

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 279/07)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Pakeitimo paraiška pagal 9 straipsnį ir 17 straipsnio 2 dalį

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

EB Nr.: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

SKVN () SGN (X)

Prašomas (-i) pakeitimas (-i)

Specifikacijos antraštinė(s) dalis (-ys):

- Produkto pavadinimas
- Produkto apibūdinimas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai

Pakeitimas (-ai)

Apibūdinimas

Padidintas mažiausias rinkai teikiamos gūžės matmuo, o kalbant apie spalvą išbrauktas prievoksmis „visišškai“.

Gamybos būdas

Cikorijos gamybos būdai ir gavimo trukmė buvo aprašyti išsamiau, o kai kurie dalykai, kurie nenurodo jokių produkto kokybės savybių, buvo išbraukti.

Įtraukta nuostata dėl privalomo produktų surišimo lauke.

Siekiant užtikrinti, kad naudojant įvairias medžiagas nebūtų pažeistas ryšys su vietove ir tradiciniais gamybos būdais pakeistos dubenų savybės. Iš tikrųjų šiuo metu pagal tam tikrus protokolus, kuriuos priėmė tarptautinės platinimo bendrovės, ir kai kurių šalių teisės aktus higieniniais ir sanitariniais sumetimais maisto produktų, skirtų vartoti žmonėms, gamybos srityje privaloma naudoti kitas nei cementas medžiagas.

⁽¹⁾ OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

Technika, kurią naudojant augalai džiovunami po balinimo etapo ir prieš valymą, pripažinta tinkama, kai valoma nešildomose patalpose ir gryname ore. Šiuo metu pagal naujus reikalavimus, kuriais siekiama užtikrinti, kad darbo vieta būtų patogi ir tinkama sveikatai, visos darbo patalpos turi būti šildomos, todėl išankstinio džiovavimo periodas tampa nebereikalingas ir net pavojingas, nes taip rizikuojama pakenkti augalams. Akivaizdu, kad nuvarvėjimo procesas prireikus turi vykti valymo patalpoje (primintina, kad balinimo procesas vandenyje nėra privalomas). Kad būtų aiškiau, nuostata, susijusi su „pastovia“ 18 °C temperatūra, turi būti laikoma rekomenduojamojo pobūdžio. Taigi atrodo akivaizdu, kad temperatūros matavimas, po to, kai produktas patenka į valymo patalpą, siekiant nustatyti, ar temperatūra nėra pernelyg žema, yra pakankamas ir nekelia problemų, susijusių su tradicijos laikymusi ir produkto kokybe.

Ženklinimas etiketėmis

Norint suteikti vartotojui tikslesnę informaciją, pridėtas produkto identifikavimo logotipas. Paaiškėjo, jog siekiant, kad produktas geriau atitiktų rinkos paklausą, reikia įvairesnių arba didesnės talpos pakuočių nei šiuo metu naudojamos.

Nacionaliniai reikalavimai

Panaikinti dabar galiojančios specifikacijos 3 ir 8 straipsniai ir pagal Bendrijos teisės aktų nuostatas įsteigta kontrolės institucija.

7 straipsnyje išbraukta nuoroda į „mažiausią 1 500 m² plotą“, kiek tai susiję su sklypais, kuriuos leidžiama įrašyti į gamintojų registrą, nes ši sąlyga reiškė galimybių apribojimą, nenustatytą Bendrijos teisės aktuose.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

EB Nr.: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga

Pavadinimas: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Adresas: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Telefonas: (39) 06 481 99 68
Faksas: (39) 06 42 01 31 26
El. paštas: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Grupė

Pavadinimas: Consorzio Radicchio di Treviso
Adresas: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Telefonas: (39) 0422 48 80 87
Faksas: (39) 0422 48 80 87
El. paštas: —
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kiti ()

3. Produkto rūšis

1.6 klasė — švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

4. Specifikacija

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*: „Radicchio Rosso di Treviso“

4.2. *Apibūdinimas*: Kultūros, skirtos produkto su SGN „Radicchio Rosso di Treviso“ gamybai, turi būti laukinių graižaziedžių šeimos augalų veislių, priklausančių vėlyvojo ir ankstyvojo tipų *Cichorium* rūšiai.

Rinkai teikiama cikorija su SGN „Radicchio Rosso di Treviso“ turi pasižymėti toliau aprašomomis savybėmis.

Vėlyvoji „Radicchio Rosso di Treviso“

- Išvaizda: taisyklingi, vienodi ir tankūs ūgliai; susiglaudę gaubiamieji lapai, įprastai dengiantys gūžės viršutinę dalį; gūžė su stora, švariai nuvalyta šaknimi, kurios ilgis proporcingas gūžės ilgiui, tačiau neviršijantis 6 cm.
- Spalva: lapų kraštai ryškios raudono vyno spalvos su vos matomomis gyslelėmis; pagrindinė gysla balta.
- Skonis: pagrindinė gysla yra maloniai karti ir traški.
- Dydis (gūžių): mažiausias svoris — 100 g, mažiausias skersmuo prie kaklelio — 3 cm, ilgis (be šaknies) — nuo 12 iki 25 cm.

Vėlyvosios rinkai teikiamos „Radicchio Rosso di Treviso“ savybės apibūdinamos taip:

- Visiškai subrendusi;
- lapų kraštai raudonos spalvos, blizgantys;
- pagrindinė gysla balta;
- gūžė tvirta;
- gūžės vidutinio dydžio ir didelės;
- gūžės vienodo dydžio ir ilgio;
- gerai, kruopščiai nuvalytos, be nešvarumų;
- gūžei proporcinga šaknis, ne ilgesnė kaip 6 cm.

Ankstyvoji „Radicchio Rosso di Treviso“

- Išvaizda: tanki, pailga, uždara gūžė su nedidele šaknimi.
- Spalva: lapai su labai ryškia balta pagrindine gysla, kuri šakojasi į daug mažų gyslelių, einančių į ryškiai raudonus, gražiai susiformavusius lapų kraštus.
- Skonis: lapai kartoki ir vidutiniškai traškūs.
- Dydis: gūžė sveria bent 150 g, jos ilgis (be šaknies) — nuo 15 iki 25 cm.

Ankstyvosios rinkai teikiamos „Radicchio Rosso di Treviso“ savybės apibūdinamos taip:

- visiškai subrendusi;
- lapų kraštai raudoni, blizgantys, su plonomis baltomis gyslelėmis;
- gūžė tvirta;
- gūžės vidutinio dydžio ir didelės;
- gūžės vienodo dydžio;
- gerai, kruopščiai nuvalytos, be nešvarumų;
- gūžei proporcinga šaknis, ne ilgesnė kaip 4 cm.

- 4.3. *Geografinė vietovė*: Vėlyvosios „Radicchio Rosso di Treviso“ gamybos ir pakavimo zona apsiriboja Trevizo, Padujos ir Venecijos provincijomis ir apima visą toliau išvardytų savivaldybių administracinę teritoriją.

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

Padujos provincija: *Piombino Dese, Trebaseleghe.*

Venecijos provincija: *Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.*

Ankstyvosios „Radicchio Rosso di Treviso“ gamybos ir pakavimo zona apsiriboja Trevizo, Padujos ir Venecijos provincijomis ir apima visą toliau išvardytų savivaldybių administracinę teritoriją.

Trevizo provincija: *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.*

Padujos provincija: *Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.*

Venecijos provincija: *Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.*

- 4.4. *Kilmės įrodymas*: Siekiant kontroliuoti gamybos ir pakavimo etapus, prie kontrolės institucijos, paskirtos pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 10 straipsnį, kiekvieniems gamybos metams sudaromi gamintojų ir pakuotojų, siekiančių SGN apsaugos įvairiems cikorių tipams, registrai.

Į minėtą registrą gali būti įrašyti cikorių gamintojai, kurie yra sklypo, esančio nustatytoje zonoje, naudotojai (neatsižvelgiant į tai, kokia teise juo naudojasi), tokį sklypą skyrę vėlyvosioms ir (arba) ankstyvosioms „Radicchio Rosso di Treviso“ auginti.

Gamintojai turi įsirašyti į minėtą registrą kiekvienais gamybos metais ir kasmet jame deklaruoti auginamų augalų tipus ir sklypų plotus, taip pat pagamintą ir pakavimo įmonei pateiktą kiekį.

Prašymai dėl įrašymo į registrą kontrolės institucijai turi būti pateikti ne vėliau kaip kiekvienų metų gegužės 31 d.

Pakuotojai privalo atsiųsti kontrolės institucijai deklaraciją, kurioje nurodoma metinė supakuota produkcija pagal produktų tipus.

Įrašas apie gamintojų ir pakuotojų įtraukimą į registrą galioja vienus metus ir yra atnaujinamas.

Sklypo naudotojas atitinkamame eksploatavimo registre turi nurodyti kiekvieno derliaus nuėmimo pradžią.

Sklypo naudotojas kontrolės institucijai deklaruoja gamybos metais pagamintų ir paruoštų tiekti rinkai gatavų produktų kiekį, nurodytą pagal kiekvieną cikorijos tipą.

Sklypo naudotojas taip pat pasirūpina, kad šis kiekis būtų nurodytas eksploatavimo registre ir būtų pažymėta jo pateikimo pakuotojui data, išskyrus tuos atvejus, kai jis pats atlieka pakavimo operacijas.

- 4.5. *Gamybos būdas*: Augalų sodinimo sąlygos ir auginimas sklypuose, skirtuose produkto su SGN „Radicchio Rosso di Treviso“ gamybai, turi atitikti tradicinius metodus, taikomus gamybos vietovėje, ir suteikti augalams būdingas savybes.

Dirva, tinkama „Radicchio Rosso di Treviso“ gamybai, turi būti drėgna, gili, gerai drenuojama, ne pernelyg prisotinta trąšų (ypač azoto), nešarminės reakcijos. Visų pirma pažymėtinos tos auginimo vietovės, kuriose dirvos yra molingos ir smėlingos, susidariusios iš senų dekalcinacijos būklės sąnašų; šiose vietovėse vasarą pakankamai daug lyja, vyrauja pastovi aukšta temperatūra, rudenį būna sausa, o žiemą greitai atšąla ir žemiausia temperatūra siekia -10 °C.

Sėjos ar persodinimo ir laipsniško daigų eilių retinimo operacijų pabaigoje augalų tankumas negali būti didesnis kaip 8 augalai viename kvadratiniam metre.

Didžiausias produkcijos kiekis, gaunamas iš vieno auginamos kultūros hektaro, neturi viršyti toliau nurodytų ribų (jokia nuokrypa neleidžiama):

- vėlyvasis tipas: 7 000 kg/ha
- ankstyvasis tipas: 9 000 kg/ha

Mažiausias vienetinis gūžių, sudarančių gatavą produktą, svoris negali viršyti toliau nurodytų ribų (jokia nuokrypa neleidžiama):

- vėlyvasis tipas: 0,400 kg
- ankstyvasis tipas: 0,500 kg

Tiek vėlyvosios, tiek ankstyvosios „Radicchio Rosso di Treviso“ gamyba prasideda nuo sėjos ir persodinimo.

Sėja laukuose kiekvienais metais turi būti atlikta nuo birželio 1 iki liepos 31 d.

Persodinama kiekvienais metais turi būti iki rugpjūčio 31 d.

Vėlyvosios „Radicchio Rosso di Treviso“ derliaus nuėmimo darbai turi prasidėti lapkričio 1 d., po to, kai kultūra patiria bent dvi šalnas, siekiant, kad augalas įgautų raudoną spalvą.

Ankstyvosios „Radicchio Rosso di Treviso“ derliaus nuėmimo darbai prasideda rugsėjo 1 d.

Cikorijų, kurioms suteikiama SGN „Radicchio Rosso di Treviso“, auginimo, balinimo, brandos paankstinimo operacijos ir priemonės, kurias naudojant šie augalai įgauna rinkai būtinas savybes, taip pat pakavimo operacijos turi būti vykdomos tik 4.3 punkte nurodytų savivaldybių administracinėje teritorijoje.

Balinimo, brandos paankstinimo ir paruošimo pakuoti procesai susideda iš kelių transformacijos etapų, susijusių su kiekvienu iš dviejų cikorijos tipų.

Vėlyvoji „Radicchio Rosso di Treviso“

Tradicinis produkto transformacijos procesas, vykstantis nuėmus derlių, susideda iš šių etapų.

Etapas prieš brandos paankstinimą

Šiuo, pirmuoju, etapu augalas nupjaunamas su šaknies dalimi, pašalinami jo išoriniai lapai ir prirėkus ant šaknies likusi žemė.

Vėliau gūžės surišamos į ryšulėlius arba sudedamos į neaklinas dėžes.

Abiem atvejais kiekvieno augalo šaknies kaklelis turi būti tokiam pat aukštyje.

Gūžių ryšulėliai (arba dėžės su gūžėmis) sudedami ant žemės eilėmis ir apsaugomi sudarant tunelius, kad augalai per daug nesušlaptų nuo lietaus ar tirpstant ledui po naktinės šalnos. Tunelyje turi būti tinkama ventiliacija. Pastaroji operacija gali būti atlikta ir sudedant ryšulėlius ar dėžes į vėdinamas patalpas.

Brandos paankstinimo arba balinimo etapas

Brandos paankstinimas arba balinimas — tai pagrindinė ir būtina operacija, leidžianti pagerinti „Radicchio Rosso di Treviso“ organoleptines, prekinės ir estetinės savybes. Ši operacija atliekama sudarant naujiems lapams augti būtinas sąlygas; jie, negaudami šviesos ir visai ar beveik neturėdami chlorofilo pigmento, pakraščiuose įgauna ryškiai raudoną spalvą, netenka pluoštingumo, tampa traškūs ir maloniai kartaus skonio.

Vėlyvosios „Radicchio Rosso di Treviso“ branda paankstinama naudojant apie 11 °C šaltinio vandenį. Gūžės vertikaliai sustatomos į apsaugotus didelius plokščius dubenis ir maždaug iki kaklelio panardinamos į vandenį, kuriame išbūna tiek laiko, kiek reikia, kad produktas pasiektų reikiamą brandos lygį ir įgautų pirmiau aprašytas savybes.

Valymo etapas

Vėliau atliekamos valymo operacijos, per kurias gūžių ryšulėliai atrišami arba jos išimamos iš dėžių ir pašalinami pažeisti arba minimalių kokybės reikalavimų neatitinkantys lapai, taip pat siekiant, kad gūžė pasižymėtų reikiamomis savybėmis, proporcingai pagal gūžę nupjaunama ir nuskutama šaknis.

Ši operacija atliekama prieš pat produkto pateikimą į prekybos tinklą. Nuvalyta cikorija dedama į atitinkamą indą su tekančiu vandeniu, nuplaunama ir supakuojama.

Ankstyvoji „Radicchio Rosso di Treviso“

Surišimo etapas

Siekiant sustabdyti natūralų fotosintezės procesą, šiame etape gūžės surišamos lauke, ir laikomos tiek, kiek reikia, kad produktas pasiektų reikiamą brandos lygį ir įgautų aprašytas savybes.

