική παράμετρος, δεδομένου ότι αρκεί να μετριέται η θερμοκρασία αφού ανοίξουν οι πόρτες για την προσκόμιση του προϊόντος στον χώρο καθαρισμού για να καταγράφονται σαφώς χαμηλότερες θερμοκρασίες, χωρίς αυτό να δημιουργεί πρόβλημα όσον αφορά τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα του προϊόντος.

Επισήμανση

Καθιερώνεται λογότυπος αναγνώρισης του προϊόντος με σκοπό την παροχή σαφέστερης πληροφορίας στους καταναλωτές. Για να ικανοποιούνται καλύτερα οι απαιτήσεις της ζήτησης στην αγορά, κρίθηκε σκόπιμο να προβλεφθούν νέες συσκευασίες ή μεγαλύτερη χωρητικότητα των συσκευασιών που ήδη χρησιμοποιούνται

Εθνικές απαιτήσεις

Διαγράφονται τα άρθρα 3 και 8 των προδιαγραφών και καθορίζεται ο οργανισμός ελέγχου σύμφωνα με τις διατάξεις της κοινοτικής νομοθεσίας

Στο άρθρο 7 διαγράφηκε η αναφορά «ελάχιστης επιφάνειας 1 500 τετραγωνικών μέτρων» προκειμένου να παρέχεται το δικαίωμα εγγραφής στον κατάλογο παραγωγών, επειδή πρόκειται για περιορισμό πρόσβασης στην αγορά που δεν συμβιβάζεται με την κοινοτική νομοθεσία.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

Αριθ. ΕΚ: ΙΤ/IGP/117/1514/26.04.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη περιέχονται, για ενημερωτικούς λόγους, τα κύρια σημεία των προδιαγραφών.

1. Αρμόδια υπηρεσία στο κράτος μέλος:

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

2. Αιτούσα ομάδα:

Όνομα: Consorzio Radicchio di Treviso
Διεύθυνση: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Τηλ.: (39) 0422 48 80 87
Φαξ: (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.6 — Οπωροκηπευτικά και σιτηρά, νωπά ή μεταποιημένα

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία: «Radicchio Rosso di Treviso»

4.2. Περιγραφή: Οι καλλιέργειες για την παραγωγή του προϊόντος που καλύπτει η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Radicchio Rosso di Treviso» πρέπει να αποτελούνται από φυτά της οικογένειας των συνθέτων — είδος *cichorium intybus* του γένους κιχώριο— ποικιλία *Silvestre*, η οποία περιλαμβάνει τους τύπους όψιμο και πρόιμο.

Όταν διατίθενται για κατανάλωση, τα αντιδία που φέρουν την ένδειξη «Radicchio Rosso di Treviso» ΠΓΕ πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Όψιμο Radicchio Rosso di Treviso

- Όψη: βλαστοί κανονικοί, ενιαίου σχήματος και συμπαγείς· φύλλα σφικτά, επάλληλα που κλείνουν στην κορυφή του κεφαλιού· το κεφάλι περιλαμβάνει μέρος της ρίζας που είναι τέλεια καθαρισμένη και μήκους ανάλογου προς το μέγεθος του κεφαλιού αλλά όχι μακρύτερη από 6 cm.
- Χρώμα: έλασμα χρώματος έντονου κόκκινου του κρασιού και δυσδιάκριτη δευτερεύουσα νεύρωση· λευκή νωτιαία (πρωτεύουσα) νεύρωση.
- Γεύση: νωτιαία νεύρωση με ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανή σύσταση.
- Μέγεθος: κεφάλια ελάχιστου βάρους 100 g, ελάχιστης διαμέτρου στελέχους 3 cm, μήκους (χωρίς τις ρίζες) 15-25 cm.

Το σύνολο των εμπορικών χαρακτηριστικών του όψιμου «Radicchio Rosso di Treviso» ορίζεται ως εξής:

- τέλειος βαθμός ωρίμανσης,
- έλασμα φύλλου με έντονο κόκκινο χρώμα,
- λευκή πρωτεύουσα νεύρωση,
- καλή πυκνότητα του κεφαλιού,
- μεσαίο — μεγάλο μέγεθος,
- ενιαίο μέγεθος και μήκος των κεφαλιών,
- καθαρισμός ακριβής, λεπτομερής και χωρίς ελαττώματα,
- ρίζα ανάλογη προς το μέγεθος του κεφαλιού και όχι μακρύτερη από 6 cm.

