

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2007/C 270/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

”RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

EY-nro: IT/PGI/117/1515/26.4.2004

SAN () SMM (X)

Haettu muutos/haetut muutokset

Eritelmän kohta/kohdat:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- X Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- X Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- X Merkinnät
- X Kansalliset vaatimukset

Muutos/muutokset:

Maantieteellinen alue

Lisätään jo hyväksynnän yhteydessä toimitettuun karttaan sisältynyt Miran kunta, joka oli jäänyt vahingossa pois kuvauksesta.

Tuotantomenetelmä

Eritellään entistä yksityiskohtaisemmin salaattisikurin tuotantoa koskevat säännöt ja tuotantoajat ja poistetaan kuvaukset valkaisu- ja hyötämistoimenpiteistä, jotka eivät lisää tuotteen laatuominaisuuksia.

Erityisesti on lisätty mahdollisuus lykätä sadonkorjuuta, jotta laatustandardien täyttyminen voidaan taata kuluttajille; ilmasto on nimittäin muuttunut merkittävästi kesän pidennyttyä vähitellen siten, että leudot säät jatkuvat pitkälle syyskuuhun. Tämä on tietysti sopimatonta laadukkaan ”Radicchio variegato di Castelfranco” -tuotannon kannalta. Näistä syistä suojattua maantieteellistä merkintää ja sitä vastaavia laatuominaisuuksia hyödyntäen markkinoidun tuotteen tasalaatuisuuden varmistamiseksi on katsottu aiheelliseksi lykätä sadonkorjuuaikaa kymmenellä päivällä.

Esihyötövaihe on poistettu, koska se ei ole ”Radicchio variegato di Castelfranco” -tuotannon kiinteä vaihe. Tämä ilmenee erityisen selkeästi jo edellisessä eritelmäversiossa mainitusta säännöstä, jonka mukaan erilaiset valkaisutavat ovat hyväksyttäviä. Kaikissa niistä ei hyödynnetä esihyötövaihetta, joten ne voisivat vaarantua.

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Altaiden ominaispiirteitä on muutettu, jotta muitakin materiaaleja voidaan käyttää. Tämä ei saa kuitenkaan vaarantaa yhteyttä tuotantoalueeseen ja perinteisiin tuotantotekniikoihin. Nykyisin nimittäin merkittävien kansainvälisten jakeluyritysten omaksumat käytännöt ja eräissä maissa voimassa olevat säännökset edellyttävät hygieenisistä ja terveydellisistä syistä muiden materiaalien kuin sementin käyttöä ihmisravinnoksi tarkoitettujen elintarvikkeiden tuotannossa.

Tekniikka, jossa kasvit kuivataan valkaisuvaiheen jälkeen ennen puhdistusta, oli perusteltu, kun puhdistus tapahtui lämmittämättömissä tiloissa tai ulkona. Sittenkin kehittyneet työympäristön terveellisyys- ja mukavuusvaatimukset edellyttävät, että kaikki työtilat ovat lämmitettyjä, jolloin edeltävää kuivausjaksoa ei tarvita. Tällöin kasvit eivät myöskään ole vaarassa alkaa mädäntyä. On ilmeistä, että puhdistustilassa käytetään tarvittaessa myös valutusta (on muistettava, että vesivalkaisuprosessi ei ole pakollinen). Selvennettäköön vielä, että sääntö 18 asteen "vakaasta" lämpötilasta on katsottava pelkästään ohjeelliseksi. On selvää, että jos lämpötila mitataan sen jälkeen, kun ovet on avattu tuotteiden siirtämiseksi puhdistustilaan, saadaan selkeästi pienempiä lämpötila-arvoja. Nämä eivät kuitenkaan vaikeuta perinteen tai tuotteen laadun ylläpitämistä.

Merkinnot

Tuotteen logo otetaan käyttöön, jotta kuluttajat saavat selkeämmin tiedon tuotteesta. Jotta markkinakysyntä voidaan täyttää entistä paremmin, on aiheellista ottaa käyttöön uusia pakkauksia tai muuttaa jo olemassa olevien pakkausten mitoitusta.

Kansalliset vaatimukset

Voimassa olevasta eritelmästä on poistettu 3 ja 8 artikla, minkä lisäksi on yksilöity valvontaviranomainen yhteisön säännösten mukaisesti.

