

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 279/07)

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

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

”RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

EY nro: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

SAN () SMM (X)

Haettu muutos/haetut muutokset

Eritelmän kohta/kohdat:

- Tuotteen nimi
- X Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- X Valmistusmenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- X Merkintä
- X Kansalliset vaatimukset

Muutos/muutokset:

Kuvaus

Kerän vähimmäiskokoa koskevaa vaatimusta, jota sovelletaan kulutukseen saattamisen hetkellä, on kasvatettu, ja väriin liittyvä adverbi ”täysin” on poistettu.

Tuotantomenetelmä

Sikurin tuotantomenetelmät ja valmistusajat määritellään yksityiskohtaisemmin; lisäksi poistetaan muutamia kuvailevia kohtia, joilla ei täydennetä millään tavalla tuotteen laatuominaisuuksia.

Tekstiin lisätään maininta, jonka mukaan tuotannon on oltava peräisin avomaalta.

Säiliöiden ominaisuuksia on muutettu, jotta myös erilaisten materiaalien käyttö olisi mahdollista, ilman että yhteys alueeseen ja perinteisiin tuotantotekniikoihin heikkenee. Nykyisin nimittäin tietyissä asiakirjoissa, joita toimituksista vastaavat kansainväliset tahot ovat hyväksyneet, sekä joidenkin maiden säädöksissä edellytetään hygienia- ja saniteettisyistä muiden materiaalien kuin sementin käyttöä ihmisten käyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden tuotannossa.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Aikaisemmin sikureja kuivattiin vaalentamisvaiheen jälkeen, ennen siistimistä, ja tämä oli perusteltua niin kauan kuin siistiminen suoritettiin lämmittämättömässä tilassa tai ulkona. Nykyisin vaatimuksia on muutettu työympäristön terveellisyys- ja mukavuuden takaamiseksi, ja tästä syystä kaikki työtilat lämmitetään eikä edellinen "kuivattamisvaihe" ole tarpeen. Näin ei myöskään voi aiheutua vahinkoa, joka voisi johtaa sikurien hajoamisprosessin käynnistymiseen. On siis ilmeistä, että tyhjennysprosessia käytetään, jos se on tarpeen (on muistettava, ettei prosessi, jossa sikuri valkaistaan vedessä, ole pakollinen), ja se suoritetaan joka tapauksessa siistimistiloissa. Tarkennettakoon, että säännöstä 18 °C:n "jatkuva" lämpötilasta on pidettävä pelkkänä suuntaa-antavana parametrina, koska on ilmeistä, että lämpötilamittaus, joka suoritetaan siistimistiloihin vievien ovien avaamisen jälkeen, riittää selvästi matalampien lämpötilojen mittaamiseen, ilman että tämä aiheuttaa perinteisiin ja tuotteen laatuun liittyviä ongelmia.

Merkintä

Tekstiin lisätään maininta tuotteen tunnuksesta, jolla kuluttajalle annetaan selvempiä tietoja. Jotta markkinoiden kysyntään voitaisiin vastata paremmin, käyttöön on otettava uusia pakkauksia tai olemassa olevien pakkausten tilavuutta on kasvatettava.

Kansalliset vaatimukset

Voimassa olevan eritelmän 3 ja 8 artikla on poistettu ja yhteisön lainsäädännön mukaisesti on nimetty valvontaelin.

Eritelmän 7 artiklasta on poistettu viittaus 1 500 neliömetrin vähimmäispinta-alaan siltä osin kuin kyse on tuottajaluetteloon kirjattavista maataloista, jolloin tällainen kytkös on pääsyä rajoittava tekijä, josta ei säädetä yhteisön lainsäädännössä.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"RADICCHIO ROSSO DI TREVISO"

EY nro: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

SAN () SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Osoite: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Puhelin: (39) 06 481 99 68
Faksi: (39) 06 42 01 31 26
Sähköposti: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Ryhmittymä:

Nimi: Consorzio Radicchio di Treviso
Osoite: Viale 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:

Classe 1.6 — Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

4. Eritelmä:

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

4.1 *Nimi:* "Radicchio Rosso di Treviso"

4.2 *Kuvaus:* Viljelmillä, joilla tuotetaan suojatun maantieteellisen merkinnän saanutta "Radicchio Rosso di Treviso" -sikuria, on viljeltävä *Cichorium intybus* L. -sikurin metsälajiketta, joka käsittää sekä myöhäisettä varhaislajikkeeseen.