Πρόιμο Radicchio Rosso di Treviso

- Όψη: ογκώδες, επίμηκες, σφικτά κλειστό κεφάλι με μικρό τμήμα ρίζας.
- Χρώμα: φύλλα που χαρακτηρίζονται από την ιδιαίτερα εμφανή πρωτεύουσα νεύρωση, λευκού χρώματος, που διακλαδώνεται σε πολλές μικρές νευρώσεις στο έντονα κόκκινο έλασμα, το οποίο είναι εξαιρετικά ανεπτυγμένο.
- Γεύση: φύλλα με ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανά.
- Μέγεθος: κεφάλια ελάχιστου βάρους 150 g και ελάχιστης και μήκους (χωρίς τις ρίζες) 15-25 cm.

Το σύνολο των εμπορικών χαρακτηριστικών του πρόιμου «Radicchio Rosso di Treviso» ορίζεται ως εξής:

- τέλειος βαθμός ωρίμανσης,
- έλασμα φύλλου με λαμπερό κόκκινο χρώμα και λεπτές λευκές νευρώσεις,
- καλή πυκνότητα του κεφαλιού,
- μεσαίο — μεγάλο μέγεθος,
- ενιαίο μέγεθος των κεφαλιών,
- καθαρισμός ακριβής, λεπτομερής και χωρίς ελαττώματα,
- ρίζα ανάλογη προς το μέγεθος του κεφαλιού και όχι μακρύτερη από 4 cm.

- 4.3. *Γεωγραφική περιοχή:* Το όψιμο «Radicchio Rosso di Treviso» παράγεται και συσκευάζεται σε όλη τη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων και κοινοτήτων των επαρχιών Treviso, Πάδοβας και Βενετίας.

Επαρχία 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.

Επαρχία Πάδοβας: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Επαρχία Βενετίας: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Το πρώιμο «Radicchio Rosso di Treviso» παράγεται και συσκευάζεται σε όλη τη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων και κοινοτήτων των επαρχιών Treviso, Πάδοβας και Βενετίας.

Επαρχία 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.

Επαρχία Πάδοβας: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Επαρχία Βενετίας: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. *Απόδειξη προέλευσης:* Για τον έλεγχο των σταδίων παραγωγής και συσκευασίας ο οργανισμός ελέγχου που έχει εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 καταρτίζει, για κάθε περίοδο παραγωγής, καταλόγους των παραγωγών και των συσκευαστών που προτίθενται να χρησιμοποιήσουν την ΠΓΕ για κάθε τύπο αντιδίου.

Δικαίωμα καταχώρισης στον προαναφερόμενο κατάλογο έχουν όποιοι εκμεταλλεύονται, με οποιαδήποτε ιδιότητα, γεωτεμάχιο ευρισκόμενο εντός της οριοθετημένης περιοχής για την καλλιέργεια όψιμου ή/και πρώιμου «Radicchio Rosso di Treviso» ΠΓΕ.

Οι παραγωγοί οφείλουν να εγγράφονται για κάθε περίοδο παραγωγής στον προαναφερόμενο κατάλογο και να δηλώνουν ετησίως τον τύπο αντιδίου, την καλλιεργούμενη έκταση και τις ποσότητες που παράγουν και αποστέλλουν για συσκευασία.

Η αίτηση εγγραφής πρέπει να υποβάλλεται στον οργανισμό ελέγχου μέχρι τις 31 Μαΐου κάθε έτους.

Οι συσκευαστές οφείλουν να διαβιβάζουν στον οργανισμό ελέγχου δήλωση της ετήσιας παραγωγής που συσκευάζουν, με διάκριση ανά τύπο αντιδίου.

Η εγγραφή κάθε παραγωγού και κάθε συσκευαστή στον κατάλογο ισχύει για ένα έτος και είναι ανανεώσιμη.

Η έναρξη των εργασιών για κάθε περίοδο συγκομιδής πρέπει να καταγράφεται από τον διαχειριστή της εκμετάλλευσης σε ειδικό δελτίο εκμετάλλευσης.

Ο διαχειριστής της εκμετάλλευσης δηλώνει, για κάθε έτος παραγωγής, στον οργανισμό ελέγχου την ποσότητα τελικού προϊόντος κάθε τύπου που είναι έτοιμο να διατεθεί στην αγορά.

