



Sumario

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2020/C 418/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9996 — Trenitalia/Netinera Deutschland) ⁽¹⁾	1
2020/C 418/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9705 — EXOR/GEDI) ⁽¹⁾	2
2020/C 418/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9324 — ALSO/ABC Data Group) ⁽¹⁾	3
2020/C 418/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9750 — HIG Capital/Lagardère Sports and Entertainment SAS/Lagardère Sports Inc.) ⁽¹⁾	4

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2020/C 418/05	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 0,00 % a 1 de diciembre de 2020 — Tipo de cambio del euro	5
---------------	--	---

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

Órgano de Vigilancia de la AELC

2020/C 418/06	Ayuda estatal: decisión de no formular objeciones	6
---------------	---	---

2020/C 418/07	Días festivos del año 2021: Estados miembros del EEE / de la AELC e instituciones del EEE	7
2020/C 418/08	Días festivos del año 2020: Países del EEE y de la AELC e instituciones del EEE	8

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2020/C 418/09	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	9
---------------	---	---

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.9996 — Trenitalia/Netinera Deutschland)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 418/01)

El 25 de noviembre de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9996. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9705 — EXOR/GEDI)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 418/02)

El 30 de marzo de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9705. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.9324 — ALSO/ABC Data Group)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2020/C 418/03)

El 12 de junio de 2019, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32019M9324. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9750 — HIG Capital/Lagardère Sports and Entertainment SAS/Lagardère Sports Inc.)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2020/C 418/04)

El 13 de marzo de 2020, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32020M9750. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación ⁽¹⁾:

0,00 % a 1 de diciembre de 2020

Tipo de cambio del euro ⁽²⁾

2 de diciembre de 2020

(2020/C 418/05)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2066	CAD	dólar canadiense	1,5619
JPY	yen japonés	126,13	HKD	dólar de Hong Kong	9,3535
DKK	corona danesa	7,4438	NZD	dólar neozelandés	1,7137
GBP	libra esterlina	0,90490	SGD	dólar de Singapur	1,6176
SEK	corona sueca	10,2813	KRW	won de Corea del Sur	1 330,20
CHF	franco suizo	1,0819	ZAR	rand sudafricano	18,5579
ISK	corona islandesa	155,40	CNY	yuan renminbi	7,9203
NOK	corona noruega	10,7003	HRK	kuna croata	7,5520
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	17 145,18
CZK	corona checa	26,411	MYR	ringit malayo	4,9199
HUF	forinto húngaro	357,40	PHP	peso filipino	57,984
PLN	esloti polaco	4,4783	RUB	rublo ruso	91,3194
RON	leu rumano	4,8714	THB	bat tailandés	36,500
TRY	lira turca	9,4570	BRL	real brasileño	6,2962
AUD	dólar australiano	1,6384	MXN	peso mexicano	24,2499
			INR	rupia india	88,9695

⁽¹⁾ Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

⁽²⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Ayuda estatal: decisión de no formular objeciones

(2020/C 418/06)

El Órgano de Vigilancia de la AELC no formula objeciones a la siguiente medida de ayuda estatal:

Fecha de adopción de la decisión	26 de agosto de 2020
N.º de expediente	85190
Decisión n.º	101/20/COL
Estado de la AELC	Islandia
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Compensación a Icelandair de los perjuicios causados por la pandemia de COVID-19
Base jurídica	Ley de Presupuestos Generales complementaria Las condiciones de la garantía estatal se establecerán en un acuerdo entre el Tesoro e Icelandair
Tipo de medida	Ayuda <i>ad hoc</i>
Objetivo	Compensar a Icelandair por los perjuicios sufridos como consecuencia de la cancelación o reprogramación de sus vuelos debido a la imposición de restricciones de viaje por parte de Islandia y otros países a raíz de la pandemia de COVID-19
Forma de la ayuda	Garantía del Estado
Presupuesto	108 millones de USD
Intensidad	100 %
Duración	De septiembre de 2020 a septiembre de 2025
Sectores económicos	Aviación
Nombre y dirección del organismo que concede las ayudas	Ministerio de Finanzas y Asuntos Económicos Arnarhvoli við Lindargötu 101 Reykjavík ISLANDIA

El texto original de la decisión, del que se han suprimido todos los datos confidenciales, puede consultarse en el sitio web del Órgano de Vigilancia de la AELC: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Días festivos del año 2021: Estados miembros del EEE / de la AELC e instituciones del EEE

(2020/C 418/07)

