

**Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2007/C 270/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

EK-szám: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

OEM ( ) OFJ ( X )

**Kért módosítás(ok):**

A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- X Földrajzi terület
- A származás igazolása
- X Az előállítás módja
- Kapcsolat
- X Címkézés
- X Nemzeti előírások

Módosítás(ok):

Földrajzi terület

A felsorolás kiegészül Mira településsel, amely bár szerepelt a kérelemmel együtt benyújtott térképen, a leírásból tévedésből kimaradt.

Az előállítás módja

Részletesebben kifejtésre kerültek a radicchio előállítási módjai és ideje, törlésre kerültek a halványításra és a hajtásra vonatkozó leíró részek, mivel ezek a műveletek semmivel nem járulnak hozzá a termék minőségi jellemzőihez.

Nevezetesen, a felszedés ideje azért került későbbre, hogy a fogyasztók számára garantálni lehessen bizonyos minőségi követelményeket, az éghajlat ugyanis jelentős változásokon ment keresztül, amelyek eredményeképpen a nyári időszak fokozatosan meghosszabbodott és a hőmérséklet szeptember végéig enyhe. Egyértelmű, hogy ez nem kedvez a minőségi „Radicchio Variegato di Castelfranco” termesztésének. Emiatt az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott termék állagának és minőségi jellemzőinek biztosítása érdekében a felszedés idejét 10 nappal későbbre tolták.

Az előhajtási szakasz törlésre került, mivel nem képezi „állandó” szakaszát a „Radicchio Variegato di Castelfranco” termesztésének. Ez azért is egyértelmű, mivel már a termékleírás előző változatában is többféle halványítási eljárás szerepelt, amelyek közül néhánynak az előhajtás nem csak nem kedvez, hanem egyenesen káros hatást gyakorol rájuk.

(<sup>1</sup>) H L L 93., 2006.3.31., 12. o.

A csomagolásra szolgáló tárolók jellemzői módosításra kerültek annak érdekében, hogy más alapanyagból is készülhessenek, anélkül, hogy ezzel veszélyeztetnék a területtel és az előállítás hagyományos műveleteivel fennálló kapcsolatot. Jelenleg ugyanis a nagy nemzetközi forgalmazók által alkalmazott bizonyos szabályok, illetve egyes országok jogszabályai előírják, hogy higiéniai és egészségügyi okokból az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek előállítása során nem lehet cementet felhasználni.

A növény halványítási eljárást követően, de a tisztítási fázis előtt végzett szárításának addig volt értelme, ameddig a tisztítást fűtetlen helyiségekben vagy a szabadban végezték; ma már azonban – az egészségre és a munkakörülményekre vonatkozó előírások változásának köszönhetően – a feldolgozási műveletek végzésére szolgáló valamennyi helyiséget fűtik, ezáltal a „szárítási” szakasz szükségtelen, sőt kifejezetten káros is lehet, mivel a növényekben romlási folyamatokat indíthat be. Magától értetődő, hogy amennyiben szükség van a növények lecsepegtetésére (nem szabad elfelejteni, hogy a halványítást nem kötelező vízben végezni), az abban a helyiségben történik, ahol a tisztítás. Az egyértelműség kedvéért meg kell jegyezni, hogy a 18 °C fokos „állandó” hőmérsékletre vonatkozó előírás pusztán tájékoztató jellegű, mivel magától értetődő, hogy akár a tisztításra szolgáló helyiség ajtajainak nyitása nyomán egyértelműen csökkenhet a helyiség hőmérséklete, ám ez nem veszélyezteti a termék minőségét.

#### Címkézés

Annak érdekében, hogy a fogyasztók egyértelműbb információkhoz jussanak, a terméket azonosító logóval látják el, továbbá a piaci igények kielégítése érdekében szükségesnek találták új típusú csomagolás, vagy a már meglévők esetében, új méretek bevezetését.

#### Nemzeti előírások

Az érvényben lévő termékleírás 3. és 8. pontja törlésre került és a közösségi jogszabályokkal összhangban feltüntetésre került a felügyeleti szerv.

A 7. pontnál törlésre került az az előírás, amely szerint a termelők jegyzékébe csak „minimum 1 500 m<sup>2</sup> területű” birtokok kerülhetnek be, mivel ez a korlátozás nem egyeztethető össze a közösségi jogszabályokkal.

### ÖSSZEFOGLALÓ

#### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

#### „RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

**EK-szám: IT/PGI/117/1515/26.04.2004**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ez az összefoglaló tájékoztató a termékleírás fő elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

#### 1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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

Cím: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

## 2. Csoportosulás:

Név: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Tel. (39) 0422 48 80 87

Fax: (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

## 3. A termék típusa:

1.6. osztály – Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

## 4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

## 4.1. Elnevezés: „Radicchio Variegato di Castelfranco”

4.2. Leírás: A „Radicchio Variegato di Castelfranco” (castelfrancói tarka radicchio) OFJ termesztésére a fészkes virágúak (*compositae*) családján belül a mezei katáng (*Cichorium intybus*) fajba és a *variegato* (tarka) fajtát is magában foglaló, *silvestre* változatba tartozó növények alkalmasak.

Fogyasztásra bocsátáskor a „Radicchio Variegato di Castelfranco” OFJ-vel jelölt radicchióknak az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- Megjelenés: szép formájú, élénk színű, legalább 15 cm átmérőjű fej; a fej alsó részéből kiinduló első levélréteg vízszintes; befelé haladva a második levélréteg valamivel beljebb fordul, a harmadik még inkább, és így tovább a növény belsejéig, a levelek azonban nem alkotnak szívet; a főgyökér legfeljebb 4 cm hosszú, átmérője a fej méretével arányos; minél vastagabb, fodros szélű, hullámos felszínű, lekerekített levelek.
- Szín: krémszínű levelek, amelyek teljes felszínén egyenletesen elosztva különféle színű, a halványlilától a lilás-vörösön át az élénkvörösre terjedő erezet látható.
- Íz: az édestől a kellemesen kesernyésig terjedő, nagyon finom.
- Méret: a fej súlya legalább 100 gramm, a „rózsa” átmérője legalább 15 cm.

A „Radicchio Variegato di Castelfranco” az alábbi terméktulajdonságokkal rendelkezik:

- tökéletesen érett,
- krémszínű szín, a halványlilától az élénkvörösre terjedő, egyenletesen eloszló erezettel,
- fodros szélű és enyhén hullámos felszínű levelek,
- jó állagú fejrész,
- a közepes méretű fejtől a nagyig terjedő méret,
- egyforma méretű fejek,
- precíz, hibátlan tisztítás,
- a fejfel arányos, 4 cm-nél nem hosszabb főgyökér.

4.3. Földrajzi terület: A „Radicchio Variegato di Castelfranco” előállításnak és csomagolásának területe Treviso, Padova és Velence megyéken (provincia) belül az alábbiakban felsorolt települések teljes közigazgatási területét foglalja magában.

Treviso megye: 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.

Padova megye: 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.

Velence megye: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. A származás igazolása: Az előállítási és a csomagolási fázis ellenőrzése érdekében az 510/2006/EK rendelet 10. cikkének megfelelően megbízott ellenőrző szerv minden termelési idényben listát készít azokról a termelőkről és csomagolókról, amelyek az OFJ-t használni kívánják.

Erre a listára a radicchio termelői és a meghatározott területen található mezőgazdasági üzemekben bármilyen jogcímen gazdálkodó személyek jogosultak felkerülni.

A termelőknek minden termesztési időszakban fel kell iratkozniuk az említett listára és évente nyilatkozniuk kell arról, mekkora területen végeznek termelést, illetve mekkora mennyiséget állítottak elő és adtak át a csomagolóüzemeknek.

A listára való felkerülési szándékot minden év május 31-ig kell bejelenteni az ellenőrző szerv felé.

A csomagolóüzemek kötelesek eljuttatni az ellenőrző szervnek egy nyilatkozatot az éves csomagolt mennyiségről.

Az egyes előállítók és csomagolóüzemek a listán egy évig szerepelnek, amely meghosszabbítható.

A gazdálkodó az erre a célra szolgáló üzemi naplóban vezeti a betakarítási időszakok kezdetét.

A gazdálkodó az ellenőrző szerv felé továbbá bejelenti az egyes betakarítási időszakokból származó, piacra bocsátható késztermék mennyiségét.

A gazdálkodó egyúttal arról is gondoskodik, hogy ezt a mennyiséget, a csomagolóüzem részére történő átadás időpontjával együtt, az üzemi naplóba is bejegyezzék, kivéve, ha ő maga végzi a csomagolást.

- 4.5. Az előállítás módja: A „Radicchio Variegato di Castelfranco” OFJ előállításához a területre jellemző hagyományos eszközöket és műveleteket kell felhasználni, amelyek segítségével kialakíthatók a termék sajátos tulajdonságai.

A „Radicchio Variegato di Castelfranco” termesztésére a könnyű, mély, jó vízelvezetésű és tápanyagokban, különösen cinkben nem túlságosan gazdag, nem lúgos talaj alkalmas. Különösen alkalmasak a mésztelenedés alatti, korábbi árvízi területeken található agyagos-homokos termelési területek, amelyek időjárására a megfelelő mennyiségű csapadékkal és nem különösen magas maximumhőmérséklettel járó nyár, a száraz őszi, és a korán beköszöntő, legfeljebb mínusz 10 °C fokos tél jellemző.

A vetési vagy átültetési, valamint az azt követő ritkítási műveletet követően a vetési sűrűség nem lehet nagyobb, mint négyzetméterenként 7 növény.

Megművelt hektáronként a termés nem haladhatja meg a 6 000 kg-ot (semmilyen eltérés nem megengedett).

A végterméket képező radicchio súlya legfeljebb 0,4 kg lehet (semmilyen eltérés nem megengedett).

A „Radicchio Variegato di Castelfranco” termesztése magról vetéssel és palántáról egyaránt történhet.

A vetést június 1. és augusztus 15. között, a palánták ültetését pedig június 15. és augusztus 31. között kell elvégezni.

A „Radicchio Variegato di Castelfranco” OFJ-vel ellátott radicchio termesztése, halványítása, hajtatása és a fogyasztásra bocsátáskor elvárt tulajdonságainak kialakítása, beleértve a csomagolást is, kizárólag a 4.3. pontnál felsorolt települések közigazgatási területén történhet.

Az a radicchio, amelyet a „Radicchio Variegato di Castelfranco” OFJ esetén elvárt és az előzőekben bemutatott tulajdonságok kialakulása előtt, illetve a termelési területen kívül értékesítenek, visszavonhatatlanul elveszíti az OFJ, illetve a földrajzi területre való bármilyen más utalás használatának jogát.

A termék feldolgozásának hagyományos folyamata az alábbi szakaszokból áll:

#### Hajtatási-halványítási szakasz

A hajtatás-halványítás az az alapvető és mással nem helyettesíthető művelet, amely a „Radicchio Variegato di Castelfranco” értékes érzékszervi, áruismereti és esztétikai tulajdonságainak kiemelésére szolgál. A művelet során a fejeket olyan körülmények közé helyezik, hogy új leveleket hozzanak, amelyek fény hiányában alig vagy egyáltalán nem tartalmaznak klorofil pigmenteket, ezáltal kiemelődik a levelek tarka mintázata, elvész rostos állaguk, valamint ropogóssá és kellemesen kesernyés ízűvé válnak.

A „Radicchio Variegato di Castelfranco” hajtatása az alábbi módon történik:

- a fejeket függőlegesen, egészen a tövükig körülbelül 11 °C fokos forrásvízbe helyezik annyi időre, ami az előzőekben leírt tulajdonságokkal jellemezhető érettségi fok eléréséhez szükséges,

vagy

- a termőföldön kialakított fűtött környezetben helyezik el őket, kellő nedvességet biztosítva a gyökérzet számára, csökkentve a fény erősségét és elősegítve, hogy minden fej új hajtásokat hozzon.

#### Tisztítási szakasz

A tisztítási szakasz során eltávolítják a sérült vagy nem megfelelő tulajdonságú leveleket, majd a gyökérzetet a fejek arányos méretűre vágják.

A tisztítási szakaszt közvetlenül a termék értékesítésre bocsátása előtt kell elvégezni. A tisztítást követően a radicchiót nagyméretű tárolókba helyezik, ahol folyó víz alatt megmossák, majd csomagolják őket.

A „Radicchio Variegato di Castelfranco” OFJ-vel ellátott radicchio az alábbi módokon csomagolva kerülhet fogyasztásra bocsátásra:

- 30 × 50 vagy 30 × 40 cm alapterületű, legfeljebb 5 kg termék tárolására alkalmas dobozban,
- 40 × 60 cm alapterületű, legfeljebb 7,5 kg termék tárolására alkalmas dobozban,
- egyéb méretű, de maximum 2 kg termék tárolására alkalmas dobozban.

Minden dobozt pecséttel kell lezárni, amely megakadályozza, hogy a benne lévő terméket a pecsét feltörése nélkül ki lehessen venni.

- 4.6. Kapcsolat: A „Radicchio Variegato di Castelfranco” vonatkozó követelményeket a termelési terület környezeti feltételei, valamint természeti és emberi tényezők határozzák meg. A térség történelme, fejlődése, a gazdaságok és a kertészek több évszázados hagyományai, a termőföld adottságai, az éghajlati viszonyok, a talajvíz hőmérséklete, illetve arra való képessége, hogy akár a vetés során, azaz alacsony költséggel, feltörjön, teljes mértékben alátámasztják a „Radicchio Variegato di Castelfranco” és jelenlegi termelési területe közötti kapcsolatot.

## 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CSQA — Certificazioni S.r.l.  
Cím: Via S. Gaetano, 74  
I-36016 Thiene (VI)  
Tel.: (39) 0445 36 60 94  
Fax: (39) 0445 38 26 72  
E-mail: csqa@csqa.it

## 4.8. Címkézés: A csomagolásokon egyforma méretű nyomtatott betűkkel kell feltüntetni a „Radicchio Variiegato di Castelfranco I.G.P.” feliratot. A csomagoláson továbbá fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

- az egyéni termelő és/vagy termelői szövetkezet és/vagy csomagolóüzem nevét vagy cégnevét, illetve címét vagy székhelyét,
- az eredeti nettó súlyt,

valamint esetleges további kiegészítő információkat, azonban ezek között nem szerepelhetnek a terméket dicsérő, vagy a termék jellemzőivel kapcsolatban a fogyasztók megtévesztésére alkalmas feliratok.

Ezen kívül minden csomagoláson és/vagy zárópecséten fel kell tüntetni az OFJ azonosító logóját a meghatározott formákat, színeket és méreteket vagy arányokat használva.

A logón egy fehér alapon vörös színnel ábrázolt, stilizált radicchio látható, fölötte a „Radicchio Variiegato di Castelfranco IGP” felirattal, az egész ábrát pedig vörös szegély keretezi.

Betűtípus: Rockwell condensed

A logó színe: vörös = Magenta 100 % – Yellow 80 % – Cyan 30 %

A logót ezenkívül a termelők a pecséten is feltüntethetik.

A „Radicchio Variiegato di Castelfranco I.G.P.” feliraton kívül minden más feliratot jóval kisebb betűtípussal kell feltüntetni.

---