Παράλληλα, ο διαχειριστής της εκμετάλλευσης φροντίζει να καταγράφεται αυτή η ποσότητα στο δελτίο εκμετάλλευσης και να σημειώνεται η ημερομηνία αποστολής στον συσκευαστή, εκτός εάν ο ίδιος αναλαμβάνει απευθείας τις εργασίες συσκευασίας.

- 4.5. *Μέθοδος παραγωγής:* Οι συνθήκες φύτευσης και η καλλιέργεια των γεωτεμαχίων που προορίζονται για την παραγωγή του «Radicchio Rosso di Treviso» ΠΓΕ πρέπει να είναι οι παραδοσιακές της περιοχής και να εξασφαλίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των κεφαλιών αντιδίου.

Για την παραγωγή «Radicchio Rosso di Treviso», όψιμου ή πρώιμου, ιδεώδη είναι εδάφη νωπά, παχιά, με καλή αποστράγγιση και όχι ιδιαίτερα πλούσια σε θρεπτικά στοιχεία, ιδίως άζωτο, και μη αλκαλικά. Ενδείκνυται ιδιαίτερος περιοχές καλλιέργειας με αργιλώδη — αμμώδη εδάφη, από παλαιές προσχώσεις σε κατάσταση απασβέστωσης. Οι ιδεώδεις κλιματικές συνθήκες χαρακτηρίζονται από καλοκαίρι με επαρκείς βροχοπτώσεις και ήπιες μέγιστες θερμοκρασίες, ξηρό φθινόπωρο, χειμώνα με πρώιμα κρύα και ελάχιστες θερμοκρασίες τουλάχιστον 10 °C.

Η πυκνότητα φύτευσης, μετά την ολοκλήρωση της σποράς ή της μεταφύτευσης και εν συνεχεία αραιώσης των φυταρίων, πρέπει να μην υπερβαίνει τα 8 φυτά ανά τετραγωνικό μέτρο.

Η μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο καλλιεργούμενης έκτασης πρέπει να μην υπερβαίνει (χωρίς τις ανοχές) τα ακόλουθα όρια:

- όψιμο: 7 000 kg/εκτάριο,
- πρώιμο: 9 000 kg/εκτάριο.

Το μέγιστο βάρος κάθε κεφαλιού ως τελικό προϊόν πρέπει να μην υπερβαίνει (χωρίς τις ανοχές) τα ακόλουθα όρια:

- όψιμο: 0,400 kg,
- πρώιμο: 0,500 kg.

Η παραγωγή όψιμου ή πρώιμου «Radicchio Rosso di Treviso», αρχίζει αδιακρίτως με τη σπορά ή τη μεταφύτευση.

Οι εργασίες σποράς στους αγρούς πρέπει να εκτελούνται από την 1η Ιουνίου έως τις 31 Ιουλίου κάθε έτους.

Οι εργασίες μεταφύτευσης φυταρίων πρέπει να εκτελούνται έως τις 31 Αυγούστου κάθε έτους.

Οι εργασίες συγκομιδής του όψιμου «Radicchio Rosso di Treviso» αρχίζουν μετά την 1η Νοεμβρίου και αφού έχουν προηγηθεί τουλάχιστον δύο παγετοί, ώστε να ενισχυθεί το κόκκινο χρώμα των φυτών.

Οι εργασίες συγκομιδής του πρώιμου «Radicchio Rosso di Treviso» αρχίζουν μετά την 1η Σεπτεμβρίου.

Η καλλιέργεια, η λεύκανση, η τεχνητή ωρίμανση και οι διαδικασίες για την απόκτηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που προβλέπονται για τη διάθεση στην κατανάλωση αντιδίων που προορίζονται να φέρουν την ΠΓΕ «Radicchio Rosso di Treviso», συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά στη διοικητική επικράτεια των δήμων που αναφέρονται υπό το σημείο 4.3.

Οι διαδικασίες λεύκανσης, τεχνητής ωρίμανσης και η προετοιμασία των κεφαλιών για τη συσκευασία εκτελούνται σε διαδοχικά στάδια επεξεργασίας για κάθε τύπο αντιδίου.

Όψιμο Radicchio Rosso di Treviso:

Η παραδοσιακή μέθοδος επεξεργασίας του προϊόντος μετά τη συγκομιδή αποτελείται από τα ακόλουθα στάδια.

