

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2020/C 418/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ, Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για την έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

**«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»****Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-1514-AM02 – 5.6.2020**

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP  
Piazzale Indipendenza n. 2  
31055 QUINTO DI TREVISO - TV (Ιταλία)  
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: consorzio@radicchioditreviso.it  
Πιστοποιημένο ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: mail@pec.radicchioditreviso.it

Ο Consorzio di tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP (Συνεταιρισμός προστασίας του «Radicchio Rosso di Treviso» ΠΓΕ και «Radicchio Variegato di Castelfranco» ΠΓΕ) έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος αριθ. 12511 του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών της 14ης Οκτωβρίου 2013.

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις**

- Ονομασία προϊόντος
- Περιγραφή προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της προέλευσης

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: παραπομπές στον οργανισμό ελέγχου, αλλαγές στη διατύπωση.

#### 4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

#### 5. Τροποποίηση/-εις

##### Περιγραφή προϊόντος

— Η ακόλουθη φράση του άρθρου 1:

«Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (στο εξής: ΠΓΕ) “Radicchio Rosso di Treviso” αφορά αποκλειστικά, στον τομέα των σπυροκηπευτικών, το όψιμο και πρώιμο κόκκινο αντιδί που πληροί τους όρους και τις διατάξεις των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (στο εξής: ΠΓΕ) “Radicchio Rosso di Treviso” αφορά αποκλειστικά το όψιμο και πρώιμο κόκκινο αντιδί που πληροί τους όρους και τις διατάξεις των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος.»

Διαγράφεται η φράση «στον τομέα των σπυροκηπευτικών» ως περιττή προδιαγραφή. Πρόκειται για τροποποίηση της διατύπωσης.

— Στο άρθρο 4 πρώτο εδάφιο, το ακόλουθο κείμενο:

«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 *κχώριο*— ποικιλία *Silvestre*, η οποία περιλαμβάνει τους τύπους όψιμο και πρώιμο.»

μεταφέρεται στο άρθρο 2, του οποίου γίνεται το πρώτο εδάφιο. Πρόκειται για τροποποίηση της διατύπωσης.

— Το ακόλουθο περιεχόμενο του άρθρου 6:

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

##### 1. Όψιμο “Radicchio Rosso di Treviso”

- α) 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·
- β) Χρώμα: έλασμα χρώματος έντονου κόκκινου του κρασιού και δυσδιάκριτη δευτερεύουσα νεύρωση· λευκή νωτιαία (πρωτεύουσα) νεύρωση.
- γ) Γεύση: νωτιαία νεύρωση με ευχάριστη ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανή σύσταση.
- δ) 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 βάρος,
- 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.

## 2. Πρώιμο “Radicchio Rosso di Treviso”

- α) Όψη: ογκώδες, επίμηκες, σφικτά κλειστό κεφάλι με μικρό τμήμα ρίζας.
- β) 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.
- γ) Γεύση: φύλλα με ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανή σύσταση.
- δ) Μέγεθος: κεφάλια ελάχιστου βάρους 150 g. και μήκους (χωρίς τις ρίζες) 15-25 cm.

Το σύνολο των εμπορικών χαρακτηριστικών του πρώιμου “Radicchio Rosso di Treviso” ορίζεται ως εξής:

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

μεταφέρεται στο άρθρο 2 και τροποποιείται ως εξής:

### Χαρακτηριστικά του προϊόντος

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

## 1. Όψιμο “Radicchio Rosso di Treviso”

- α) 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·
- β) Χρώμα: έλασμα χρώματος έντονου κόκκινου του κρασιού και δυσδιάκριτη δευτερεύουσα νεύρωση· λευκή νωτιαία (πρωτεύουσα) νεύρωση.
- γ) Γεύση: νωτιαία νεύρωση με ευχάριστη ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανή σύσταση.
- δ) Μέγεθος: (κεφάλια) ελάχιστου βάρους 100 g., ελάχιστης διαμέτρου στελέχους 3 cm., μήκους (χωρίς τη ρίζα) 15-25 cm.

Το κεφάλι του όψιμου “Radicchio Rosso di Treviso”, το οποίο είναι μικρότερου μεγέθους, προορίζεται αποκλειστικά για μεταποίηση.

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 βάρος,
- 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.

## 2. Πρώιμο “Radicchio Rosso di Treviso”

- α) Όψη: ογκώδες, επίμηκες, σφικτά κλειστό κεφάλι με μικρό τμήμα ρίζας.
- β) 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.
- γ) Γεύση: φύλλα με ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανή σύσταση.
- δ) Μέγεθος: κεφάλια ελάχιστου βάρους 150 g. και μήκους (χωρίς τις ρίζες) 15-25 cm.