	Islandia	Liechtenstein	Noruega	Órgano de Vigilancia de la AELC	Tribunal de la AELC
Viernes 1 de enero	X	X	X	X	X
Lunes 4 de enero				X	
Martes 5 de enero				X	
Miércoles 6 de enero		X		X	
Jueves 7 de enero				X	
Viernes 8 de enero				X	
Martes 2 de febrero		X			
Lunes 15 de febrero					X
Martes 16 de febrero		X			
Viernes 19 de marzo		X			
Jueves 1 de abril	X		X	X	X
Viernes 2 de abril	X	X	X	X	X
Lunes 5 de abril	X	X	X	X	X
Jueves 22 de abril	X				
Jueves 13 de mayo	X	X	X	X	X
Viernes 14 de mayo				X	X
Lunes 17 de mayo			X		
Lunes 24 de mayo	X	X	X	X	X
Jueves 3 de junio		X			
Lunes 17 de junio	X				
Miércoles 23 de junio					X
Lunes 2 de agosto	X				
Lunes 30 de agosto					X
Miércoles 8 de septiembre		X			
Lunes 1 de noviembre		X		X	X
Martes 2 de noviembre					X
Miércoles 8 de diciembre		X			
Viernes 24 de diciembre	X	X		X	X
Lunes 27 de diciembre				X	X
Martes 28 de diciembre				X	X
Miércoles 29 de diciembre				X	X
Jueves 30 de diciembre				X	X
Viernes 31 de diciembre	X	X		X	X

**Los días festivos que caen en sábado o domingo no figuran en la lista.

Días festivos del año 2020: Países del EEE y de la AELC e instituciones del EEE

(2020/C 418/08)

	Islandia	Liechtenstein	Noruega	Órgano de Vigilancia de la AELC	Tribunal de la AELC
Miércoles 1 de enero	X	X	X	X	X
Jueves 2 de enero		X		X	X
Viernes 3 de enero				X	
Lunes 6 de enero		X			
Lunes 24 de febrero					X
Martes 25 de febrero		X			
Jueves 19 de marzo		X			
Jueves 9 de abril	X		X	X	X
Viernes 10 de abril	X	X	X	X	X
Lunes 13 de abril	X	X	X	X	X
Jueves 23 de abril	X				
Viernes 1 de mayo	X	X	X	X	X
Lunes 11 de mayo					X
Jueves 21 de mayo	X	X	X	X	X
Viernes 22 de mayo				X	X
Lunes 1 de junio	X	X	X	X	X
Jueves 11 de junio		X			
Miércoles 17 de junio	X				
Martes 23 de junio					X
Lunes 3 de agosto	X				
Lunes 31 de agosto					X
Martes 8 de septiembre		X			
Lunes 2 de noviembre				X	X
Martes 8 de diciembre		X			
Lunes 21 de diciembre				X	
Martes 22 de diciembre				X	
Miércoles 23 de diciembre				X	
Jueves 24 de diciembre	X	X		X	X
Viernes 25 de diciembre	X	X	X	X	X
Lunes 28 de diciembre				X	X
Martes 29 de diciembre				X	X
Miércoles 30 de diciembre				X	X
Jueves 31 de diciembre	X	X		X	X

**Los días festivos que caen en sábado o domingo no figuran en la lista.

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 418/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N.º UE: PGI-IT-1514-AM02 – 5.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Piazzale Indipendenza n.º 2
31055 QUINTO DI TREVISO - TV (Italia)
Correo electrónico: consorzio@radicchioditreviso.it
Correo electrónico certificado: mail@pec.radicchioditreviso.it

El Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto n.º 12511 del Ministerio italiano de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: referencias a la estructura de control, cambios de redacción.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Descripción del producto

— La siguiente frase del artículo 1:

«La indicación geográfica protegida “Radicchio Rosso di Treviso” (en lo sucesivo, “IGP”) queda reservada, en el sector hortícola, a la achicoria roja tardía y temprana que cumpla las condiciones y disposiciones establecidas en el presente pliego de condiciones de producción.»

queda modificada como sigue:

«La indicación geográfica protegida “Radicchio Rosso di Treviso” (en lo sucesivo indicada con las siglas “IGP”), queda reservada a la achicoria roja tardía y temprana que cumpla las condiciones y disposiciones establecidas en el presente pliego de condiciones de producción.»

Se suprime la expresión «en el sector hortícola», ya que se trata de una especificación superflua. Se trata de un cambio de redacción.

— En el artículo 4, párrafo primero, el texto siguiente:

«Los cultivos destinados a la producción de la IGP “Radicchio Rosso di Treviso” deben ser de plantas de la familia de las variedades silvestres compuestas del género *Cichorium intybus* L., que comprende los tipos tardío y temprano.»

se traslada al artículo 2 y pasa a ser su primer apartado. Se trata de un cambio de redacción.

— El texto siguiente del artículo 6:

«En el momento del despacho al consumo, la achicoria con la IGP “Radicchio Variegato di Treviso” debe tener las características siguientes:

1. “Radicchio Rosso di Treviso” tardío

- a) Aspecto: brotes regulares, uniformes y muy compactos; hojas apretadas, envolventes, que tienden a cerrar la pieza en su zona apical; pieza provista de una parte de raíz primaria perfectamente presentada y de una longitud proporcional a las dimensiones de la pieza, que no debe superar los 6 cm;
- b) Color: limbo foliar de color vino intenso con nervios secundarios apenas marcados; nervio dorsal (principal) blanco;
- c) Sabor: nervio dorsal de sabor agradablemente amargo y consistencia crujiente.
- d) Calibre: (de las piezas) peso mínimo de 100 g, diámetro mínimo en el cuello de 3 cm, longitud (sin la raíz primaria) de entre 12 y 25 cm.