Eritelmän 7 artiklasta on poistettu viittaus tuottajaluetteloon kirjoittautumisen ehtona olleeseen 1 500 neliömetrin vähimmäispinta-alaan, koska tällainen osallistumisrajoitus on yhteisön säännösten vastainen.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO"

EY-nro: IT/PGI/117/1515/26.4.2004

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

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

Osoite: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Puhelin: (39) 06 481 99 68

Faksi: (39) 06 42 01 31 26

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

2. Ryhmittymä:

Nimi: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Puhelin: (39) 0422 48 80 87

Faksi: (39) 0422 48 80 87

Sähköposti: —

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.6 — Tuoreet ja jalostetut hedelmät, vihannekset ja viljat

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1. Nimi: "Radicchio Variegato di Castelfranco"

4.2. Kuvaus: SMM-tuotteen "Radicchio Variegato di Castelfranco" tuotantoon tarkoitettujen viljelmien on koostuttava mykerökukkaisten heimon *cichorium intybus* -lajin silvestre-lajikkeeseen (ja siihen sisältyvän variegato-tyypin) kasveista.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Radicchio Variegato di Castelfranco" varustetun salaattisikurin ominaispiirteiden tulee olla kulutukseenluovutushetkellä seuraavanlaiset:

- Ulkonäkö: muodoltaan moitteeton ja väreiltään kirkas lehtiruusu, jonka halkaisija on vähintään 15 cm; lehtiruusuksessa on kannasta lähtien yksi sileä lehtikerros, toinen hieman kohollaan oleva kerros, kolmas vielä hieman vinompi kerros ja niin edelleen keskiosaan saakka, joka ei saisi olla sydänmäinen; paalujuuren enimmäispituus on 4 cm, ja sen halkaisijan tulee olla oikeasuhtainen varsinaisen lehtiruusuksen kokoon nähden; lehtien tulee olla mahdollisimman paksut, rosoreunaiset, lehtilavan pinnan tulee olla poimuileva ja muodoltaan pallomainen.
- Väri: kermanvalkoiset lehdet, joissa on tasaisesti koko lehden sivulla eri väristä kirjavuutta, jonka sävyt vaihtelevat vaalean purppuranpunaisesta violetihtavan punaiseen ja kirkkaan punaiseen.
- Maku: lehtien maku vaihtelee makeasta erittäin hennosti ja miellyttävästi kitkerään.
- Koko: lehtiruusuksen vähimmäispaino 100 g, "ruusun" vähimmäishalkaisija 15 cm.

"Radicchio Variegato di Castelfranco" -tuotteen myyntiprofiili on määritelty seuraavasti:

- täysin kypsä,
- kermanvalkoinen yleisväri, kirjavat kohdat ovat jakautuneet tasaisesti ja vaihtelevat vaalean purppuranpunaisesta kirkkaan punaiseen,
- lehdet rosoreunaiset ja lehtilapa lievästi poimuinen,
- hyvin muodostunut lehtiruusu,
- kappalekoko keskikokoisesta suureen,
- lehtiruusuksheet halkaisijaltaan yhtenäisiä,
- tarkasti ja huolellisesti puhdistettu, ei hajalehtiä,
- paalujuuri oikeasuhtainen lehtiruusukseseen nähden ja enintään 4 cm pitkä.

4.3. Maantieteellinen alue: "Radicchio Variegato di Castelfranco" -tuotteen tuotanto- ja pakkausalue käsittää Trevison, Padovan ja Venezian maakuntien alueella seuraavien kuntien alueet kokonaan:

Trevison maakunta: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Padovan maakunta: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Venezian maakunta: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Alkuperätodisteet: Asetuksen (EY) N:o 510/2006 10 artiklassa tarkoitettu tarkastuslaitos perustaa kutakin tuotantokautta varten suojattua maantieteellistä merkintää käyttävien tuottajien ja pakkaajien luettelon tuotanto- ja pakkausvaiheiden valvomiseksi.

Edellä mainittuun luetteloon voivat ilmoittautua salaattisikurin tuottajat, joiden hallussa on minkä tahansa oikeuden nojalla edellä mainitulla rajoitetulla alueella sijaitseva maa-ala, jonka he ovat itse valinneet suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustetun tuotteen ”Radicchio Variegato di Castelfranco” viljelyyn.

Tuottajat ovat velvollisia ilmoittautumaan kullakin tuotantokaudella edellä mainittuun luetteloon ja ilmoittamaan vuosittain viljelyalan ja tuotetut, pakkaajalle luovutetut määrät.