Kuluttajille myytävän, suojatun maantieteellisen merkinnän saaneen "Radicchio Rosso di Treviso" -sikurin on oltava ominaisuuksiltaan seuraavanlaista.

Radicchio Rosso di Treviso, myöhäislajike

- Ulkonäkö: säännölliset, yhdenmukaiset ja koostumukseltaan sopivan tiiviit versot; sulkeutuneet lehdet; kerän kärjestä sulkeutuvat suojalehdet; kerässä täysin puhdistettu syväjuuri, jonka pituus on suhteessa kerän kokoon, ei kuitenkaan yli 6 cm.
- Väri: lehtien reunat voimakkaan viininpunaiset; lehdissä heikosti näkyvät lehtisuonet; lehden taustapuolen voimakkaat lehtisuonet (varsinaiset lehtisuonet) valkoiset.
- Maku: lehden taustapuolen voimakkaat lehtisuonet miellyttävän kitkerähköt ja koostumukseltaan rapeat.
- Koko: kerän vähimmäispaino 100 g, naatin vähimmäishalkaisija 3 cm, pituus (ilman syväjuurta) 12–25 cm.

Myöhäislajikkeeseen kuuluvan "Radicchio Rosso di Trevison" tuoteprofiili määritellään seuraavasti:

- täydellinen kypsyyssaste,
- lehtien reunat voimakkaan punaiset,
- varsinaiset lehtisuonet väriltään valkoiset,
- kerä koostumukseltaan hyvä,
- koko vaihtelee keskikokoisesta suureen,
- kerät paksuudeltaan ja pituudeltaan samankokoiset,
- kerät tarkkaan puhdistettu, ei likaa,
- syväjuuri sopivan kokoinen suhteessa kerään, pituus enintään 6 cm.

Radicchio Rosso di Treviso, varhaislajike

- Ulkonäkö: kerä runsas, pitkänomainen, lehdet sulkeutuneet, juuri kohtuullisen mittainen.
- Väri: kussakin lehdessä varsinaiset lehtisuonet ovat hyvin voimakkaat ja väriltään valkoiset, ja ne jakautuvat moniksi pieniksi lehtisuoniksi lehden reuna-alueella, joka on voimakkaan punainen ja huomattavan kehittynyt.
- Maku: lehtien maku keveän kitkerähkö ja koostumus kohtalaisen rapea.
- Koko: kerän vähimmäispaino 150 g, kerän pituus (ilman juurta) 15–25 cm.

Varhaislajikkeeseen kuuluvan "Radicchio Rosso di Trevison" tuoteprofiili määritellään seuraavasti:

- täydellinen kypsyyssaste,
- lehtien reunat ovat väriltään voimakkaan punaiset, ja niiden toisen pään halki kulkee valkoisia lehtisuonia,
- kerä koostumukseltaan hyvä,
- koko vaihtelee keskikokoisesta suureen,
- kerät paksuudeltaan samankokoisia,
- kerät tarkkaan puhdistettu, ei likaa,
- syväjuuri sopivan kokoinen, pituus enintään 4 cm.

- 4.3 *Maantieteellinen alue*: "Radicchio Rosso di Treviso" -myöhäislajikkeen tuotanto- ja pakkausalue käsittää Trevison, Padova ja Venetsian maakunnista seuraavien kuntien koko hallintoalueen.

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

Padovan maakunta: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Venetsian maakunta: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

"Radicchio Rosso di Treviso" -varhaislajikkeen tuotanto- ja pakkausalue käsittää Trevison, Padova ja Venetsian maakunnista seuraavien kuntien koko hallintoalueen.

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

Padovan maakunta: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

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

- 4.4 *Alkuperätodisteet*: Tuotanto- ja pakkausvaiheiden valvomiseksi asetuksen (EY) N:o 510/2006 10 artiklan mukainen valtuutettu valvontaelin on ottanut kaikkien viljelmien osalta käyttöön luettelot tuottajista ja pakkaajista, jotka aikovat käyttää kyseisten sikurityyppien yhteydessä suojattua maantieteellistä merkintää.