Las características del “Radicchio Rosso di Treviso” tardío en el momento del despacho al consumo son las siguientes:

- perfecto grado de maduración;
- limbo foliar de color rojo brillante;
- nervio principal de color blanco;
- pieza muy consistente;
- peso medio a alto;
- calibre de las piezas uniforme;
- presentación limpia — refinada — sin hilos;
- raíz primaria proporcional a la pieza y de una longitud máxima de 6 cm.

2. “Radicchio Rosso di Treviso” temprano

- a) Aspecto: pieza voluminosa, alargada y bien cerrada, provista de una pequeña parte de raíz.
- b) Color: hojas caracterizadas por un nervio principal muy acentuado, de color blanco, ramificado en numerosos nervios más pequeños sobre el rojo intenso del limbo foliar, muy desarrollado.
- c) Sabor: hojas de sabor ligeramente amargo y consistencia moderadamente crujiente.
- d) Calibre: (de las piezas): peso mínimo de 150 g, longitud (sin raíz) de 15 a 25 cm.

Las características del “Radicchio Rosso di Treviso” temprano en el momento del despacho al consumo son las siguientes:

- perfecto grado de maduración;
- limbo foliar rojo brillante y surcado de finos nervios blancos;
- pieza muy consistente;
- peso medio a alto;
- calibre uniforme;
- presentación limpia — refinada — sin hilos;
- raíz primaria proporcional a la pieza y de una longitud máxima de 4 cm.»

se traslada al artículo 2 y se modifica como sigue:

«Características del producto:

En el momento del despacho al consumo, la achicoria de IGP “Radicchio Rosso di Treviso” debe tener las características siguientes:

1. “Radicchio Rosso di Treviso” tardío

- a) Aspecto: brotes regulares, uniformes y muy compactos; hojas apretadas, envolventes, que tienden a cerrar la planta en su zona apical; pieza provista de una parte de raíz pivotante perfectamente presentada y longitud proporcional a las dimensiones de la pieza, que no debe superar los 6 cm;
- b) Color: limbo foliar de color vino intenso con nervios secundarios apenas marcados; nervio dorsal (nervio principal) blanco;
- c) Sabor: nervio dorsal de sabor agradablemente amargo y consistencia crujiente;
- d) Calibre: (de las piezas) peso mínimo de 100 g, diámetro mínimo en el cuello de 3 cm, longitud (sin la raíz primaria) de entre 10 y 25 cm.

Las piezas de “Radicchio Rosso di Treviso” tardío de tamaño inferior se destinan exclusivamente a la transformación.

Las características del “Radicchio Rosso di Treviso” tardío en el momento del despacho al consumo son las siguientes:

- perfecto grado de maduración;
- limbo foliar de color rojo brillante;
- nervio principal de color blanco;
- pieza muy consistente;
- peso medio a alto;
- calibre y longitud de las piezas uniforme;
- presentación limpia — refinada — sin hilos;
- raíz primaria proporcional a la pieza y de una longitud máxima de 6 cm.

2. “Radicchio Rosso di Treviso” temprano

- a) Aspecto: pieza voluminosa, alargada, bien cerrada, provista de una pequeña parte de raíz;
- b) Color: hojas caracterizadas por un nervio principal muy acentuado, de color blanco, ramificado en numerosos nervios más pequeños sobre el rojo intenso del limbo foliar, muy desarrollado;
- c) Sabor: hojas de sabor ligeramente amargo y consistencia moderadamente crujiente;
- d) Calibre: (piezas): peso mínimo de 150 g, longitud (sin raíz) de 15 a 25 cm.

Las características del “Radicchio Rosso di Treviso” temprano en el momento del despacho al consumo son las siguientes:

- perfecto grado de maduración;
- limbo foliar rojo brillante y surcado de finos nervios blancos;
- pieza muy consistente;
- peso medio a alto;
- calibre uniforme;
- presentación limpia — refinada — sin hilos;
- raíz primaria proporcional a la pieza y de longitud máxima de 4 cm.

Más concretamente:

- a) El artículo se introduce mediante la siguiente mención: «Características del producto». Se trata de un cambio de redacción.
- b) En el caso del tipo tardío, la longitud (sin la raíz primaria) pasa de ser de entre 12 y 25 cm a ser de entre 10 y 25 cm. La modificación está justificada por los nuevos requisitos del mercado y tiene por objeto adaptarse a los nuevos objetivos comerciales de referencia. Con este cambio será posible proporcionar a los consumidores un producto pequeño perfectamente adaptado al envasado en bandeja y a la preparación como producto de cuarta gama.
- c) La introducción de la frase «Las piezas de “Radicchio Rosso di Treviso” tardío de tamaño inferior se destinan exclusivamente a la transformación» permite utilizar piezas de tamaño inferior a 10 cm para facilitar el proceso de producción de productos transformados basados en el «Radicchio Rosso di Treviso», en los que los laboratorios artesanales y las industrias alimentarias se interesan cada vez más.
- d) La modificación relativa a las características de comercialización del «Radicchio Rosso di Treviso» temprano, que completa el texto «raíz primaria proporcional a la pieza y de una longitud máxima de 4 cm» con «raíz primaria proporcional a la pieza y de una longitud máxima de 4 cm», constituye un cambio de redacción destinado a mejorar la precisión del pliego de condiciones.