Ilmoittautumishakemus on osoitettava tarkastuslaitokselle viimeistään kunkin vuoden toukokuun 31 päivänä.

Pakkaajilla on velvollisuus lähettää tarkastuslaitokselle ilmoitus vuosittain pakatusta tuotannosta.

Yksittäisten tuottajien ja pakkaajien ilmoittautuminen luetteloon on voimassa yhden vuoden ja uusittavissa.

Haltijan on kirjattava kunkin sadonkorjuujakson alku aina asianmukaiseen maatilailmoitukseen.

Haltija ilmoittaa tarkastuslaitokselle tuotantojakson aikana saatujen, markkinoille luovutettaviksi valmiiden lopputuotteiden määrän.

Haltija merkitsee samalla mainitun määrän maatilailmoitukseen ja lisää merkintään tiedon päivästä, jolloin tuotteet on toimitettu pakkaajalle, paitsi jos haltija huolehtii itse suoraan pakkaamisesta.

- 4.5. Tuotantomenetelmä: Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Radicchio Variegato di Castelfranco” varustetun tuotteen tuotantoon tarkoitettujen kasvulohkojen istutusolosuhteiden ja viljelytoimenpiteiden on oltava alueen perinteiden mukaisia ja joka tapauksessa tuotettava lehtiruusukkeiden ominaispiirteet.

”Radicchio Variegato di Castelfranco” -tuotantoon soveltuviksi on katsottava paksut, hyvin ojitetut uudismaat, joissa ei ole liikaa ravinteita, varsinkaan typpeä, ja joissa ei esiinny alkalireaktiota. Erityisen suositeltavia viljelyalueita ovat savi-hiekkamaista koostuvat entiset tulva-alueet, joista kalkki on poistumassa ja joiden ilmasto-olosuhteisiin kuuluvat riittävän sateiset ja enimmäislämpötilaltaan kohtuulliset kesät, kuivat syksyt ja nopeasti sään kylmettyä alkavat talvet, joiden alin lämpötila voi olla -10 °C .

Istutustiheys saa olla kylvö- tai koulintatoimenpiteiden päättyessä ja taimien harvennuksen jälkeen enintään seitsemän kasvia neliometrillä.

Viljelyalan hehtaarikohtainen enimmäistuotto saa olla enintään 6 000 kg (ilman toleranssia).

Lopputuotteen muodostavien lehtiruusukkeiden suurin kappalepaino saa olla enintään 0,400 kg (ilman toleranssia).

"Radicchio Variegato di Castelfranco" -tuotteen kasvatusta alkaa joko kylvöstä tai koulunnasta.

Kylvötoimenpiteet on tehtävä 1 päivästä kesäkuuta 15 päivään elokuuta ulottuvalla jaksolla.

Mahdollinen kouluminen on tehtävä 15 päivästä kesäkuuta 31 päivään elokuuta ulottuvalla jaksolla.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Radicchio Variegato di Castelfranco" varustettujen, kulutukseen luovutettaviksi tarkoitettujen salaattisikurien viljely-, valkaisu- ja hyötötoimenpiteet ja ominaispiirteiden muodostuminen sekä pakkaus saavat tapahtua yksinomaan 4.3 kohdassa mainittujen kuntien alueella.

Ennen SMM:lle "Radicchio Variegato di Castelfranco" määriteltyjen ominaispiirteiden muodostumista edellä kuvatulla tavalla tuotantoalueen ulkopuolella markkinoille saatetut salaattisikurit menettävät lopullisesti oikeuden kyseiseen SMM:ään ja kaikkiin maantieteellisiin nimityksiin.

Tuotteen perinteinen valmistusprosessi jaetaan seuraavassa kuvattuihin vaiheisiin:

Hyötö- ja valkaisu vaihe:

Hyötö- ja valkaisu vaihe on perustava ja välttämätön toimenpide, jonka avulla pystytään korostamaan "Radicchio Variegato di Castelfranco" -tuotteen aistinvaraisia, kaupallisia ja esteettisiä laatuominaisuuksia. Tämä tapahtuu sijoittamalla lehtiruusuokset olosuhteisiin, joissa ne muodostavat uusia lehtiä ilman valoa, jolloin lehtiin ei kehity lainkaan tai juuri lainkaan lehtivihreän väriaineita, lehtilavan taustan kirjavuus pääsee näkyviin, lehtien rakenteen kuitumaisuus korvautuu rapeudella ja miellyttävästi kitkerähköllä maulla.