Edellä mainittuun sikurintuottajien luetteloon voivat liittyä kaikki sellaiset viljelijät, jotka viljelevät edellä määritellyllä alueella sijaitsevalla maatilalla "Radicchio Rosso di Treviso" -sikurin myöhäis- ja/tai varhaislajiketta.

Edellä mainittuun luetteloon liittyessään tuottajien on ilmoitettava erikseen jokainen viljelmänsä. Lisäksi heidän on ilmoitettava vuosittain viljelemänsä tuotteen tyyppi, viljelty pinta-ala sekä pakkaajalle toimitettujen tuotteiden määrä.

Liittymispyyntö on esitettävä valvontaelimelle kunkin vuoden toukokuun 31 päivään mennessä.

Pakkaajien on ilmoitettava valvontaelimelle vuosittain pakattu määrä tyyppikohtaisesti jaoteltuna.

Yksittäiset tuottajat ja pakkaajat voivat liittyä luetteloon kerrallaan yhdeksi vuodeksi, ja jäsenyys on uusittavissa.

Kunkin sadonkorjuukierroksen aloittamisajankohta on merkittävä viljelijän pyynnöstä erityiseen liiketoimintalomakkeeseen.

Viljelijä ilmoittaa valvontaelimelle kustakin viljelykierroksesta saadun, markkinoille luovutettavan lopputuotteen määrän kunkin sikurityypin osalta.

Viljelijä merkitsee liiketoimintalomakkeeseen edellä mainitut määrät sekä tiedon siitä, koska tuotteet on toimitettu pakkaajalle, paitsi jos hän hoitaa pakkaamisen itse.

- 4.5 *Tuotantomenetelmä*: Viljelmillä, joilla viljellään suojatun maantieteellisen merkinnän saanutta "Radicchio Rosso di Treviso" -sikuria, täytyy vallita alueen perinteiset istutusolosuhteet, ja niillä on käytettävä alueen perinteisiä viljelymenetelmiä, jotka ovat omiaan antamaan kerille erityiset ominaisuudet.

"Radicchio Rosso di Treviso" -myöhäislajikkeen ja -varhaislajikkeen viljelyyn sopii puhdas, syvä ja hyvin ojitettu maa, joka ei ole liian ravinteikasta (ei etenään liian tyyppipitoista) eikä emäksistä. Tällaisia ovat erityisesti viljelyalueet, joilla maaperä on maatuneesta lietteestä syntynyttä, dekalsifikaatiovaiheessa olevaa savi- ja hiekkamaata ja joiden ilmastolle on tyyppillistä riittävä sade ja hillityt ääriämpötilat, kuivat syksyt, varhain pakkasen puolelle painuvat talvet sekä jopa $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$:seen laskeva lämpötila.

Kylvö- tai istutusvaiheen päätyttyä ja sitä seuraavan taimien harventamisen jälkeen istutustiheyden on oltava sellainen, että neliometrillä on enintään kahdeksan taimea.

Enimmäistuotanto kohti yhtä viljeltyä hehtaaria ei saa ylittää seuraavia raja-arvoja (minkäänlaista poikkeamaa ei hyväksytä):

- myöhäislajike: 7 000 kg/hehtaari,
- varhaislajike: 9 000 kg/hehtaari.

Lopputuotteen muodostavien kerien suurin yksikköpaino ei saa ylittää seuraavia raja-arvoja (minkäänlaista poikkeamaa ei hyväksytä):

- myöhäislajike: 0,4 kg,
- varhaislajike: 0,5 kg.

"Radicchio Rosso di Treviso" -sikurin tuotannon katsotaan alkavan kylvöstä tai taimen istutuksesta riippumatta siitä, onko kyse myöhäis- vai varhaislajikkeesta.

Kylväminen pellolle tapahtuu joka vuosi kesäkuun 1 päivän ja heinäkuun 31 päivän välisenä aikana.

Mikäli taimet istutetaan, istutus tapahtuu joka vuosi elokuun 31 päivään mennessä.