Στάδιο προκαταρκτικής τεχνητής ωρίμανσης

Στο πρώτο αυτό στάδιο, αφού τα φυτά συγκομιστούν με μέρος του ριζώματος, αφαιρούνται τα εξωτερικά φύλλα τους και καθαρίζονται από το χώμα που έχει ενδεχομένως προσκολληθεί στις ρίζες.

Τα κεφάλια συγκεντρώνονται σε δεμάτια ή τοποθετούνται σε δικτυωτά ή διάτρητα καφάσια.

Και στις δύο περιπτώσεις, το στέλεχος κάθε φυτού πρέπει να είναι του ίδιου ύψους

Τα δεμάτια ή τα καφάσια αραδιάζονται στο έδαφος και προστατεύονται με σήραγγες ώστε οι ατμοσφαιρικές κατακρημνίσεις και το νερό από την τήξη του νυκτερινού παγετού να μην μουσκεύουν τα αντιδία. Στις σήραγγες πρέπει να εξασφαλίζεται ο μέγιστος αερισμός των κεφαλιών. Αντί του τελευταίου αυτού σταδίου είναι δυνατόν τα δεμάτια ή τα καφάσια να τοποθετηθούν σε κλιματιζόμενο χώρο.

Στάδιο τεχνητής ωρίμανσης και λεύκανσης

Η τεχνητή ωρίμανση — λεύκανση του προϊόντος είναι βασικό και αναγκαίο στάδιο για να επιτευχθούν οι οργανοληπτικές, εμπορικές και αισθητικές ιδιότητες του όψιμου «Radicchio Rosso di Treviso». Για το σκοπό αυτό δημιουργούνται συνθήκες βλάστησης χωρίς φως, ώστε να βλασταίνουν νέα φύλλα τα οποία να περιέχουν ελάχιστη ή καθόλου χλωροφύλλη, με αποτέλεσμα να είναι πιο έντονο το κόκκινο χρώμα στο έλασμα του φύλλου, να μειώνεται η ινώδης σύσταση, τα φύλλα να είναι πιο τραγανά και να αναπτύσσεται ευχάριστη πικρή γεύση.

Για την τεχνητή ωρίμανση του όψιμου «Radicchio Rosso di Treviso» χρησιμοποιείται νερό από φυσικές πηγές, θερμοκρασίας περίπου 11 °C. Τα κεφάλια τοποθετούνται κατακόρυφα σε μεγάλα προστατευμένα δοχεία και παραμένουν βυθισμένα μέχρι σχεδόν το στέλεχος τους για όσο χρόνο χρειάζεται, ούτως ώστε να φθάσουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης και να έχουν τα χαρακτηριστικά που προαναφέρονται.

Στάδιο καθαρισμού

Ακολουθούν οι εργασίες καθαρισμού, δηλαδή λύσιμο των δεματιών ή απομάκρυνση των κεφαλιών από τα καφάσια, αφαίρεση φύλλων μαραμένων ή χωρίς τις ελάχιστες απαιτήσεις ώστε το φυτό να παρουσιάζει τα προβλεπόμενα χαρακτηριστικά, κοπή και ξάκρισμα του ριζώματος σε μέγεθος ανάλογο με το κεφάλι.

Ο καθαρισμός πρέπει να διενεργείται αμέσως πριν την αποστολή του προϊόντος για διανομή. Μετά τον καθαρισμό τα αντίδια τοποθετούνται σε μεγάλα δοχεία με τρεχούμενο νερό για να πλυθούν και να συσκευαστούν

Πρώιμο Radicchio Rosso di Treviso:

Στάδιο δεσίματος

Στο στάδιο αυτό, δένονται τα κεφάλια, ενόσω βρίσκονται ακόμη στον αγρό, ώστε να αποτραπεί η κανονική φωτοσύνθεση, για όσο χρόνο χρειάζεται ούτως ώστε να φθάσουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης και να έχουν τα χαρακτηριστικά που προαναφέρονται.

Στάδιο καθαρισμού

Μετά τη συγκομιδή, αφαιρούνται πρώτα το δέσιμο και μετά τα εξωτερικά φύλλα που δεν πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ώστε το φυτό να παρουσιάζει τα προβλεπόμενα χαρακτηριστικά, και ακολουθεί καθαρισμός του στελέχους και της ρίζας. Εν συνεχεία, τα αντίδια τοποθετούνται σε ευρύχωρα δοχεία και πλένονται με τρεχούμενο νερό. Αφαιρούνται τυχόν φύλλα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις ποιότητας και τα κεφάλια προωθούνται στη συσκευασία.