Το σύνολο των εμπορικών χαρακτηριστικών του πρώιμου “Radicchio Rosso di Treviso” ορίζεται ως εξής:

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

Πιο συγκεκριμένα:

- a) Το άρθρο φέρει τον νέο υπότιτλο: «Χαρακτηριστικά του προϊόντος». Πρόκειται για τροποποίηση της διατύπωσης.
- β) Για τον όψιμο τύπο, το μήκος (χωρίς τη ρίζα) από 12- 25 cm. γίνεται 10 - 25 cm. Η τροποποίηση οφείλεται στις νέες απαιτήσεις της αγοράς και αποσκοπεί στην επίτευξη των νέων εμπορικών στόχων αναφοράς. Με την τροποποίηση αυτή θα είναι δυνατόν να διατίθεται στους καταναλωτές προϊόν μικρότερων διαστάσεων, πλήρως συμβατό με τα σκαφίδια για τρόφιμα και με την προετοιμασία του ως προϊόν τέταρτης κατηγορίας.
- γ) Η προσθήκη της φράσης «Τα κεφάλια του όψιμου “Radicchio Rosso di Treviso”, τα οποία είναι μικρότερου μεγέθους, προορίζονται αποκλειστικά για μεταποίηση» καθιστά δυνατή τη χρήση κεφαλιών μεγέθους μικρότερου των 10 cm. για λόγους διευκόλυνσης της διαδικασίας παραγωγής μεταποιημένων προϊόντων με βάση το «Radicchio Rosso di Treviso», για τα οποία ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο τα εργαστήρια και οι βιομηχανίες τροφίμων.
- δ) Η τροποποίηση όσον αφορά τα εμπορικά χαρακτηριστικά του πρώιμου «Radicchio Rosso di Treviso», η οποία συμπληρώνει τη φράση «ρίζα ανάλογη προς το μέγεθος του κεφαλιού και όχι μακρύτερη από 4 cm» με τη φράση «ρίζα ανάλογη προς το μέγεθος του κεφαλιού και όχι μακρύτερη από 4 cm.», συνιστά τροποποίηση της διατύπωσης που αποσκοπεί στη βελτίωση της ακρίβειας των προδιαγραφών.

Οι ανωτέρω τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 4.2 «Περιγραφή» της περίληψης που δημοσιεύτηκε στην ΕΕ C 279, της 22.11.2007 και το αντίστοιχο σημείο του ενιαίου εγγράφου.

### Γεωγραφική περιοχή

- Το ακόλουθο περιεχόμενο του άρθρου 2:

«Το κόκκινο αντιδι στο οποίο μπορεί να χορηγηθεί η εν λόγω ΠΠΕ είναι το αντιδι που παράγεται, μεταποιείται και συσκευάζεται αποκλειστικά στα εδάφη των επαρχιών Τρεβίζο, Πάδοβας και Βενετίας —περιγράφεται λεπτομερώς κατωτέρω — από τους καλλιεργητές των κατάλληλων για την καλλιέργεια αυτή εκτάσεων ετησίως.»

μεταφέρεται στο άρθρο 3, του οποίου γίνεται το πρώτο εδάφιο. Πρόκειται για τροποποίηση της διατύπωσης.

### Απόδειξη προέλευσης

- Λόγω της μεταφοράς των εδαφίων που αναφέρονται στις ενότητες «Περιγραφή προϊόντος» και «Μέθοδος παραγωγής», το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται ως εξής:

«Κάθε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής ελέγχεται χάρη στη χωριστή καταγραφή των εισερχόμενων και εξερχόμενων προϊόντων. Ο έλεγχος αυτός, σε συνδυασμό με την εγγραφή στα ειδικά για τον σκοπό αυτό μητρώα, τα οποία διαχειρίζεται ο οργανισμός ελέγχου των αγροτεμαχίων, των παραγωγών και των συσκευαστών, η τήρηση των μητρώων παραγωγής και συσκευασίας και η έγκαιρη δήλωση, στο τέλος της περιόδου εμπορίας, των παραγόμενων ποσοτήτων στον εν λόγω οργανισμό εξασφαλίζουν την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που αναφέρονται στα μητρώα αυτά υπόκεινται σε έλεγχο από τον οργανισμό ελέγχου, σύμφωνα με τις διατάξεις των προδιαγραφών του προϊόντος και του αντίστοιχου προγράμματος ελέγχου.».

Σκοπός της τροποποίησης είναι να καθοριστούν οι ενέργειες που εγγυώνται την προέλευση του προϊόντος, σύμφωνα με το άρθρο 7 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

### Μέθοδος παραγωγής

- Στο άρθρο 4 το τέταρτο εδάφιο:

«Η πυκνότητα φύτευσης του “Radicchio Rosso di Treviso”, μετά την ολοκλήρωση της σοπράς ή της μεταφύτευσης και εν συνεχεία αραίωσης των φυταρίων, πρέπει να μην υπερβαίνει τα 8 φυτά ανά τετραγωνικό μέτρο.»

μεταφέρεται στο άρθρο 5, του οποίου γίνεται το τέταρτο εδάφιο. Πρόκειται για τροποποίηση της διατύπωσης.

— Στο άρθρο 4 το πέμπτο και έκτο εδάφιο:

«Για να δικαιούται το προϊόν να λάβει την ΠΓΕ “Radicchio Rosso di Treviso”, η μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο καλλιεργούμενης έκτασης πρέπει να μην υπερβαίνει (χωρίς τις ανοχές) τα ακόλουθα όρια:

- 1) όψιμο: 7 000 kg / εκτάριο
- 2) πρώιμο: 9 000 kg / εκτάριο

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

- 1) όψιμο: 0,400 kg.
- 2) πρώιμο: 0,500 kg.»