"Radicchio Rosso di Treviso" -myöhäislajikkeen sadonkorjuu käynnistyy aikaisintaan 1. marraskuuta ja joka tapauksessa vasta sen jälkeen, kun sato on käynyt läpi ainakin kaksi hallaa, mikä lisää kasvin punaista väritystä.

"Radicchio Rosso di Treviso" -varhaislajikkeen sadonkorjuu käynnistyy aikaisintaan 1. syyskuuta.

Viljely-, vaalennus- ja hyötötoimenpiteet sekä toimenpiteet, joilla pyritään saavuttamaan ominaisuudet, joita edellytetään kulutukseen luovutettavalta, suojattua maantieteellistä "Radicchio Rosso di Treviso" -merkintää käyttävältä sikurilta, pakkaaminen mukaan luettuna, on suoritettava yksinomaan kohdassa 4.3 lueteltujen kuntien hallintoalueella.

Eri prosessit — vaalennus, hyötö ja kerien valmistelu pakkaamista varten — suoritetaan peräkkäisinä työvaiheina kummankin sikurityypin kohdalla.

Radicchio Rosso di Treviso, myöhäislajike

Sadonkorjuun jälkeinen tuotteen käsittelyprosessi muodostuu perinteisesti seuraavista vaiheista:

Hyötämistä edeltävä vaihe

Tässä ensimmäisessä vaiheessa kasveista, joissa on juuri jäljellä, poistetaan uloimmat lehdet ja mahdollisesti juuriin jäänyt multa.

Tämän jälkeen kerät kootaan nippuun tai laitetaan verkkomaisiin tai reiällisiin säilytyskoreihin.

Kummassakin tapauksessa yksittäisten naattien on oltava yhtä korkeita.

Maahan asetetut niput tai keriä sisältävät korit suojataan putkimaisilla suojilla: näin estetään niiden huomattava kastuminen sateen tai yöllisen hallan yhteydessä. Näiden putkimaisten suojien on mahdollistettava kerien välisen ilman vaihtuminen mahdollisimman tehokkaasti. Tämä viimeinen vaihe voidaan toteuttaa myös niin, että nämä niput tai korit asetetaan ilmastoituihin tiloihin.

Hyötö- ja vaalennusvaihe

Hyötäminen ja vaalennus muodostavat erittäin tärkeän ja korvaamattoman vaiheen, jossa voimistetaan "Radicchio Rosso di Treviso" -myöhäislajikkeen aistittavia ja esteettisiä ominaisuuksia ja lisätään tuotteen arvoa. Tämä vaihe toteutetaan asettamalla kerät olosuhteisiin, joissa niihin muodostuu uusia lehtiä, jotka jäävät valon puuttuessa kokonaan tai lähes ilman klorofyllipigmenttiä. Tällöin lehtien voimakkaan punainen väri korostuu, kuitumainen koostumus heikkenee ja lehdistä tulee rapeita ja miellyttävän kitkerän makuisia.

"Radicchio Rosso di Treviso" -myöhäislajikkeen hyötämisen yhteydessä käytetään pohjavettä, jonka lämpötila on noin 11 °C. Kerät asetetaan pystysuoraan suuriin suojattuihin säiliöihin ja upotetaan naattia myöten, kunnes saavutetaan oikea kypsyyssaste, joka määräytyy edellä kuvattujen ominaisuuksien mukaan.

Siistimisvaihe

Tämän jälkeen suoritetaan puhdistustoimenpiteet. Kerät vapautetaan nipuista tai otetaan pois häkeistä. Niistä poistetaan lehdet, jotka ovat menneet huonoiksi tai jotka eivät täytä vähimmäisvaatimuksia, ja näin saadaan aikaan verso, jonka ominaisuudet ovat edellä mainitun kaltaiset. Syväjuuri mitataan ja kuoritaan mittoihin, jotka ovat sopivassa suhteessa kerän kokoon nähden.

Siistimisvaihe on suoritettava välittömästi ennen kuin tuote asetetaan jakeluketjuun. Siistimisen jälkeen sikurit pestään laittamalla ne suuriin astioihin juoksevaan veteen. Tämän jälkeen ne pakataan.

Radicchio Rosso di Treviso, varhaislajike

Sidontavaihe

Tässä vaiheessa kerät sidotaan pellolla normaalin fotosynteesin estämiseksi, kunnes saavutetaan oikea kypsyyssaste, joka määräytyy edellä kuvattujen ominaisuuksien mukaan.

Siistimisvaihe

Ensimmäisessä vaiheessa heti sadonkorjuun jälkeen siteistä irrotetuista keristä poistetaan uloimmat lehdet, jotka eivät täytä vähimmäisvaatimuksia, ja tämän jälkeen naatti ja syväjuuri siistitään. Sitten sikurit pestään laittamalla ne juoksevalla vedellä täytettyyn tilavaan astiaan. Sikureista poistetaan lehdet, jotka eivät vastaa laatuvaatimuksia. Tämän jälkeen ne viedään pakattaviksi.

Jotta sikuri, josta käytetään suojattua maantieteellistä merkintää "Radicchio Rosso di Treviso", voidaan luovuttaa kulutukseen, se on pakattava

- sopiviin säiliöihin, joiden pohjan mitat ovat 30 × 50 cm tai 30 × 40 cm ja joihin mahtuu enintään 5 kg tuotetta,
- sopiviin säiliöihin, joiden pohjan mitat ovat 40 × 60 cm ja joihin mahtuu enintään 7,5 kg tuotetta,
- sopiviin säiliöihin, joiden mitat vaihtelevat, kunhan niihin ei pakata yli kahta kilogrammaa tuotetta.

Jokainen säiliö suljetaan sinetöidyllä kannella. Näin varmistetaan, ettei sisältöä voi poistaa rikkomatta sinettä.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* "Radicchio Rosso di Treviso" -sikurin ominaisuuksille asetetut vaatimukset edellyttävät tiettyjä ilmasto-olosuhteita sekä tiettyjä luonnollisia ja ihmisen toiminnasta aiheutuvia tekijöitä. Historia, historiallinen kehitys, alueen tilojen ja viljelijöiden satojen vuosien perinteet, maaperän ominaisuudet, ilmaston kehittyminen, pohjaveden lämpötila, se, että pohjavesi nousee pintaan pelkästään kairaamalla ja siis suhteellisen edullisesti, ovat laajoja todisteita "Radicchio Rosso di Treviso" -sikurin viljelyn yhteydestä ympäristöön, jossa sitä nykyään viljellään.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: CSQA S.r.l. Certificazioni

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:* Pakkaussäiliöissä on oltava painokirjaimin merkittynä teksti "Radicchio Rosso di Treviso IGP" ja määritelmä "myöhäislajike" tai "varhaislajike". Säiliöissä on myös ilmoitettava tiedot, joiden perusteella voidaan yksilöidä:

- yksittäisen ja/tai yhdistykseen kuuluvan tuottajan ja/tai pakkaajan nimi tai toiminimi sekä osoite tai toimipaikka,
- nettopaino lähtöpaikassa,
- säiliöissä on myös ilmoitettava mahdollisista tuotteen laatua heikentävistä seikoista, jotta kuluttajia ei johdeta harhaan tuotteen luonteeseen ja ominaisuuksiin liittyvissä asioissa.

Lisäksi jokaisessa säiliössä ja/tai sinetöidyssä kannessa on oltava aina suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus, jonka muoto, värit, mitat ja muut suhteet vastaavat jäljempänä olevia määritelmiä; lisäksi on ilmoitettava, onko kyse varhaislajikkeesta vai myöhäislajikkeesta.

Tunnus on väritään punainen, ja siinä on valkoisella pohjalla tyylitelty kuva sikurista, jonka yläpuolella lukee "Radicchio Rosso di Treviso IGP". Tunnuksessa on punainen reunus.

Kirjasintyyppi: Rockwell condensed

Tunnuksen väri: Punainen: magenta 100 %, keltainen 80 %, syaani 30 %.

Merkintä "varhaislajike" tai "myöhäislajike" on kirjoitettu punaisella värillä korostetuvin valkoisin kirjaimin "Radicchio Rosso di Treviso" -sikurin valokuvan viereen.

Tunnus on voitu myös lisätä — valitun tahon pyynnöstä — myös sinettiin.

Kaikkien muiden kuin "Radicchio Rosso di Treviso IGP" -merkintöjen on oltava kooltaan huomattavasti näitä pienempiä.