Las modificaciones anteriores se aplican al punto 4.2, «Descripción», del resumen publicado en el DO C 279 de 22.11.2007 y al punto correspondiente del documento único.

Zona geográfica

— El texto siguiente del artículo 2:

«Las achicorias rojas a las que podrá concederse la IGP en cuestión serán las producidas, transformadas y envasadas exclusivamente en el territorio de las provincias de Treviso, Padua y Venecia, detalladas a continuación, por cultivadores de tierras adecuadas dedicadas anualmente a este cultivo.»

se traslada al artículo 3 y pasa a ser su primer apartado. Se trata de un cambio de redacción.

Prueba del origen

— Habida cuenta del desplazamiento de los apartados mencionados en las secciones «Descripción del producto» y «Método de obtención», el artículo 4 del pliego de condiciones se modifica como sigue:

«En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en documentar los insumos y los productos. Este seguimiento, unido a la inscripción en los registros correspondientes, gestionados por el organismo de control de las parcelas, de los productores y de los envasadores, el mantenimiento de registros de producción y envasado y, al final de la campaña, la oportuna notificación de las cantidades producidas al consejo regulador, garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros correspondientes están sujetas a controles de la estructura de control, según lo dispuesto en el pliego de condiciones y el programa de control correspondiente.»

La modificación tiene por objeto definir las operaciones destinadas a garantizar el origen del producto, de conformidad con las indicaciones del artículo 7, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Método de producción

— En el artículo 4, el párrafo cuarto:

«Al término de las operaciones de siembra o trasplante y de entresaca sucesiva de la plantación del “Radicchio Rosso di Treviso”, la densidad de esta no puede superar las ocho plantas por metro cuadrado.»

se traslada al artículo 5 y pasa a ser su cuarto párrafo. Se trata de un cambio de redacción.

— En el artículo 4, los párrafos quinto y sexto:

«Para que el producto obtenga la IGP “Radicchio Rosso di Treviso”, la producción máxima por hectárea cultivada no puede superar los límites siguientes (sin margen de tolerancia alguno):

- 1) tipo tardío: 7 000 kg/ha
- 2) tipo temprano: 9 000 kg/ha

El peso máximo unitario de las piezas que componen el producto final no puede superar los límites siguientes (sin margen de tolerancia alguno):

- 1) tipo tardío: 0,400 kg
- 2) tipo temprano: 0,500 kg»

se trasladan al artículo 5, pasan a ser sus últimos párrafos y se modifican como sigue:

«Para que el producto obtenga la IGP “Radicchio Rosso di Treviso”, la producción máxima por hectárea cultivada no puede superar los límites siguientes (sin margen de tolerancia alguno):

- 1) tipo tardío: 12 000 kg/ha
- 2) tipo temprano: 15 000 kg/ha

El peso máximo unitario de las piezas que componen el producto final no puede superar los límites siguientes (sin margen de tolerancia alguno):

- 1) tipo tardío: 0,400 kg
- 2) tipo temprano: 0,500 kg».

La mejora de las técnicas de producción y protección fitosanitaria de la achicoria al aire libre, que garantiza un mejor crecimiento de los brotes y un mejor enraizamiento de las plantas, el uso de maquinaria y herramientas que hacen adecuada la transformación y, sobre todo, las fases de recolección, así como la selección masiva para mejorar la productividad de las plantas, permiten ahora aumentar la producción por hectárea en comparación con 1996, año en el que se obtuvo la IGP. Por este motivo, parece adecuado adaptar la producción a la realidad, como confirman determinados ensayos varietales e informes técnicos y científicos.

El objetivo es asimismo destacar que la conservación temporal en lugares acondicionados, durante la fase de preblanqueo, contribuye al fuerte aumento de los rendimientos de producción y, por ende, a la mejora de la calidad intrínseca del producto. Sin este método, en caso de condiciones meteorológicas adversas prolongadas, como el exceso de precipitaciones o frío, a menudo las operaciones de recolección estarían mal planificadas y no serían eficaces; por lo tanto, la conservación del producto en una cámara frigorífica ofrece a los productores la posibilidad de mejorar la programación de las fases de recolección teniendo en cuenta, precisamente, las condiciones climáticas y la disponibilidad de medios y recursos humanos, a fin de evitar los tiempos muertos y, sobre todo, el riesgo de que el producto se deteriore en pleno campo debido a condiciones meteorológicas adversas.

Las modificaciones anteriores se aplican al punto 4.5, «Método de obtención», del resumen publicado en el DO C 279 de la UE de 22.11.2007.

Artículo 5

El texto del artículo 5 y del punto 4.5, «Método de obtención», del resumen:

«El trasplante se debe efectuar cada año, antes del 31 de agosto.»

queda modificado como sigue:

«El trasplante se debe efectuar cada año, antes del 10 de septiembre.».

La modificación de la fecha límite de trasplante es necesaria para abordar los problemas relacionados con el aumento significativo de las temperaturas estivales y la prolongación de los veranos desde el punto de vista climatológico. Aplazar el trasplante hasta una determinada fecha límite permite evitar más eficazmente a las plantas de achicoria tardías el estrés del trasplante.