μεταφέρονται στο άρθρο 5, του οποίου γίνονται τα τελευταία εδάφια, και τροποποιούνται ως εξής:

«Για να δικαιούται το προϊόν να λάβει την ΠΓΕ “Radicchio Rosso di Treviso”, η μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο καλλιεργούμενης έκτασης πρέπει να μην υπερβαίνει (χωρίς τις ανοχές) τα ακόλουθα όρια:

- 1) όψιμο: 12 000 kg / εκτάριο
- 2) πρώιμο: 15 000 kg / εκτάριο

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

- 1) όψιμο: 0,400 kg.
- 2) πρώιμο: 0,500 kg.»

Η βελτίωση των τεχνικών παραγωγής και φυτούγειονομικής προστασίας του αντιδιού στο ύπαιθρο, η οποία εξασφαλίζει καλύτερη ανάπτυξη των βλαστών και των ριζών των φυτών, η χρήση μηχανημάτων και εργαλείων που επιταχύνουν τις καλλιεργητικές εργασίες, ιδίως στο στάδιο της συγκομιδής, καθώς και η μαζική επιλογή για τη βελτίωση της παραγωγικότητας των φυτών, επιτρέπουν πλέον την αύξηση της παραγωγής ανά εκτάριο σε σύγκριση με το 1996, έτος κατά το οποίο αποδόθηκε η ΠΓΕ. Για τον λόγο αυτόν, κρίνεται σκόπιμο να προσαρμοστεί η παραγωγή στην πραγματικότητα, όπως επιβεβαιώνεται από ορισμένες δοκιμές ποικιλιών και τεχνικές και επιστημονικές εκθέσεις.

Στόχος είναι επίσης να τονιστεί ο βαθμός στον οποίο η προσωρινή διατήρηση σε κλιματιζόμενους χώρους κατά τη φάση της προλεύκανσης συμβάλλει στην κατακόρυφη αύξηση της απόδοσης της παραγωγής και, ως εκ τούτου, στη βελτίωση της εγγενούς ποιότητας του προϊόντος. Μάλιστα, χωρίς τη μέθοδο αυτή, οι εργασίες συγκομιδής θα ήταν συχνά ανεπαρκώς προγραμματισμένες και αναποτελεσματικές, όσο συνεχίζονται οι δυσμενείς καιρικές συνθήκες, όπως οι υπερβολικές βροχοπτώσεις ή το ψύχος. Συνεπώς, η διατήρηση του προϊόντος σε ψυκτικό θάλαμο παρέχει στους παραγωγούς τη δυνατότητα καλύτερου προγραμματισμού των σταδίων συγκομιδής, λαμβάνοντας ακριβώς υπόψη τις κλιματικές συνθήκες και τη διαθεσιμότητα μέσων και εργαζομένων, έτσι ώστε να αποφεύγονται οι «νεκρές» περίοδοι και, κυρίως, ο κίνδυνος καταστροφής του προϊόντος στο ύπαιθρο λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών.

Οι ανωτέρω τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 4.5 «Μέθοδος παραγωγής» της περίληψης που δημοσιεύτηκε στην ΕΕ C 279, της 22.11.2007.

#### Άρθρο 5

Η πρόταση του άρθρου 5 και του σημείου 4.5 «Μέθοδος παραγωγής» της περίληψης:

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

τροποποιείται ως εξής:

«Οι εργασίες μεταφύτευσης φυταρίων πρέπει να εκτελούνται έως τις 10 Σεπτεμβρίου κάθε έτους.»

Η αλλαγή της καταληκτικής ημερομηνίας μεταφύτευσης είναι αναγκαία για την αντιμετώπιση των προβλημάτων που οφείλονται στη σημαντική αύξηση των θερινών θερμοκρασιών και την κλιματική παράταση των καλοκαιριών. Η μικρή παράταση της προθεσμίας μεταφύτευσης καθιστά δυνατή την αποτελεσματικότερη προστασία των όψιμων φυτών αντιδιού από την πίεση της μεταφύτευσης.

— Το κείμενο του άρθρου 5 και του σημείου 4.5 «Μέθοδος παραγωγής» της περίληψης:

«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.»

τροποποιείται ως εξής:

«Οι εργασίες συγκομιδής του όψιμου “Radicchio Rosso di Treviso” αρχίζουν από την 20ή Οκτωβρίου.»