"Radicchio Variegato di Castelfranco" -tuotteen hyötö tapahtuu:

— upottamalla lehtiruusuokset pystyasennossa noin 11-asteiseen lähdeveteen juurenniskan tienoille saakka riittävän pitkäksi aikaa, kunnes saavutetaan oikea kypsyyssaste ja sitä vastaavat ominaispiirteet edellä kuvatulla tavalla,

tai

— lämmitetyissä tiloissa avomaassa varmistamalla juuriosan oikea kosteusaste, vähentämällä valon voimakkuutta ja edistämällä jokaisen lehtiruusuoksen versonmuodostusta.

Puhdistusvaihe:

Seuraavissa puhdistusvaiheissa vahingoittuneet tai ominaisuuksiltaan poikkeavat lehdet poistetaan ja paalujuuri leikataan tai kuoritaan oikeasuhtaiseksi lehtiruusuoksen kokoon nähden.

Puhdistusvaihe tulee suorittaa juuri ennen tuotteen luovutusta jakeluketjuun. Puhdistuksen päätyttyä salaattisikuri siirretään juoksevalla vedellä täytettyihin astioihin pesua ja pakkausta varten.

Kulutukseen luovuttamista varten "Radicchio Variegato di Castelfranco" SMM:llä varustettu salaattisikuri on pakattava:

— sopiviin pakkauksiin, joista kunkin pohjan koko on 30 × 50 cm tai 30 × 40 cm ja enimmäistilavuus 5 kg tuotetta,

— sopiviin pakkauksiin, joista kunkin pohjan koko on 40 × 60 cm ja enimmäistilavuus 7,5 kg tuotetta,

— sopiviin erikokoisiin pakkauksiin, joiden tilavuus on enintään 2 kg tuotetta.

Jokaisen pakkauksen päälle on sijoitettava sinettipäällys, joka estää sisällön poistamisen sinettiä rikkomatta.

- 4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: "Radicchio variegato di Castelfranco" -tuotteen ominaisuudet ovat riippuvaisia tuotantoalueen ympäristöolosuhteista sekä luontoon ja ihmisiin perustuvista tekijöistä. Alueen tilojen ja vihannesviljelijöiden historia, kehitys ja yli vuosisatainen perinne, viljelymaiden ominaisuudet, ilmaston kehitys, pohjaveden lämpötila ja veden nostaminen pelkästään kairamalla, mikä takaa kustannusten helpon kuolettavuuden, osoittavat vahvasti "Radicchio variegato di Castelfranco" -tuotteen viljelyn yhteyden nykyiseen viljely-ympäristöön.

4.7. Tarkastuslaitos:

Nimi: CSQA — Certificazioni S.r.l.
Osoite: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)
Puhelin: (39) 0445 36 60 94
Faksi: (39) 0445 38 26 72
Sähköposti: csqa@csqa.it

4.8. Merkinnät: Varsinaisiin pakkauksiin on merkittävä samankokoisin painokirjaimin teksti "Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.". Lisäksi pakkauksiin on merkittävä tiedot, joiden perusteella voidaan yksilöidä

- yksittäisen tuottajan ja/tai yhtymän ja/tai pakkaajan nimi tai toiminimi sekä osoite tai päätoimipaikka,
- alkuperäinen nettopaino,

sekä mahdolliset täydentävät ja muut merkinnät, jotka eivät saa olla luonteeltaan mainostavia eivätkä saa johtaa kuluttajaa harhaan tuotteen laadun ja ominaispiirteiden suhteen.

Jokaiseen pakkaukseen ja/tai sinettipäällykseen on niin ikään aina merkittävä SMM-tuotteen logo ilmoitettu muotoja, värejä, mittoja tai mittasuhteita käyttäen.

Valkoisella pohjalla oleva punainen logo muodostuu tyylitellystä salaattisikurisommitelmasta, jonka yläpuolella näkyy teksti "Radicchio Variegato di Castelfranco IGP". Kokonaisuutta ympäröi punainen reunus.

Kirjasinlaji: Rockwell condensed

Logon väri: Punainen = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Logo voidaan lisäksi sijoittaa — valvojan vastuulla — myös asianmukaiseen sinettiin.

Tekstistä "Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P." poikkeavien merkintöjen mittojen on oltava merkittävästi pienemmät.