Τα αντίδια που διατίθενται στην κατανάλωση με την «Radicchio Rosso di Treviso» ΠΠΕ πρέπει να είναι συσκευασμένα:

- σε κατάλληλα τελάρα με βάση διαστάσεων 30 × 50 cm ή 30 × 40 cm και μέγιστη χωρητικότητα 5 kg προϊόντος,
- σε κατάλληλα τελάρα με βάση διαστάσεων 40 × 60 cm και μέγιστη χωρητικότητα 7,5 kg προϊόντος,
- σε κατάλληλα τελάρα άλλων διαστάσεων που μπορούν να φέρουν καθαρό βάρος προϊόντος όχι μεγαλύτερο από 2 kg.

Κάθε τελάρο πρέπει να φέρει σφραγισμένο κάλυμμα, ούτως ώστε να είναι αδύνατη η αφαίρεση του περιεχομένου χωρίς διάρρηξη της σφραγίδας.

4.6. **Δεσμός:** Η τήρηση των απαιτήσεων για το «Radicchio Rosso di Treviso» εξαρτάται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και τους φυσικούς και ανθρωπογενείς παράγοντες. Η ιστορία, η πρόοδος, οι μακράιωνες παραδόσεις των τοπικών εκμεταλλεύσεων και των παραγωγών, τα χαρακτηριστικά του εδάφους, το κλίμα, η θερμοκρασία των υπόγειων υδάτων και η δυνατότητα υδροληψίας με απλή γεώτρηση, δηλαδή με χαμηλό κόστος, αποτελούν τους δεσμούς μεταξύ του «Radicchio Rosso di Treviso» και του περιβάλλοντος όπου καλλιεργείται.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Τηλ.: (39) 0445 36 60 94

Φαξ: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. **Επισήμανση:** Στα τελάρα πρέπει να αναγράφεται με τυπογραφικά στοιχεία ιδίων διαστάσεων η ένδειξη «Radicchio Rosso Di Treviso» I.G.P., συνοδευόμενη από τον προσδιορισμό «tardivo» (όψιμο) ή «precoce» (πρώιμο). Πρέπει επίσης να αναγράφονται τα εξής στοιχεία:

- όνομα ή εμπορική επωνυμία και διεύθυνση ή έδρα του μεμονωμένου παραγωγού ή/και μέλους συνεταιρισμού ή/και του συσκευαστή,
- καθαρό αρχικό βάρος,
- καθώς και τυχόν συμπληρωματικές ή πρόσθετες ενδείξεις οι οποίες δεν έχουν εγκωμιαστικό περιεχόμενο και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή όσον αφορά τη φύση και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Κάθε τελάρο ή/και κάθε σφραγισμένο κάλυμμα πρέπει εξάλλου να φέρουν πάντοτε τον αναγνωριστικό λογότυπο της ΠΓΕ, με τα κατάλληλα σχήμα, χρώματα, διαστάσεις και αναλογίες, καθώς και προσδιορισμό του τύπου, «*tardivo*» (όψιμο) ή «*precocce*» (πρώιμο).

Στον λογότυπο, κόκκινου χρώματος σε λευκό φόντο, απεικονίζεται σχηματοποιημένο αντίδι πάνω από το οποίο αναγράφεται η ένδειξη «*Radicchio Rosso di Treviso IGP*», σε πλαίσιο με κόκκινο περίγραμμα.

Γραμματοσειρά: Rockwell condensed

Χρώματα λογότυπου: κόκκινο = πορφυρό (ματζέντα) 100 % — κίτρινο 80 % — κυανό 30 %

Η ένδειξη «*tardivo*» ή «*precocce*» αναγράφεται με λευκούς χαρακτήρες σε κόκκινο φόντο, δίπλα σε φωτογραφία του αντίστοιχου «*Radicchio Rosso di Treviso*».

Επιπλέον, ο λογότυπος επιτρέπεται επίσης να τοποθετείται στη σφραγίδα μετά από εντολή του αρμόδιου προσώπου.

Οποιαδήποτε άλλη ένδειξη που αναγράφεται μαζί με την «*Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.*» πρέπει να έχει διαστάσεις σημαντικά μικρότερες.