Η συνεχής προσοχή που επιδεικνύουν οι παραγωγοί στην κλιματική αλλαγή και στις εμπορικές απαιτήσεις, καθώς και η αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα που είναι διαθέσιμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, επέτρεψαν, χάρη στη μαζική επιλογή, να εντοπιστούν και να επιλεγούν υποκείμενα (φυτά) που προσαρμόζονται καλά στην πρώιμη συγκομιδή, τηρώντας παράλληλα τις απαιτήσεις της όψιμης καλλιέργειας. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες των επιλογών αυτών εξαρτώνται από τις συνθήκες της εποχής και τις τεχνικές καλλιέργειας και, για τον σκοπό αυτό, οι δοκιμές που έχουν γίνει με την πάροδο του χρόνου έχουν επιβεβαιώσει ότι οι αναφερόμενοι στις ισχύουσες προδιαγραφές δύο παγετοί δεν έχουν επίδραση. Κατόπιν εξέτασης, προκύπτει ότι τα προϊόντα αυτά εκτιμώνται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές.

— Η αρίθμηση «2)» στην αρχή του ακόλουθου εδαφίου «2) Οι εργασίες συγκομιδής του πρώιμου “Radicchio Rosso di Treviso” αρχίζουν μετά την 1η Σεπτεμβρίου» του άρθρου 5 καθίσταται περιττή και άρα διαγράφεται.

— Οι φράσεις του άρθρου 5 «στο άρθρο 6» στο τέλος του δεύτερου εδαφίου του «Σταδίου τεχνητής ωρίμανσης και λεύκανσης» και «στο άρθρο 6 κατωτέρω» στο τέλος του «Σταδίου δεσίματος» τροποποιούνται ως εξής: «στο άρθρο 2 ανωτέρω», λόγω των προαναφερόμενων τμημάτων που έχουν μεταφερθεί από το ένα άρθρο στο άλλο.

### **Δεσμός**

— Στο άρθρο 4, το δεύτερο και τρίτο εδάφιο:

«Οι συνθήκες φύτευσης και η καλλιέργεια των γεωτεμαχίων που προορίζονται για την παραγωγή του “Radicchio Rosso di Treviso” ΠΠΕ πρέπει να είναι οι παραδοσιακές της περιοχής και να εξασφαλίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των κεφαλιών αντιδιού.

Για την παραγωγή του “Radicchio Rosso di Treviso”, όψιμου ή πρώιμου, είναι ιδανικά τα νωπά και βαθιά εδάφη με καλή αποστράγγιση, όχι ιδιαίτερα πλούσια σε θρεπτικά στοιχεία, ιδίως άζωτο, και μη αλκαλικά. Ενδεικνύονται ιδιαιτέρως περιοχές καλλιέργειας με αργιλώδη - αμμώδη εδάφη, από παλαιές προσχώσεις σε κατάσταση απασβέστωσης. Οι ιδανικές κλιματικές συνθήκες χαρακτηρίζονται από καλοκαίρι με επαρκείς βροχοπτώσεις και ήπιες μέγιστες θερμοκρασίες, ξηρό φθινόπωρο, χειμώνα με πρώιμα κρύα και ελάχιστες θερμοκρασίες έως  $-10^{\circ}$ .»

μεταφέρονται στο άρθρο 6, του οποίου γίνονται το πρώτο και εδάφιο. Πρόκειται για τροποποίηση της διατύπωσης.

Οι ανωτέρω τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 5 «Δεσμός» του ενιαίου εγγράφου.

— Μετά τη μεταφορά των δύο πρώτων εδαφίων από το άρθρο 4, προστίθεται το εξής εδάφιο:

«Η τήρηση των απαιτήσεων για το “Radicchio Rosso di Treviso” εξαρτάται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και τους φυσικούς και ανθρωπογενείς παράγοντες της περιοχής παραγωγής του. Η ιστορία, η πρόοδος, οι παραδόσεις αιώνων των εκμεταλλεύσεων και των καλλιεργητών της περιοχής, τα χαρακτηριστικά του εδάφους, οι κλιματικές συνθήκες και η θερμοκρασία των υπόγειων υδάτων αποτελούν στοιχεία που συσφίγγουν τους δεσμούς μεταξύ του “Radicchio Rosso di Treviso” και του περιβάλλοντος όπου καλλιεργείται σήμερα.»

Η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί στην περαιτέρω αποσαφήνιση της σχέσης μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος και της περιοχής παραγωγής του.

### **Επισήμανση**

— Το ακόλουθο περιεχόμενο του άρθρου 8:

«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.»

απαλείφεται και αντικαθίσταται από το κείμενο του άρθρου 9.

Η διαγραφή του κειμένου του άρθρου 8 οφείλεται στο ότι το περιεχόμενό του καλύπτεται από το νέο κείμενο του άρθρου 4.

— Το κείμενο του άρθρου 9 και του σημείου 4.5 «Μέθοδος παραγωγής» της περίληψης:

«Τα αντίδια που διατίθενται στην κατανάλωση με την “Radicchio Rosso di Treviso ΠΓΕ” πρέπει να είναι συσκευασμένα:

- α) σε κατάλληλα τελάρα με βάση διαστάσεων 30 × 50 cm ή 30 × 40 cm και μέγιστη χωρητικότητα 5 kg προϊόντος·
- β) σε κατάλληλα τελάρα με βάση διαστάσεων 40 × 60 cm και μέγιστη χωρητικότητα 7,5 kg προϊόντος·
- γ) 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.»