— El texto del artículo 5 y del punto 4.5, «Método de obtención», del resumen:

«Las operaciones de recolección del “Radicchio Rosso di Treviso” tardío comienzan el 1 de noviembre, después de que el cultivo haya soportado, al menos, dos escarchas, para propiciar la coloración roja de la planta.»

queda modificado como sigue:

«Las operaciones de recolección del “Radicchio Rosso di Treviso” tardío comienzan el 20 de octubre.»

La constante atención prestada por los productores al cambio climático y a los requisitos comerciales y la creciente demanda de productos disponibles durante más tiempo han permitido, gracias a la selección masiva, identificar y seleccionar los individuos (plantas) que se adaptan bien a la cosecha temprana, respetando al mismo tiempo las exigencias de los cultivos tardíos. Las características y cualidades organolépticas de estas selecciones dependen de las condiciones de la estación y de las técnicas de cultivo y, en este sentido, las pruebas realizadas a lo largo del tiempo han confirmado que las dos heladas previstas en el pliego de condiciones vigente son innecesarias. Estos productos se han revelado muy apreciados por los consumidores.

- El número «2)», que resulta superfluo al principio del párrafo siguiente: «2) Las operaciones de recolección del “Radicchio Rosso di Treviso” temprano comienzan el 1 de septiembre» queda suprimido del artículo 5.
- El texto del artículo 5 «en el artículo 6», al final del segundo párrafo de la «fase de forzado/blanqueo», y «artículo 6 *infra*» al final de la «fase de atado» queda modificado como sigue: «en el artículo 2 *supra*», a fin de tener en cuenta los pasajes descritos anteriormente que han sido trasladados de un artículo a otro.

Vínculo

- En el artículo 4, los párrafos segundo y tercero:

«Las condiciones de plantación y las operaciones de cultivo de las parcelas destinadas a la producción de la IGP “Treviso” deben ajustarse a los métodos tradicionales de la zona de producción y conferir a las plantas las características específicas.

Los terrenos adaptados a la producción del “Radicchio Rosso di Treviso” han de ser frescos, profundos, bien drenados, no demasiado ricos en nutrientes, sobre todo en nitrógeno, y no alcalinos. Están especialmente indicadas las zonas de cultivo con terrenos arcillosos-arenosos de antiguos aluviones en estado de descalcificación y con una situación climática caracterizada por veranos bastante lluviosos y con temperaturas máximas moderadas, otoños secos e inviernos precozmente fríos y con temperaturas mínimas de hasta menos 10 °C.»

se trasladan al artículo 6, del que pasan a ser los párrafos primero y segundo. Se trata de un cambio de redacción.

Las modificaciones anteriores se aplican al punto 5, «Vínculo», del documento único.

- Después de los dos primeros apartados trasladados del artículo 4, se añade el apartado siguiente:

«Las especificidades del “Radicchio Rosso di Treviso” dependen de las condiciones ambientales y de los factores naturales y humanos de la zona de producción. La historia, la evolución, la tradición secular de las explotaciones y los horticultores de la región, las características del suelo, las condiciones climáticas y la temperatura del agua de la capa freática son elementos que contribuyen a establecer un vínculo entre el cultivo del “Radicchio Rosso di Treviso” y el entorno en el que este producto se cultiva en la actualidad.»

La modificación tiene por objeto aclarar en mayor medida el vínculo entre las características del producto y la zona de producción.

Etiquetado

- El artículo 8

«El agricultor debe ir anotando progresivamente en una ficha de explotación el comienzo de las operaciones de cada período de cosecha.

Para cada tipo de achicoria, el agricultor comunica al organismo indicado en el artículo anterior las cantidades de producto final obtenidas en la cosecha y listas para salir al mercado.

El agricultor indicará oportunamente esas cantidades en la ficha de explotación y anotará la fecha de entrega al envasador, salvo cuando sea él mismo quien efectúe directamente las operaciones de envasado.»

se suprime y queda remplazado por el texto del artículo 9.

La supresión del texto del artículo 8 queda justificada por el hecho de que su contenido se aplica al nuevo texto del artículo 4.

— En el artículo 9 y en el punto 4.5, «Método de obtención», del resumen, el texto siguiente:

«Para su despacho al consumo, las achicorias de la IGP “Radicchio Rosso di Treviso” deben envasarse en:

- a) envases adecuados con una base de 30 x 50 o 30 x 40 cm y una capacidad máxima de 5 kg de producto;
- b) envases adecuados con una base de 40 x 60 cm y una capacidad máxima de 7,5 kg de producto;
- c) envases adecuados de dimensiones varias, siempre y cuando no tengan una capacidad superior a 2 kg de producto.

Cada envase debe estar provisto de una tapa precintada que impida extraer su contenido sin romper el precinto.»

queda redactado como sigue:

«Para su despacho al consumo, las achicorias de la IGP “Radicchio Rosso di Treviso” deben envasarse en envases adecuados aptos para el uso alimentario y con un peso total máximo de 10 kg. Se autoriza el embalaje individual de las piezas, incluso por medio de bolsas de material alimentario diseñadas para una sola pieza.»

