

**Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2007/C 270/10)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

**Demande de modification conformément à l'article 9 et à l'article 17, paragraphe 2**

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N° CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

AOP ( ) IGP ( X )

**Modification(s)**

*Rubrique(s) du cahier des charges:*

- Nom du produit
- Description du produit
- X Aire géographique
- Preuve de l'origine
- X Méthode d'obtention
- Lien
- X Étiquetage
- X Exigences nationales

*Modification(s):*

Aire géographique

La commune de Mira, déjà présente dans la cartographie transmise au moment de la reconnaissance, mais omise par erreur dans la partie descriptive, est ajoutée.

Méthode d'obtention

Les modalités de production et les durées d'obtention de la chicorée sont spécifiées de façon plus détaillée, et les éléments descriptifs des opérations de blanchiment et de forçage, qui n'ajoutent rien aux caractéristiques qualitatives du produit, sont éliminés.

En particulier, la décision de retarder la récolte a été motivée par la volonté de garantir au consommateur des normes qualitatives; en effet, le climat a sensiblement changé et la saison estivale s'est allongée progressivement, les températures douces se prolongeant jusqu'en plein mois de septembre. Ce facteur n'est évidemment pas propice à des productions de «Radicchio Variegato di Castelfranco» de qualité. Pour ces raisons, afin de garantir l'homogénéité du produit bénéficiant de l'indication géographique protégée et des caractéristiques qualitatives de celui-ci, il a été décidé de reporter de 10 jours la date de récolte.

La phase de préforçage a été supprimée parce qu'elle ne constitue pas une phase «constante» de la production du «Radicchio Variegato di Castelfranco». En témoigne le fait que la précédente version du cahier des charges prévoit différentes formes de blanchiment, dont certaines ne tirent aucun bénéfice d'une phase de préforçage et pourraient même être compromises par cette opération.

<sup>(1)</sup> JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les caractéristiques des bassines ont été modifiées afin de garantir la possibilité d'utiliser également des matériaux différents, sans pour autant compromettre le lien avec le territoire et avec les techniques traditionnelles de production. En effet, à l'heure actuelle, certains protocoles adoptés par des sociétés internationales de distribution et les réglementations de certains pays imposent, pour des raisons hygiéniques et sanitaires, l'utilisation de matériaux autres que le ciment dans la production d'aliments destinés à la consommation humaine.

La technique consistant à faire sécher les plantes après la phase de blanchiment, avant le toilettage, était justifiée lorsque le toilettage était réalisé dans des environnements non chauffés et à l'air libre. Aujourd'hui, les exigences modifiées visant à garantir la salubrité et le confort des environnements de travail impliquent que toutes les salles de travail sont chauffées, ce qui fait qu'une période de séchage préalable s'avère inutile, voire dommageable en ce qu'elle peut favoriser la dégénérescence des plantes. Il est manifeste que le processus d'égouttage (il faut rappeler que le processus de blanchiment dans l'eau n'est pas obligatoire) doit avoir lieu dans la salle de toilettage. Pour plus de clarté, la disposition relative à la température «constante» de 18 °C devait être considérée comme un simple paramètre indicatif. Il semble donc évident que la mesure de la température après l'ouverture des protons qui permettent l'entrée du produit dans la salle de toilettage afin d'enregistrer des températures nettement inférieures est suffisante, sans que cela crée des problèmes pour ce qui est du respect de la tradition et de la qualité du produit.

#### Étiquetage

Le logo d'identification du produit est ajouté afin d'offrir une information plus claire au consommateur, et pour mieux répondre aux exigences de la demande du marché, il s'est révélé opportun de prévoir des emballages différents ou alors de prévoir des dimensions différentes pour les emballages existants.

#### Exigences nationales

Les articles 3 et 8 du présent cahier des charges ont été supprimés et une structure de contrôle a été désignée conformément aux dispositions de la réglementation communautaire.

À l'article 7, la référence à la «superficie minimale de 1 500 m<sup>2</sup>» a été supprimée en ce qui concerne les terres pouvant être inscrites dans le registre des producteurs, dans la mesure où cette restriction n'est pas prévue par la réglementation communautaire.

#### RÉSUMÉ

#### RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

#### «RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N° CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

#### 1. Service compétent de l'État membre:

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

Adresse: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Tél.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Groupement:*

Nom: Consorzio Radicchio di Treviso  
Adresse: Via Scandolara, 80  
I-31059 Zero Branco (TV)  
Tél. (39) 0422 48 80 87  
Fax: (39) 0422 48 80 87  
E-mail: —  
Composition: Producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

3. *Type de produit:*

Classe 1.6 — Culture de fruits et légumes et céréales à l'état naturel ou transformés

4. *Cahier des charges:*

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

## 4.1. Nom: «Radicchio Variegato di Castelfranco»

4.2. Description: Les cultures destinées à la production de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent se composer de plantes de la famille des variétés sauvages composées appartenant au genre *Cichorium intybus*, qui comprend le type Variegato.

Au moment de sa mise sur le marché, la chicorée portant l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doit présenter les caractéristiques suivantes:

- Aspect: pied d'une belle forme aux couleurs chatoyantes, d'un diamètre minimal de 15 cm; en partant de la base du pied, la chicorée est composée d'un tour de feuilles plates, d'un deuxième tour de feuilles un peu plus soulevées, d'un troisième tour de feuilles encore plus inclinées, et ainsi de suite jusqu'au cœur, évitant la présence de cœur; pivot d'une longueur maximum de 4 cm et d'un diamètre proportionnel aux dimensions du pied; feuilles les plus épaisses possibles, au bord dentelé, surface du limbe ondulée et de forme arrondie.
- Couleur: feuilles blanc crème avec marbrure répartie de manière équilibrée sur toute la surface foliaire et composée de diverses teintes, du violet clair au rouge violacé et au rouge vif.
- Goût: feuilles passant progressivement d'un goût doux à une légère amertume très délicate.
- Calibre: pieds d'un poids minimal de 100 g, «rose» d'un diamètre minimal de 15 cm.

Les caractéristiques de mise sur le marché du «Radicchio Variegato di Castelfranco» sont définies comme suit:

- niveau parfait de maturation,
- couleur blanc crème avec marbrure répartie de manière égale et présentant des teintes allant du violet clair au rouge vif,
- feuilles au bord dentelé et limbe légèrement ondulé,
- bonne consistance du pied,
- taille moyenne-grande,
- calibre des pieds uniforme,
- toilettage précis-raffiné-dénué de bavures,
- pivot proportionnel au pied et ne dépassant pas 4 cm.

## 4.3. Aire géographique: La zone de production et de conditionnement du «Radicchio Variegato di Castelfranco» se limite aux provinces de Trévise, de Padoue et de Venise et comprend tout le territoire administratif des communes suivantes.

Province de Trévise: 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, Trévise, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Province de Padoue: 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.

Province de Venise: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Preuve de l'origine: Afin de garantir le contrôle des phases de production et de conditionnement de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco», la liste des producteurs et des conditionneurs qui veulent se prévaloir de l'IGP est activée, pour chaque campagne de production, par la structure agréée au titre de l'article 10 du règlement (CE) n° 510/2006.

Les producteurs de chicorée qui peuvent s'inscrire sur cette liste sont ceux qui exploitent, à quelque titre que ce soit, un terrain situé dans la zone délimitée pour l'IGP en question, destiné à la culture du «Radicchio Variegato di Castelfranco».

Les producteurs sont tenus de s'inscrire sur cette liste pour chaque campagne de production et d'y déclarer chaque année les surfaces cultivées et les quantités produites et livrées à l'entreprise de conditionnement.

La demande d'inscription doit être introduite auprès de la structure de contrôle avant le 31 mai de chaque année.

Les conditionneurs sont tenus d'envoyer à la structure de contrôle la déclaration de leur production annuelle conditionnée.

L'inscription de chaque producteur et conditionneur sur la liste est valable un an et renouvelable.

Pour chaque récolte, la date du début de chaque opération doit être inscrite par l'exploitant sur une fiche d'exploitation prévue à cet effet.

L'exploitant déclare à la structure de contrôle les quantités de produit fini fournies par chaque récolte, qui sont prêtes à être mises sur le marché.

Dans le même temps, l'exploitant veillera à indiquer cette quantité sur la fiche d'exploitation et à noter la date de livraison au conditionneur, sauf lorsqu'il procède lui-même directement aux opérations de conditionnement.

- 4.5. Méthode d'obtention: Les conditions de plantation et les opérations de culture des parcelles destinées à la production de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent être conformes aux méthodes traditionnelles appliquées dans l'aire de production et aptes à conférer aux pieds les caractéristiques spécifiques.

Les terrains adaptés à la production du «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent être frais, profonds, bien drainés, pas trop riches en éléments nutritifs, surtout en azote, et à réaction non alcaline. Sont particulièrement indiquées les zones de culture qui présentent des sols argilo-sablonneux constitués d'alluvions anciennes en état de décalcification et qui jouissent d'une situation climatique caractérisée par des étés suffisamment pluvieux avec des températures maximales modérées, des automnes secs, des hivers qui deviennent vite froids et dont les températures minimales vont jusqu'à moins 10 °C.

Au terme des opérations d'ensemencement ou de repiquage et d'éclaircissage des rangs de plantules, la densité de plantation ne peut dépasser 7 plantes par mètre carré.

La production maximale par hectare de surface cultivée ne doit pas dépasser 6 000 kg (aucune tolérance admise).

Le poids maximal unitaire des pieds qui composent le produit fini ne peut dépasser 0,400 kg (aucune tolérance admise).

La production du «Radicchio Variegato di Castelfranco» commence indifféremment par l'ensemencement ou le repiquage.

Les opérations d'ensemencement doivent être réalisées entre le 1<sup>er</sup> juin et le 15 août.

En cas de repiquage, celui-ci doit être effectué entre le 15 juin et le 31 août.

Les opérations de culture, de blanchiment, de forçage et l'acquisition des caractéristiques prévues pour la commercialisation des chicorées destinées à l'utilisation de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco», y compris le conditionnement, doivent avoir lieu exclusivement sur le territoire administratif des communes indiquées au point 4.3.

Les chicorées commercialisées hors de l'aire de production avant l'acquisition des caractéristiques décrites ci-dessus perdent définitivement le droit de bénéficier de l'IGP et de toute autre référence géographique.

Le processus traditionnel de transformation du produit se compose des phases suivantes.

#### Phase de forçage/blanchiment

Le forçage/blanchiment est l'opération fondamentale et indispensable qui permet d'optimiser les qualités organoleptiques, commerciales et esthétiques du «Radicchio Variegato di Castelfranco». Cette opération est effectuée en créant les conditions nécessaires à la formation, sur les pieds, de nouvelles feuilles qui, privées de lumière, sont dépourvues ou presque de pigments chlorophylliens, mettent en évidence la marbrure sur le fond des feuilles, perdent la consistance fibreuse et acquièrent un croquant et un goût légèrement amer.

Le forçage du «Radicchio Variegato di Castelfranco» est effectué en:

- immergeant verticalement les pieds jusqu'aux environs du collet dans une eau de source à environ 11 °C pendant la durée qui est nécessaire pour que le produit atteigne le niveau de maturation requis par les caractéristiques décrites ci-dessus,
- ou si
- dans des environnements réchauffés en plein champ, en garantissant un niveau adapté d'humidité des racines, en réduisant l'intensité de la lumière et en favorisant le développement des bourgeons de chaque pied.

#### Phase de toilettage

Vient ensuite l'opération de toilettage, qui consiste à ôter les feuilles abîmées ou dont les caractéristiques ne sont pas conformes et à couper et à écorcer le pivot proportionnellement au pied.

Cette opération doit être réalisée juste avant l'introduction du produit dans la filière de distribution. Une fois le toilettage terminé, la chicorée est placée dans un récipient adéquat rempli d'eau courante afin d'être lavée et emballée.

Pour être commercialisée, la chicorée qui jouit de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doit être conditionnée:

- dans des conteneurs adaptés d'une base de 30 × 50 cm ou de 30 × 40 cm et d'une capacité maximale équivalente à 5 kg de produit,
- dans des conteneurs adaptés d'une base de 40 × 60 cm et d'une capacité maximale de 7,5 kg de produit,
- dans des conteneurs adaptés de tailles différentes, ne dépassant pas le poids de 2 kg de produit.

Ces conteneurs doivent être équipés d'un couvercle scellé de manière à empêcher que le contenu puisse en être extrait sans que le cachet soit brisé.

- 4.6. Lien: Les caractéristiques du «Radicchio Variegato di Castelfranco» dépendent du milieu environnemental et des facteurs naturels et humains de l'aire de production. L'histoire, l'évolution, la tradition plus que séculaire des exploitations et des horticulteurs de la zone, les caractéristiques des terrains, les conditions climatiques, la température de l'eau de la nappe phréatique et la capacité d'atteindre celle-ci avec une simple foreuse et donc à moindre coût, confirment pleinement le lien de la culture du «Radicchio Variegato di Castelfranco» avec son milieu actuel de culture.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: CSQA — Certificazioni S.r.l.

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

Tél.: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8. Étiquetage: Les conteneurs doivent porter la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP», écrite en caractères d'imprimerie de la même dimension. De même, les conteneurs doivent arborer les éléments qui permettent d'identifier:

— le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du producteur individuel et/ou associé et/ou du conditionneur,

— le poids net à l'origine,

ainsi que d'éventuelles indications complémentaires et accessoires ne présentant pas un caractère laudatif et n'étant pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la nature et les caractéristiques du produit.

En outre, le logo d'identification de l'IGP devra toujours être apposé sur chaque conteneur et/ou sur le couvercle scellé, dans les formes, les couleurs et les dimensions ou les rapports requis.

Le logo, de couleur rouge sur fond blanc, se compose d'une représentation stylisée de chicorées au dessus de laquelle se trouve la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP», le tout encadré par une bordure rouge.

Police de caractères: Rockwell condensed

Couleur du logo: rouge = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Par ailleurs, le logo pourra être inséré — par le responsable — dans le sceau prévu à cet effet.

Toute indication autre que la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco IGP» devra être de taille sensiblement inférieure à celle ci.

---