τροποποιείται ως εξής:

«Για να διατεθούν στο εμπόριο, τα αντίδια που φέρουν την ΠΓΕ “Radicchio Rosso di Treviso” πρέπει να είναι συσκευασμένα σε περιέκτες κατάλληλους για τρόφιμα, των οποίων το συνολικό βάρος δεν θα υπερβαίνει τα 10 kg. Η ξεχωριστή συσκευασία κάθε κεφαλιού επιτρέπεται, μεταξύ άλλων με περιτύλιγμα ειδικό για ένα και μόνο κεφάλι και κατασκευασμένο από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

Το προϊόν που προορίζεται για μεταποίηση μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε κατάλληλους περιέκτες (κάδους), υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν το καθαρό βάρος των 250 kg.

Οι περιέκτες αυτοί πρέπει να φέρουν σφραγισμένο κάλυμμα ως εγγύηση για τον τελικό καταναλωτή. Σε περίπτωση πώλησης λιανικής σε συσκευασίες καθαρού βάρους άνω του 1 kg, το προϊόν μπορεί να αφαιρείται από τα τελάρα με διάρρηξη της σφραγίδας, και να πωλείται ανά τεμάχιο στον τελικό καταναλωτή.»

Οι συνεχείς καινοτομίες στον κλάδο της συσκευασίας και η ανάγκη διεξαγωγής ολοένα και πιο αποτελεσματικών και ελκυστικών εκστρατειών προώθησης των πωλήσεων—πέραν των αναγκών της σύγχρονης διανομής και των καταναλωτών—καθιστούν αναγκαία τη δυνατότητα μεγαλύτερης ευελιξίας και καινοτομίας όσον αφορά την επιλογή των συσκευασιών. Επιπροσθέτως, η υποχρέωση προμήθειας του προϊόντος για τις μεταποιητικές βιομηχανίες σε κιβώτια που ανταποκρίνονται καλύτερα στις ανάγκες της μεταφοράς και της μεταποίησης και η επακόλουθη μείωση του κόστους μεταποίησης προϋποθέτουν τη χρήση κατάλληλων περιεκτών (κάδων) μέγιστης χωρητικότητας 250 kg.

Στην απαίτηση να υπάρχει σφραγισμένο κάλυμμα, το οποίο εξακολουθεί να ισχύει για τους περιέκτες του «Radicchio Rosso di Treviso» ΠΓΕ, προστίθεται μια νέα διάταξη σχετική με τα σημεία πώλησης, στα οποία επιτρέπεται το άνοιγμα των συσκευασιών καθαρού βάρους άνω του 1 kg, έτσι ώστε να είναι δυνατή η πώληση μεμονωμένων κεφαλιών στον τελικό καταναλωτή, καθότι αυτός σπάνια αγοράζει ένα ολόκληρο τελάρο καθαρού βάρους άνω του 1 kg.

Οι ανωτέρω τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

— Το κείμενο του άρθρου 9 και του σημείου 4.8 «Επισήμανση» της περίληψης:

«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,

– 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.»

τροποποιείται ως εξής:

«Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται με ευδιάκριτα τυπογραφικά στοιχεία σε ειδικές ετικέτες η ένδειξη “Radicchio Rosso Di Treviso I.G.P.”, συνοδευόμενη από τον προσδιορισμό “tardivo” (όψιμο) ή “precoce” (πρώιμο). Στους ίδιους περιέκτες είναι δυνατόν να αναγράφονται επίσης τυχόν συμπληρωματικές ή πρόσθετες ενδείξεις, οι οποίες δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή όσον αφορά τη φύση και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.»

Προστίθεται η δυνατότητα αναγραφής των πληροφοριών που προβλέπονται στις προδιαγραφές του προϊόντος «σε ειδικές ετικέτες», δεδομένου ότι το αντίδι ενδέχεται να συσκευάζεται σε συσκευασίες χωρίς επισήμανση, όπως πλαστικά τελάρα χωρίς λογότυπο ή γραφική αναπαράσταση της εκμετάλλευσης. Συνεπώς, κρίνεται σκόπιμο να προστεθεί η διευκρίνιση αυτή.

Συν τοις άλλοις, θα πρέπει να υπογραμμιστεί ότι τόσο οι ενδείξεις που αποσκοπούν στην ταυτοποίηση του προϊόντος και της επιχείρησης / εκμετάλλευσης όσο και οι ενδείξεις που αφορούν την ιχνηλασιμότητά του είναι υποχρεωτικές και κανονιστικού χαρακτήρα. Κατά συνέπεια, ό,τι επισημαίνεται επιπλέον όσον προβλέπει η νομοθεσία θα ήταν εξ ορισμού προαιρετικό και όχι υποχρεωτικό.

— Στο άρθρο 9 των προδιαγραφών του προϊόντος προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος:

«Όσον αφορά τον τύπο του πρώιμου αντιδιού, εφόσον ο περιέκτης είναι τέτοιος που το προϊόν δεν είναι εμφανές από έξω, η ένδειξη “precoce” πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στην ονομασία που αναγράφεται επάνω στον ίδιο τον περιέκτη, με γραμματοσειρά ίδιου μεγέθους.»