En el caso del producto destinado a la transformación, este podrá comercializarse en envases adecuados (bins o cajones) con un peso neto máximo de 250 kg.

Estos envases deberán estar provistos de una tapa precintada que sirva de garantía para el consumidor final. En caso de venta al por menor en envases de un peso neto superior a 1 kg, el producto podrá extraerse del envase, lo que implica la ruptura del precinto, y venderse por unidades al consumidor final.»

Las innovaciones actuales en el sector del envasado y la necesidad de poner en marcha campañas de comercialización cada vez más eficaces y atractivas, además de las necesidades de la distribución moderna y de los consumidores, hacen necesario que se permitan una flexibilidad y una innovación mayores en la elección de los envases. Además, el requisito de suministrar el producto a las industrias de transformación en contenedores mejor adaptados a las necesidades de transporte y transformación y la consiguiente reducción de los costes de transformación exigen la utilización de contenedores adecuados (bins o cajones) con una capacidad máxima de 250 kg.

Además de la obligación de prever una tapa precintada, que sigue siendo aplicable a los envases de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso», existe una nueva disposición relativa a los puntos de venta, en los que se permite abrir envases de peso neto superior a 1 kg para permitir la venta de piezas individuales al consumidor final, pues este rara vez compra una caja entera de peso neto superior a 1 kg.

Las modificaciones anteriores se aplican al punto 3.6 del documento único.

— El texto del artículo 9 y del punto 4.8, «Etiquetado», del resumen:

«Los contenedores deben consignar la mención “Radicchio Rosso di Treviso IGP”, escrita en letra de imprenta del mismo tamaño y acompañada de la especificación “tardivo” (tardío) o “precoce” (temprano). No obstante, en estos contenedores deben figurar también los elementos que permitan identificar:

el nombre o la razón social y la dirección o la sede del productor individual y/o asociado y/o el envasador,

posibles indicaciones complementarias y accesorias, de carácter no laudatorio y que no puedan inducir a error al consumidor con respecto a la naturaleza y las características del producto.»

queda redactado como sigue:

«Los contenedores deben consignar la mención “Radicchio Rosso di Treviso” IGP, escrita en letra de imprenta bien visible en etiquetas previstas a tal fin y acompañada de la especificación “tardivo” (tardío) o “precoce” (temprano). Igualmente, pueden figurar en los envases indicaciones complementarias y accesorias sin carácter laudatorio y que no induzcan a error al consumidor con respecto a la naturaleza y las características del producto.»

Se añade la posibilidad de incluir las menciones establecidas en el pliego de condiciones «en etiquetas previstas a tal fin», ya que la achicoria puede envasarse en envases anónimos, como cajas de plástico sin logotipo ni representación gráfica de la explotación; por lo tanto, parece correcto añadir esta aclaración.

Además, cabe destacar que las indicaciones destinadas a identificar el producto y la empresa/finca, así como las relativas a la trazabilidad, son obligatorias y reglamentarias. Por consiguiente, lo que se indique «además» de lo previsto por la normativa sería necesariamente opcional y no obligatorio.

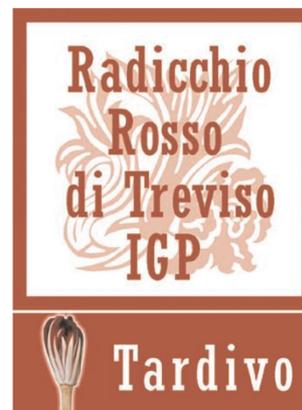
— En el artículo 9 del pliego de condiciones se añade el apartado siguiente:

«En el caso del tipo temprano, cuando el envase no permita ver el producto a simple vista, la palabra “precoce” deberá figurar junto a la denominación del propio envase en un tipo de letra del mismo tamaño.»

La modificación tiene por objeto distinguir el tipo «Radicchio di Treviso» IGP temprano cuando el producto envasado no sea visible a simple vista.

Las modificaciones anteriores se aplican al punto 3.6 del documento único.

— En el documento único se introducen los siguientes logotipos de ambos tipos de denominación:



Otros

Estructura de control

El texto del artículo 7:

«Con objeto de tener un control de las fases de producción, transformación y envasado de la IGP “Radicchio Rosso di Treviso”, el consejo regulador autorizado conforme al artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 lleva, para cada campaña, un registro de los productores y envasadores acogidos a la IGP.

Pueden inscribirse en ese registro los productores de achicoria titulares de fincas que se encuentren en la zona definida en el artículo 3 del presente pliego de condiciones, destinada al cultivo de “Radicchio Rosso di Treviso” tardío o temprano.

Para poder utilizar la IGP “Radicchio Rosso di Treviso”, los productores deben inscribirse en el registro para cada campaña productiva y declarar anualmente los tipos, las superficies cultivadas y las cantidades producidas y entregadas al envasador.

El plazo de presentación de solicitudes de inscripción en la estructura de control finaliza el 31 de mayo de cada año, de conformidad con los procedimientos establecidos en el programa de control.