Valymo etapas

Pirmajame etape, einančiame po derliaus nuėmimo, nuo atrištų gūžių pašalinami išoriniai lapai, neatitinkantys minimalių standartų, nuvalomas kaklelis ir šaknis. Baigus šią operaciją cikorija dedama į atitinkamą indą su tekančiu vandeniu ir nuplaunama. Lapai, kurie neatitinka kokybės standartų, prieš pakavimą pašalinami.

Rinkai pateikiama cikorija, kuriai suteikiama SGN „Radicchio Rosso di Treviso“, turi būti sudėta:

- į pritaikytus konteinerius, kurių matmenys 30 x 50 cm arba 30 x 40 cm ir į kuriuos telpa ne daugiau kaip 5 kg produkto;
- į pritaikytus konteinerius, kurių matmenys 40 x 60 cm ir į kuriuos telpa ne daugiau kaip 7,5 kg produkto;
- į pritaikytus įvairių dydžių konteinerius, į kuriuos telpa iki 2 kg produkto.

Kiekvienas konteineris turi būti su dangčiu, užantspauduotu taip, kad nepažeidus antspaudo nebūtų galima išimti konteinerio turinio.

- 4.6. *Ryšys su geografine vietove:* „Radicchio Rosso di Treviso“ savitumas priklauso nuo aplinkos sąlygų, taip pat nuo gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių. Istorija, evoliucija, daugiau kaip šimtą metų regiono ūkininkų ir daržininkų puoselėjama tradicija, dirvos savybės, klimato sąlygos, gruntinio vandens, pasiekiamo paprastu grąžtu mažomis sąnaudomis, temperatūra, — visa tai prisidėjo prie „Radicchio Rosso di Treviso“ ryšio su aplinka, kurioje šis produktas dabar yra auginamas.

4.7. *Kontrolės institucija:*

Pavadinimas: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Telefonas: (39) 0445 36 60 94

Faksas: (39) 0445 38 26 72

El. paštas: csqa@csqa.it

- 4.8. *Ženklinimas etiketėmis:* Ant konteinerių spausdintomis vienodo dydžio raidėmis turi būti užrašyta „Radicchio Rosso di Treviso IGP“; prie šio užrašo pridedamas patikslinimas: „tardivo“ (vėlyvoji) arba „precoce“ (ankstyvoji). Ant šių konteinerių turi būti pareikti elementai, leidžiantys nustatyti:

- individualaus gamintojo ir (arba) dalininko ir (arba) pakuotojo vardą ir pavardę arba pavadinimą ir adresą arba būstinę,
- pradinį svorį neto,
- taip pat galimas papildomas ir antraeiles nuorodas, kurios nėra giriamojo pobūdžio ir negali klaidinti vartotojo dėl produkto pobūdžio ir savybių.

Be to, nustatytos formos, spalvų ir matmenų arba tam tikru santykiu pakeistų matmenų SGN identifikavimo logotipas su cikorijos tipo patikslinimu (ankstyvoji ar vėlyvoji) visada turi būti ant kiekvieno konteinerio ir (arba) ant užantspauduoto dangčio.

Logotipą, raudonos spalvos baltame fone, sudaro stilizuotas cikorijos atvaizdas, virš kurio yra užrašas „Radicchio Rosso di Treviso IGP“; visa tai įrėminta raudoname rėmelyje.

Šriftas: *Rockwell condensed*

Logotipo spalva: raudona = *Magenta* 100 % — *Yellow* 80 % — *Cyan* 30 %

Nuoroda *precoce* arba *tardivo* baltomis raidėmis raudoname fone turi būti nurodyta prie „Radicchio Rosso di Treviso“ fotokopijos.

Be to, logotipas (vadovo) gali būti įterptas į šiam tikslui numatytą antspaudą.

Visi kiti užrašai turi būti gerokai mažesni už užrašą „Radicchio Rosso di Treviso“.