Σκοπός της τροποποίησης είναι η δυνατότητα διάκρισης του τύπου «Radicchio di Treviso» ΠΓΕ όταν το συσκευασμένο προϊόν δεν είναι ορατό με γυμνό μάτι.

Οι ανωτέρω τροποποιήσεις αφορούν το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου.

— Στο ενιαίο έγγραφο εισάγονται τα ακόλουθα λογότυπα αμφότερων των τύπων ονομασίας.



## Λοιπά

### Οργανισμός ελέγχου:

Το ακόλουθο περιεχόμενο του άρθρου 7:

«Για να εξασφαλιστεί ο έλεγχος των σταδίων παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του “Radicchio Rosso di Treviso” ΠΓΕ, ο κατάλογος των παραγωγών και συσκευαστών που επιθυμούν να κάνουν χρήση της ΠΓΕ ενεργοποιείται, για κάθε έτος παραγωγής, από τον εγκεκριμένο οργανισμό σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

Οι παραγωγοί αντιδιού που μπορούν να συμπεριληφθούν στον εν λόγω κατάλογο είναι εκείνοι οι οποίοι, ανεξαρτήτως ιδιότητας, εκμεταλλεύονται εκτάσεις εντός της περιοχής που ορίζεται στο άρθρο 3 των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος, οι οποίες προορίζονται για την καλλιέργεια του όψιμου ή / και πρώιμου “Radicchio Rosso di Treviso”.

Για να μπορούν να χρησιμοποιούν την ΠΓΕ “Radicchio Rosso di Treviso”, οι παραγωγοί πρέπει να εγγράφονται στον κατάλογο αυτό για κάθε έτος παραγωγής και να δηλώνουν κάθε έτος τους τύπους, τις καλλιεργούμενες εκτάσεις και τις ποσότητες που παράγονται και παραδίδονται στον συσκευαστή.

Οι αιτήσεις καταχώρισης πρέπει να υποβάλλονται στον οργανισμό ελέγχου πριν από τις 31 Μαΐου κάθε έτους, σύμφωνα με τις διαδικασίες που προβλέπονται στο πρόγραμμα ελέγχου.

Οι συσκευαστές υποχρεούνται να υποβάλλουν στον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου δήλωση της ετήσιας συσκευασμένης παραγωγής τους, καταναμημένης ανάλογα με τους χρησιμοποιούμενους τύπους αντιδιού.»

απαλείφεται και αντικαθίσταται από τα εξής:

«Η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές του προϊόντος διενεργείται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 37 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Ο οργανισμός ελέγχου που είναι αρμόδιος για τη διακρίβωση των προδιαγραφών του προϊόντος είναι ο CSQA Certificazioni S.r.l με έδρα Thiene (VI), - I - Via San Gaetano n. 74, τηλ. +39 0445313011, φαξ +39 0445313070, ηλ. ταχ. csqa@csqa.it, πιστοποιημένο ηλ. ταχ.: csqa@legalmail.it».

Η απαλοιφή του πρώτου, του τρίτου, του πέμπτου και του έκτου εδαφίου του άρθρου 7 οφείλεται στο ότι το περιεχόμενό τους επαναλαμβάνεται, έστω και με άλλη διατύπωση, στο νέο κείμενο του άρθρου 4.

Το δεύτερο εδάφιο του άρθρου 7 απαλείφεται διότι θεωρείται περιττό λόγω του περιεχομένου του νέου πρώτου εδαφίου του άρθρου 3.

Το τέταρτο εδάφιο απαλείφεται, δεδομένου ότι οι πληροφορίες που περιέχει περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα ελέγχου.

Επιπλέον, η τροποποίηση αυτή συνίσταται στην προσαρμογή των νομικών βάσεων και στην υπόδειξη του οργανισμού ελέγχου που είναι επιφορτισμένος με τη διακρίβωση της τήρησης των προδιαγραφών του προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά επίσης το σημείο 4.7 «Οργανισμός ελέγχου» της περιλήψης.

### Αλλαγές στη διατύπωση

Οι τίτλοι των άρθρων των προδιαγραφών του προϊόντος μετονομάζονται ως εξής:

Ο τίτλος του άρθρου 1 «Ονομασία» μετονομάζεται σε «Ονομασία του προϊόντος».

Ο τίτλος του άρθρου 2 «Χρήση» μετονομάζεται σε «Περιγραφή προϊόντος».



Ο τίτλος του άρθρου 3 «Γεωγραφική περιοχή» μετονομάζεται σε «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή».

Ο τίτλος του άρθρου 4 «Περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά» μετονομάζεται σε «Απόδειξη προέλευσης».

Ο τίτλος του άρθρου 5 «Μέθοδος καλλιέργειας» μετονομάζεται σε «Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος».

Ο τίτλος του άρθρου 6 «Χαρακτηριστικά της διάθεσης στην αγορά» μετονομάζεται σε «Δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής παραγωγής».

Ο τίτλος του άρθρου 7 «Ιχνηλασιμότητα και έλεγχος» μετονομάζεται σε «Οργανισμός ελέγχου».