Los envasadores deberán enviar a la estructura de control autorizada la declaración de su producción anual envasada, desglosada según los tipos de achicoria utilizados.»

se suprime y se sustituye por el texto siguiente:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones se lleva a cabo de conformidad con lo dispuesto en el artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. La estructura de control responsable de la verificación del pliego de condiciones es CSQA Certificazioni Srl, Via San Gaetano, 74, Thiene (VI), Italia, tel. +39 0445313011, fax +39 0445313070, correo electrónico: csqa@csqa.it, correo electrónico certificado (PEC): csqa@legalmail.it».

La supresión de los párrafos primero, tercero, quinto y sexto del artículo 7 se justifica por el hecho de que su contenido se recoge, reformulado, en el nuevo texto del artículo 4.

Se suprime el párrafo segundo del artículo 7 por considerarlo superfluo, habida cuenta del contenido del nuevo párrafo primero del artículo 3.

Se suprime el párrafo cuarto, pues la información que contiene está prevista en el programa de control.

Además, esta modificación consiste en adaptar las bases jurídicas e indicar el organismo de control responsable de los controles del cumplimiento del pliego de condiciones.

La modificación también afecta al punto 4.7, «Estructura de control», del resumen.

Cambios de redacción

Los títulos de los artículos del pliego de condiciones pasan a denominarse como se indica a continuación:

El artículo 1, «Nombre», pasa a denominarse «Denominación».

El artículo 2, «Utilización», pasa a denominarse «Descripción del producto».

El artículo 3, «Zona geográfica de producción», pasa a denominarse «Zona geográfica delimitada».

El artículo 4, «Características vinculadas al medio», pasa a denominarse «Prueba del origen».

El artículo 5, «Método de cultivo», pasa a denominarse «Método de obtención del producto».

El artículo 6, «Características de comercialización», pasa a denominarse «Vínculo entre el producto y la zona de producción».

El artículo 7, «Trazabilidad y control», pasa a denominarse «Estructura de control».

El artículo 8, «Declaración de la producción», pasa a denominarse «Etiquetado».

En el punto 4.2, «Descripción», segundo guion, del resumen (DO C 279 de 22.11.2007, p. 13), debe señalarse y corregirse una errata: se ha escrito «costala» en lugar de «costola». Esta modificación no afecta al pliego de condiciones.

En el punto 4.3, «Zona geográfica», del resumen, es necesario indicar y corregir una errata de la transcripción de un municipio de la provincia de Padua: se ha escrito «Camposanpiero» en lugar de «Camposampiero». La modificación afecta al pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N.º UE: PGI-IT-1514-AM02 – 5.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Radicchio Rosso di Treviso».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Los cultivos destinados a la producción de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» deben ser de plantas de la familia de las variedades silvestres compuestas del género *Cichorium intybus* L., que comprende los tipos tardío y temprano.»

En el momento del despacho al consumo, la achicoria de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» debe tener las características siguientes:

«Radicchio Rosso di Treviso» tardío

- a) Aspecto: brotes regulares, uniformes y muy compactos; hojas apretadas, envolventes, que tienden a cerrar la pieza en su zona apical; pieza provista de una parte de raíz primaria perfectamente presentada y de una longitud proporcional a las dimensiones de la pieza, que no debe superar los 6 cm.
- b) Color: limbo foliar de color vino intenso con nervios secundarios apenas marcados; nervio dorsal (principal) blanco.
- c) Sabor: nervio dorsal de sabor agradablemente amargo y consistencia crujiente.
- d) Calibre: (de las piezas) peso mínimo de 100 g, diámetro mínimo en el cuello de 3 cm, longitud (sin la raíz primaria) de entre 10 y 25 cm.

Las piezas de «Radicchio Rosso di Treviso» tardío de tamaño inferior se pueden destinar exclusivamente a la transformación.

Las características del «Radicchio Rosso di Treviso» tardío en el momento del despacho al consumo son las siguientes:

- perfecto grado de maduración;
- limbo foliar de color rojo brillante;
- nervio principal de color blanco;
- pieza muy consistente;

- peso medio a alto;
- calibre y longitud de las piezas uniforme;
- presentación limpia — refinada — sin hilos;
- raíz primaria proporcional a la pieza y de una longitud máxima de 6 cm.

«Radicchio Rosso di Treviso» temprano

- a) Aspecto: pieza voluminosa, alargada y bien cerrada, provista de una pequeña parte de raíz.
- b) Color: hojas caracterizadas por un nervio principal muy acentuado, de color blanco, ramificado en numerosos nervios más pequeños sobre el rojo intenso del limbo foliar, muy desarrollado.
- c) Sabor: hojas de sabor ligeramente amargo y consistencia moderadamente crujiente.
- d) Calibre: (de las piezas): peso mínimo de 150 g, longitud (sin raíz) de 15 a 25 cm.

