

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 279/07)

Cette publication confère un droit d'opposition à la demande de modification au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. 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 ROSSO DI TREVISO»

N° CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

AOP () IGP (X)

Modification(s) demandée(s)

Rubrique(s) du cahier des charges:

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

Modification(s):

Description

La dimension inférieure du pied au moment de la mise sur le marché a été augmentée, et l'adverbe «complètement» a été éliminé en ce qui concerne la couleur.

Méthode d'obtention

Les modalités de production et les durées d'obtention de la chicorée ont été spécifiées de façon plus détaillée, et certains éléments descriptifs qui n'ajoutent rien aux propriétés qualitatives du produit ont été éliminés.

Le caractère obligatoire du ficelage des productions en plein champ a été introduit.

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.

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

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 locaux non chauffés et à l'air libre. Aujourd'hui, les nouvelles exigences visant à garantir la salubrité et le confort des lieux de travail impliquent que toutes les salles de travail soient chauffées, de sorte qu'une période de séchage préalable s'avère inutile, voire dommageable en ce sens qu'elle risque de favoriser la dégénérescence des plantes. Il semble évident que le processus d'égouttage doit avoir lieu, le cas échéant, dans la salle de toilettage (il convient de rappeler que le processus de blanchiment dans l'eau n'est pas obligatoire). 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'entrée du produit dans la salle de toilettage afin d'enregistrer des températures nettement inférieures, est suffisante, sans que cela crée des problèmes au regard du respect de la tradition et de la qualité du produit.

Étiquetage

Le logo d'identification du produit a été ajouté afin de fournir une information plus claire au consommateur. Pour mieux répondre à la demande du marché, il s'est avéré opportun de prévoir des emballages différents ou une plus grande capacité pour les emballages existants.

Exigences nationales

Les articles 3 et 8 du cahier des charges actuel ont été supprimés, tandis qu'un organisme de contrôle a été institué conformément aux dispositions de la réglementation communautaire.

À l'article 7, la référence à «la superficie minimale de 1 500 m²» a été supprimée en ce qui concerne les fonds admis à l'inscription au registre des producteurs, dans la mesure où cette condition constituait une limitation d'accès non prévue par la réglementation communautaire.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT N° 510/2006 DU CONSEIL

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N° CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

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 Politiche agricole, alimentari e forestali
Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tél.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Groupement demandeur:

Nom: Consorzio Radicchio di Treviso
Adresse: Viale 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 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

4. Description du cahier des charges:

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2)

4.1. *Nom*: «Radicchio Rosso di Treviso»

4.2. *Description*: Les cultures destinées à la production de l'IGP «Radicchio Rosso di Treviso» doivent se composer de plantes de la famille des variétés sauvages composées appartenant au genre *Cichorium*, qui comprend les types tardif ou précoce.

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

«Radicchio Rosso di Treviso» tardif

- Aspect: pousses régulières, uniformes et bien compactes; feuilles serrées, enveloppantes, qui ont tendance à fermer le pied dans sa partie apicale; pied muni d'une partie de racine pivotante parfaitement toilettée et d'une longueur proportionnelle à la dimension du pied, sans toutefois dépasser 6 cm.
- Couleur: limbe foliaire de couleur rouge vin intense avec nervures secondaires à peine marquées; côte dorsale (nervure principale) blanche.
- Goût: côte dorsale au goût agréablement amer et d'une consistance croquante.
- Calibre (des pieds): poids minimal de 100 g, diamètre minimal au collet de 3 cm, longueur (sans pivot) de 12 à 25 cm.

Les caractéristiques de mise sur le marché du «Radicchio Rosso di Treviso» tardif sont définies comme suit:

- niveau parfait de maturation,
- limbe foliaire d'une couleur rouge brillante,
- nervure principale de couleur blanche,
- bonne consistance du pied,
- taille moyenne à grande,
- calibre et longueur des pieds uniformes,
- toilettage précis, raffiné, dénué de bavures,
- pivot proportionnel au pied et ne dépassant pas 6 cm.

«Radicchio Rosso di Treviso» précoce

- Aspect: pied volumineux, allongé, bien fermé, muni d'une petite partie de racine.
- Couleur: feuilles caractérisées par une nervure principale très accentuée, de couleur blanche, qui se ramifie en de nombreuses petites nervures dans le rouge intense du limbe foliaire, remarquablement développé.
- Goût: feuilles au goût légèrement amer et de consistance moyennement croquante.
- Calibre: pieds d'un poids minimal de 150 g, longueur du pied (sans racine) entre 15 et 25 cm.

Les caractéristiques de mise sur le marché du «Radicchio Rosso di Treviso» précoce sont définies comme suit:

- niveau parfait de maturation,
- limbe foliaire rouge brillant et marqué de fines nervures blanches,
- bonne consistance du pied,
- taille moyenne à 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 Rosso di Treviso» du type tardif se limite aux provinces de Trévise, de Padoue et de Venise et comprend tout le territoire administratif des communes suivantes.

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

Province de Padoue: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Province de Venise: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

La zone de production et de conditionnement du «Radicchio Rosso di Treviso» du type précoce 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, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

Province de Padoue: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

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

- 4.4. *Preuve de l'origine*: Afin de contrôler les phases de production et de conditionnement, des registres des producteurs et conditionneurs désireux de bénéficier de la protection de l'IGP pour les différents types de chicorée, sont ouverts pour chaque campagne de production auprès de l'organisme de contrôle agréé conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 510/2006.

Sont autorisés à s'inscrire au registre précité, les producteurs de chicorée, exploitants d'un fonds, à quelque titre que ce soit, situé dans la zone délimitée et destiné par ces derniers à la culture du «Radicchio rosso di Treviso» tardif et/ou précoce.

Les producteurs sont tenus de s'inscrire audit registre pour chaque campagne de production et d'y déclarer chaque année les types et les surfaces cultivés ainsi que les quantités produites et livrées à l'entreprise de conditionnement.

La demande d'inscription doit être présentée à l'organisme de contrôle le 31 mai de chaque année au plus tard.

Les conditionneurs ont l'obligation d'envoyer à l'organisme de contrôle la déclaration de la production annuelle conditionnée, ventilée par type de produit.

L'inscription au registre des producteurs et conditionneurs est valable un an et renouvelable.

Le début des opérations de chaque récolte doit être noté par l'exploitant sur un registre d'exploitation approprié.

L'exploitant déclare à l'organisme de contrôle, pour chaque type de chicorée, la quantité de produit fini près à être mis sur le marché, issu de la campagne de production.

Dans le même temps, l'exploitant veillera à indiquer cette quantité sur le registre 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 Rosso di Treviso» doivent être conformes aux méthodes traditionnelles appliquées dans l'aire de production et doivent conférer aux plantes les caractéristiques spécifiques.

Les terrains adaptés à la production du «Radicchio Rosso di Treviso» 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 anciens en état de décalcification et qui jouissent d'une situation climatique caractérisée par des étés suffisamment pluvieux avec des températures maximales contenues, des automnes secs, des hivers qui deviennent vite froids et dont les températures minimales descendent jusqu'à moins 10 °C.

Au terme des opérations d'ensemencement ou de repiquage et d'éclaircissage successif des rangs de plantules, la densité de plantation ne peut dépasser 8 plantes par mètre carré.

La production maximale par hectare de surface cultivée ne doit pas dépasser les limites suivantes (aucune tolérance admise):

- type tardif: 7 000 kg/ha,
- type précoce: 9 000 kg/ha.

Le poids maximal unitaire des pieds qui composent le produit fini ne peut dépasser les limites suivantes (aucune tolérance admise):

- type tardif: 0,400 kg,
- type précoce: 0,500 kg.

La production du «Radicchio Rosso di Treviso» précoce ou tardif commence indifféremment par l'ensemencement ou le repiquage.

Les opérations d'ensemencement en plein champ doivent être réalisées entre le 1^{er} juin et le 31 juillet de chaque année.

Le repiquage doit être effectué avant le 31 août de chaque année.

Les opérations de récolte du «Radicchio Rosso di Treviso» tardif commencent dès le 1^{er} novembre, après que la culture a subi au moins deux gelées blanches afin de favoriser la coloration rouge de la plante.

Les opérations de récolte du «Radicchio Rosso di Treviso» précoce commencent dès le 1^{er} septembre.

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 Rosso di Treviso», y compris le conditionnement, doivent avoir lieu exclusivement sur le territoire administratif des communes indiquées au point 4.3.

Les processus de blanchiment, de forçage et de préparation des pieds au conditionnement se composent de phases successives de transformation pour chacun des deux types de chicorée.

«Radicchio Rosso di Treviso» tardif

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

Phase de préforçage

Lors de cette première phase, la plante est cueillie avec une partie de la racine et débarrassée de ses feuilles les plus périphériques et, éventuellement, de la terre restée sur la racine.

Ensuite, les pieds sont assemblés en bottes ou placés dans des caisses à claire voie.

Dans les deux cas, le collet de chaque plante doit se trouver à la même hauteur.

Les bottes ou les caisses contenant les pieds sont alignées sur le terrain et mises à l'abri sous des tunnels afin d'éviter qu'elles ne soient trop humidifiées par les précipitations atmosphériques ou par la fonte des gelées nocturnes. Le tunnel doit permettre une ventilation optimale des pieds. Cette dernière opération peut également être réalisée en plaçant les bottes ou les caisses dans des locaux équipés d'air conditionné.

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 Rosso di Treviso». 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, prennent une couleur rouge intense au niveau de leur limbe, perdent leur consistance fibreuse et acquièrent un croquant et un goût agréablement amer.

Le forçage du «Radicchio Rosso di Treviso» tardif est effectué avec de l'eau de source à une température d'environ 11 °C. Les pieds sont placés verticalement dans de grandes vasques protégées et immergés jusqu'aux environs du collet pendant la durée nécessaire pour que le produit atteigne le niveau de maturation requis par les caractéristiques décrites ci-dessus.

Phase de toilettage

Viennent ensuite les opérations de toilettage, qui consistent à déficeler les pieds ou à les enlever des caisses, à ôter les feuilles abîmées ou dépourvues des qualités minimales requises, afin d'obtenir une pousse conforme aux caractéristiques prévues, 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.

«Radicchio Rosso di Treviso» précoce

Phase de ficelage

Au cours de cette phase, qui a lieu en plein champ, les pieds sont ficelés afin de freiner le processus normal de photosynthèse, pendant la durée qui est nécessaire pour que le produit atteigne le niveau de maturation présentant les caractéristiques décrites ci-dessus.

Phase de toilettage

À la première étape, qui succède à la récolte, les pieds déficelés sont débarrassés des feuilles extérieures qui ne répondant pas aux normes minimales, et le collet et le pivot sont nettoyés. Cette opération terminée, la chicorée est placée dans un récipient adéquat rempli d'eau courante afin d'être lavée. Les feuilles qui ne satisfont pas aux normes de qualité sont éliminées avant le conditionnement.

Pour être commercialisée, la chicorée bénéficiant de l'IGP «Radicchio Rosso di Treviso» 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.

Chaque conteneur doit être équipé d'un couvercle scellé, de manière à empêcher que son contenu puisse en être extrait sans que le sceau soit brisé.

4.6. *Lien*: Les spécificités du «Radicchio Rosso di Treviso» dépendent des conditions environnementales et de facteurs naturels et humains. L'histoire, l'évolution, la tradition plus que séculaire des exploitations et des maraîchers de la région, les caractéristiques des terrains, la situation climatique, la température de l'eau de la nappe phréatique, accessible au moyen d'une simple sonde et à des coûts facilement amortissables, sont autant d'éléments qui contribuent au lien entre la culture du «Radicchio Rosso di Treviso» et l'environnement où ce produit est cultivé à l'heure actuelle.

4.7. *Structure de contrôle*:

Nom: CSQA S.r.l. Certificazioni
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 Rosso di Treviso IGP», écrite en caractères d'imprimerie de la même taille, accompagnée de la spécification «tardivo» (tardif) ou «precoce» (précoce). Ces mêmes conteneurs doivent toutefois arborer les éléments permettant 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 doit toujours être apposé sur chaque conteneur et/ou sur le couvercle scellé, dans les formes, les couleurs et les dimensions ou les rapports requis, et spécifier le type de chicorée, précoce ou tardive.

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 Rosso di Treviso IGP», le tout encadré par une bordure rouge.

Police de caractères: Rockwell condensed

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

L'indication «*precoce*» ou «*tardivo*» doit être écrite en caractères blancs sur fond rouge, à côté de la reproduction photographique du «Radicchio Rosso di Treviso».

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

Toutes les indications autres que la mention «Radicchio Rosso di Treviso IGP» doivent être d'une taille sensiblement inférieure à celle ci.