Ο τίτλος του άρθρου 8 «Δήλωση παραγωγής» μετονομάζεται σε «Επισήμανση».

Στο σημείο 4.2 «Περιγραφή» δεύτερη περίπτωση της περίληψης (ΕΕ C 279, της 22.11.2007, σ. 13), υπάρχει στο ιταλικό κείμενο ένα τυπογραφικό λάθος «costala» αντί «costola» [Σ.τ.Μ. δεν αφορά το ελληνικό κείμενο]. Η τροποποίηση δεν αφορά τις προδιαγραφές του προϊόντος.

Στο σημείο 4.3 «Γεωγραφική περιοχή» της περίληψης ένας δήμος της Επαρχίας Πάδοβας αναφέρεται ως «Camposanpiero» αντί του ορθού «Camposampiero». Η τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές του προϊόντος.

#### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

### «RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-1514-AM02 – 5.6.2020

#### ΠΟΠ ( ) ΓΕ (X)

#### 1. Ονομασία/-ες

«Radicchio Rosso di Treviso»

#### 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

#### 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

##### 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6 – Οπωροκηπευτικά και σιτηρά, νωπά ή μεταποιημένα.

##### 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία στο σημείο 1

Οι καλλιέργειες για την παραγωγή του προϊόντος που καλύπτει η ΠΓΕ «Radicchio Rosso di Treviso» πρέπει να αποτελούνται από φυτά της οικογένειας των αγριων ποικιλιών συνθέτων του γένους *Cichorium intybus* L., το οποίο περιλαμβάνει τους τύπους όψιμο και πρώιμο.

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

Όψιμο Radicchio Rosso di Treviso :

α) 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.

β) Χρώμα: έλασμα φύλλου χρώματος έντονου κόκκινου του κρασιού και δυσδιάκριτη δευτερεύουσα νεύρωση· λευκή νωτιαία (πρωτεύουσα) νεύρωση.

γ) Γεύση: νωτιαία νεύρωση με ευχάριστη ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανή σύσταση.

δ) Μέγεθος: (κεφάλια) ελάχιστου βάρους 100 g., ελάχιστης διαμέτρου στελέχους 3 cm, μήκους (χωρίς τη ρίζα) 15-25 cm.

Τα κεφάλια του όψιμου «Radicchio Rosso di Treviso», τα οποία είναι μικρότερου μεγέθους, προορίζονται αποκλειστικά για μεταποίηση.

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

— τέλειος βαθμός ωρίμασης,

— έλασμα φύλλου με έντονο κόκκινο χρώμα·

— λευκή πρωτεύουσα νεύρωση·

— καλή πυκνότητα του κεφαλιού·

- μέτριο έως μεγάλο βάρος·
- 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.

Πρώιμο «Radicchio Rosso di Treviso»

- α) Όψη: ογκώδες, επίμηκες, σφικτά κλειστό κεφάλι με μικρό τμήμα ρίζας.
- β) 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.
- γ) Γεύση: φύλλα με ελαφρά πικρή γεύση και αρκετά τραγανή σύσταση.
- δ) Μέγεθος: κεφάλια ελάχιστου βάρους 150 g. και μήκους (χωρίς τις ρίζες) 15-25 cm.

Τα εμπορικά χαρακτηριστικά του πρώιμου «Radicchio Rosso di Treviso» ορίζονται ως εξής:

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

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να ολοκληρώνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η σπορά, η καλλιέργεια, η συγκομιδή, η προκαταρκτική αναγκαστική βλάστηση, η αναγκαστική βλάστηση-λευκανση, το δέσιμο και ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιούνται αποκλειστικά εντός της διοικητικής επικράτειας των δήμων που αναφέρονται στο σημείο 4 κατωτέρω.

3.5. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

Οι εργασίες συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά εντός της διοικητικής επικράτειας των δήμων που αναφέρονται στο σημείο 4 κατωτέρω, έτσι ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε υποβάθμιση της ποιότητας του «Radicchio Rosso di Treviso» εξαιτίας κραδασμών ή χτυπημάτων που ενδέχεται να προκαλέσουν την αμαύρωσή του ή την αλλοίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του κατά το στάδιο της μεταφοράς του μη συσκευασμένου προϊόντος.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Για να διατεθούν στο εμπόριο, τα αντίδια που φέρουν την ΠΓΕ «Radicchio Rosso di Treviso» πρέπει να είναι συσκευασμένα σε περιέκτες κατάλληλους για τρόφιμα, των οποίων το συνολικό βάρος δεν θα υπερβαίνει τα 10 kg. Η ξεχωριστή συσκευασία κάθε κεφαλιού επιτρέπεται, μεταξύ άλλων με περιτύλιγμα ειδικό για ένα και μόνο κεφάλι και κατασκευασμένο από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

Το προϊόν που προορίζεται για μεταποίηση μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε κατάλληλους περιέκτες (κάδους), υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν το καθαρό βάρος των 250 kg.

Οι περιέκτες αυτοί πρέπει να φέρουν σφραγισμένο κάλυμμα ως εγγύηση για τον τελικό καταναλωτή. Σε περίπτωση πώλησης λιανικής σε συσκευασίες καθαρού βάρους άνω του 1 kg, το προϊόν μπορεί να αφαιρείται από τα τελάρια με διάρρηξη της σφραγίδας, και να πωλείται ανά τεμάχιο στον τελικό καταναλωτή.

Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται με ευδιάκριτα τυπογραφικά στοιχεία σε ειδικές ετικέτες η ένδειξη «Radicchio Rosso Di Treviso I.G.P.», συνοδευόμενη από τον προσδιορισμό «tardivo» (όψιμο) ή «precoce» (πρώιμο). Στους ίδιους περιέκτες είναι δυνατόν να αναγράφονται επίσης τυχόν συμπληρωματικές ή πρόσθετες ενδείξεις, οι οποίες δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή όσον αφορά τη φύση και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Επιπροσθέτως, κάθε περιέκτης ή/και σφραγισμένο κάλυμμα πρέπει να φέρει πάντοτε τον αναγνωριστικό λογότυπο της ΠΓΕ, με τα κατάλληλα σχήμα, χρώματα, διαστάσεις και αναλογίες, καθώς και προσδιορισμό του τύπου του αντιδίου, ήτοι «tardivo» (όψιμο) ή «precoce» (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 «precoce» αναγράφεται με λευκούς χαρακτήρες σε κόκκινο φόντο, δίπλα σε φωτογραφία του αντίστοιχου «Radicchio Rosso di Treviso».

Ο λογότυπος επιτρέπεται επίσης να τοποθετείται, από τον εκάστοτε αρμόδιο, στην ειδική σφραγίδα.

Οποιαδήποτε άλλη ένδειξη που αναγράφεται μαζί με την ένδειξη «Radicchio Rosso di Treviso IGP» ή «Radicchio di Treviso IGP» πρέπει να έχει διαστάσεις σημαντικά μικρότερες.

Όσον αφορά τον τύπο του πρώιμου αντιδίου, εφόσον ο περιέκτης είναι τέτοιος που το προϊόν δεν είναι εμφανές από έξω, η ένδειξη «precoce» πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στην ονομασία που αναγράφεται επάνω στον ίδιο τον περιέκτη, με γραμματοσειρά ίδιου μεγέθους.



#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το όψιμο «Radicchio Rosso di Treviso» παράγεται και συσκευάζεται αποκλειστικά στη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων και κοινοτήτων των επαρχιών Τρεβίζο, Πάδοβας και Βενετίας:

Επαρχία Τρεβίζο: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévis, 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 αποκλειστικά σε όλη τη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων και κοινοτήτων των επαρχιών Τρεβίζο, Πάδοβας και Βενετίας:

Επαρχία Τρεβίζο: 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, Trévis, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

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

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

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η τήρηση των απαιτήσεων για το «Radicchio Rosso di Treviso» εξαρτάται από τις περιβαλλοντικές συνθήκες και τους φυσικούς και ανθρωπογενείς παράγοντες της περιοχής παραγωγής του.

Οι συνθήκες φύτευσης και η καλλιέργεια των γεωτεμαχίων που προορίζονται για την παραγωγή του «Radicchio Rosso di Treviso» ΠΓΕ πρέπει να είναι συμβατές με τις παραδοσιακές μεθόδους της περιοχής και να προσδίδουν στο αντίδι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο σημείο 3.2.

Για την παραγωγή του «Radicchio Rosso di Treviso», όψιμου ή πρώιμου, είναι ιδανικά τα νωπά και βαθειά εδάφη με καλή αποστράγγιση, όχι ιδιαίτερα πλούσια σε θρεπτικά στοιχεία, ιδίως άζωτο, και μη αλκαλικά. Ενδεικνύονται ιδιαίτερες περιοχές καλλιέργειας με αργιλώδη - αμμώδη εδάφη, από παλαιές προσχώσεις σε κατάσταση απαμβέστωσης. Οι ιδανικές κλιματικές συνθήκες χαρακτηρίζονται από καλοκαίρι με επαρκείς βροχοπτώσεις και ήπιες μέγιστες θερμοκρασίες, ξηρό φθινόπωρο, χειμώνα με πρώιμα κρύα και ελάχιστες θερμοκρασίες έως -10°.

Η ιστορία, η πρόοδος, οι παραδόσεις αιώνων των εκμεταλλεύσεων και των καλλιεργητών της περιοχής, τα χαρακτηριστικά του εδάφους, οι κλιματικές συνθήκες, η θερμοκρασία των υπόγειων υδάτων αποτελούν στοιχεία που συσφίγγουν τους δεσμούς μεταξύ του «Radicchio Rosso di Treviso» και του περιβάλλοντος όπου καλλιεργείται σήμερα.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Μπορείτε να συμβουλευτείτε το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών του προϊόντος στο Διαδίκτυο:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), επιλέγοντας «Qualità» (στο επάνω δεξιό τμήμα της οθόνης), εν συνεχεία «Prodotti DOP IGP STG» (στην αριστερή πλευρά της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---