Las características del «Radicchio Rosso di Treviso» temprano en el momento del despacho al consumo son las siguientes:

- perfecto grado de maduración;
- limbo foliar rojo brillante y surcado de finos nervios blancos;
- pieza muy consistente;
- peso medio a alto;
- calibre uniforme;
- presentación limpia — refinada — sin hilos;
- raíz primaria proporcional a la pieza y de una longitud máxima de 4 cm.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las operaciones de siembra, cultivo, cosecha, preforzado, forzado y blanqueado, atado y preparación deberán realizarse exclusivamente en el territorio administrativo de los municipios mencionados en el punto 4 *infra*.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación*

Las operaciones de envasado deben llevarse a cabo exclusivamente en el territorio administrativo de los municipios mencionados en el punto 4 *infra*, a fin de evitar cualquier deterioro de la calidad del «Radicchio Rosso di Treviso» causado por choques o golpes que provoquen un ennegrecimiento o una alteración de las características cualitativas durante la fase de transporte del producto sin envasar.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación*

Para su despacho al consumo, las achicorias de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» deben envasarse en envases adecuados aptos para el uso alimentario y con un peso total máximo de 10 kg. Se autoriza el embalaje individual de las piezas, incluso por medio de bolsas diseñadas de material alimentario para una sola pieza.

En el caso del producto destinado a la transformación, este podrá comercializarse en envases adecuados (bins o cajones) con un peso neto máximo de 250 kg.

Estos envases deberán estar provistos de una tapa sellada que sirva de garantía para el consumidor final. En caso de venta al por menor en envases de peso neto superior a 1 kg, el producto podrá extraerse del envase, lo que implica la ruptura del precinto, y venderse por unidades al consumidor final.

Los envases deberán llevar la mención «Radicchio Rosso di Treviso» IGP escrita en caracteres de imprenta claramente visibles en las etiquetas correspondientes, acompañada de la especificación «tardivo» (tardío) o «precoce» (temprano). Igualmente, pueden figurar en los envases indicaciones complementarias y accesorias sin carácter laudatorio y que no induzcan a error al consumidor con respecto a la naturaleza y las características del producto.

Por otra parte, en cada envase o en la tapa precintada debe figurar siempre el logotipo de identificación de la IGP, con las formas, colores, dimensiones y proporciones establecidos, y se debe especificar el tipo de achicoria (temprana o tardía).

El logotipo, de color rojo sobre fondo blanco, está compuesto por una representación estilizada de unas achicorias sobre la que aparece la mención «Radicchio Rosso di Treviso» IGP, todo ello enmarcado con un recuadro rojo.

Tipo de letra: Rockwell condensed

Colores del logotipo: Colores del logotipo: rojo = magenta 100 % - amarillo 80 % - cian 30 %.

La indicación «precoce» o «tardivo» deberá escribirse en caracteres blancos sobre fondo rojo, junto a la reproducción fotográfica del «Radicchio Rosso di Treviso».

Asimismo, la persona responsable podrá incluir el logotipo en el precinto previsto a tal efecto.

Cualquier otra indicación diferente de la mención «Radicchio Rosso di Treviso IGP» o «Radicchio di Treviso IGP» deberá tener unas dimensiones considerablemente inferiores a las de esta.

Para el tipo temprano, cuando el envase no permita ver el producto desde el exterior, la palabra «precoce» deberá figurar junto a la denominación del propio recipiente, en un tipo de letra del mismo tamaño.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y envasado del «Radicchio Rosso di Treviso» de tipo tardío se encuentra en las provincias de Treviso, Padua y Venecia y está compuesta por la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes:

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

Provincia de Padua: Piombino Dese y Trebaseleghe.

Provincia de Venecia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano y Scorzè.

La zona de producción y envasado del «Radicchio Rosso di Treviso» de tipo precoz se encuentra en las provincias de Treviso, Padua y Venecia y está compuesta por la totalidad del territorio administrativo de los municipios siguientes:

Provincia de 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 y Zero Branco.

Provincia de Padua: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese y Trebaseleghe.

Provincia de Venecia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè y Spinea.

5. Vínculo con la zona geográfica

Los requisitos del «Radicchio Rosso di Treviso» dependen de las condiciones ambientales y de los factores naturales y humanos de la zona de producción.

Las condiciones de plantación y las prácticas de cultivo de las parcelas dedicadas a la producción de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» deben ser las tradicionales de la zona y, en cualquier caso, las adecuadas para conferir al producto sus características específicas indicadas en el punto 3.2.

Se consideran idóneos para la producción del «Radicchio Rosso di Treviso» del tipo tardío o precoz los terrenos frescos, profundos, con un buen drenaje, no excesivamente ricos en nutrientes, sobre todo en nitrógeno, y no alcalinos. Están especialmente indicadas las zonas de cultivo con terrenos arcillo-arenosos con antiguos aluviones en estado de descalcificación y que gozan de un clima caracterizado por veranos suficientemente lluviosos y con temperaturas máximas moderadas, otoños secos e inviernos en los que el frío llega precozmente y con temperaturas mínimas de hasta menos 10 °C.

La historia, la evolución, la tradición secular de las explotaciones y los horticultores de la región, las características del suelo, las condiciones climáticas y la temperatura del agua de la capa freática son elementos que contribuyen a establecer un vínculo entre el cultivo del «Radicchio Rosso di Treviso» el entorno en el que este producto se cultiva en la actualidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones se puede consultar en la dirección de Internet
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic a continuación en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), después en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/ETG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES