

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' l-indikazzjonijiet ġeografiki u d-denominazzjonijiet ta' l-orijini tal-prodotti agrikoli u ta' l-oġġetti ta' l-ikel

(2007/C 270/10)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni ta' emenda skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

Applikazzjoni ta' emenda skond l-Artikolu 9 u l-Artikolu 17(2)

“RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

Nru tal-KE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

DPO () IĠP (X)

Emenda/i rikjesta/i

Intestatura/i fl-ispeċifikazzjoni:

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- X Żona ġeografika
- Prova ta' l-orijini
- X Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- X Tikkettar
- X Kundizzjonijiet nazzjonali

Emenda/i:

Żona ġeografika

Għandu jiddaħhal il-komun ta' Mira li diġà kien inkluz fil-mappa li ntbagħtet ma' l-applikazzjoni, iżda li thalla barra bi żball mill-parti deskrittiva.

Metodu ta' produzzjoni

Għandhom ikunu speċifikati faktar dettall il-metodi u ż-żmien tal-produzzjoni tar-*radicchio*, u jitnehhew l-elementi deskrittivi ta' l-operazzjonijiet tat-tibjid u tal-forzatura li ma jżidu xejn mal-karatteristiċi kwalitattivi tal-prodott.

B'mod partikolari, id-deċizzjoni li l-hsad jiġi pospost giet introdotta biex tiggarantixxi standards kwalitattivi lill-konsumatur, il-klima, fil-fatt, inbidlet konsiderevolment billi l-istaġun tas-Sajf twal gradwalment, b'temperaturi diefja sa l-ahhar jiem ta' Settembru. Dan, evidentement, mhuwiex ta' benefiċċju għal produzzjonijiet tar-*“Radicchio variegato di Castelfranco”* ta' kwalità. Għal dawn ir-raġunijiet, bil-ghan li tiġi ggarantita l-omogeneità tal-prodott bl-użu ta' l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta u bil-karatteristiċi kwalitattivi relatati, ġie deċiż li d-data tal-hsad tiġi posposta b'10 jjiem.

Il-faži ta' preforzatura giet eliminata billi ma tikkostitwixxix faži “kostanti” fil-produzzjoni tar-*“Radicchio variegato di Castelfranco”*. Dan jirriżulta aktar ċar mill-verżjoni preċedenti ta' l-ispeċifikazzjoni, li tippermetti metodi differenti ta' tibjid, uhud minnhom mhux biss ma jisiltux benefiċċji minn faži ta' preforzatura iżda jistgħu jisfghu kompromessi.

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

Inbidlu l-karatteristiċi tal-kontenituri biex jiggwarantixxu l-possibilità li jintużaw materjali differenti wkoll, minghajr ma tiġi compromessa r-rabta mat-territorju u t-tekniki tradizzjonali tal-produzzjoni. Fil-fatt, illum il-ġurnata, xi protokollu adottati minn kanali tad-distribuzzjoni internazzjonali u l-leġiżlazzjoni ta' ċerti pajjiżi jimponu, minhabba raġunijiet iġjenici u sanitarji, l-użu ta' materjali differenti mis-siment fil-produzzjoni ta' ikel maħsub għall-konsum mill-bniedem.

It-teknika għat-tnixxif tax-xtieli wara l-fażi tat-tibjid, qabel it-thejjija, kellha raġuni biex din issir billi t-thejjija kienet issir f'ambjenti mhux imsahhna u barra fil-berah; illum il-ġurnata, l-eżiġenzi differenti bil-ghan li jiggwarantixxu s-sahha u l-kumdità fil-postijiet tax-xogħol giegħlu li jissahhnu l-kmamar kollha ta' l-ipproċessar u li ma jibqax mehtieġ perjodu ta' "tnixxif" preċedenti, jew saħansitra ta' hsara billi jista' jagħti bidu għal proċessi deġenerattivi tax-xtieli; jidher biċ-ċar li l-proċess ta' tqattir isir, jekk hu neċessarju (jehtieġ li jiġi mfakkar li l-proċess ta' tibjid fl-ilma mhuwiex obbligatorju) xorta waħda fil-kamra tat-thejjija. Għal aktar ċarezza, temperatura "kostanti" ta' 18 °C kellha titqies biss bħala parametru indikattiv, jidher biċ-ċar li huwa biżżejjed il-kejl tat-temperatura wara l-ftuħ tal-protoni li jippermettu li l-produzzjonijiet jiddahhlu fil-kamra tat-thejjija biex jiġu rreġistrati temperaturi aktar baxxi, minghajr ma dan jikkawża problemi fejn tidhol l-osservanza tat-tradizzjoni u l-kwalità tal-prodott.

Tikkettar

Jiddahhal ukoll il-logo ta' identifikazzjoni tal-prodott bil-ghan li joffri tagħrif aktar ċar għall-konsumatur u, biex l-eżiġenzi tad-domanda tas-suq jiġu sodisfatti aħjar, kien xieraq li jiġu previsti imballaġġi godda, jiġifieri li lil dawk diġà eżistenti jingħatalhom daqs differenti.

Kundizzjonijiet nazzjonali

Thassru l-Artikoli 3 u 8 ta' l-ispeċifikazzjoni fis-sehħ u ġie identifikat Organu ta' spezzjoni skond id-dispożizzjonijiet tal-leġiżlazzjoni Komunitarja.

Fl-Artikolu 7, ġiet eliminata r-referenza għall-"wiċċ minimu ta' l-art ta' 1500 m²" ta' l-azjendi, sabiex dawn jikkwalifikaw biex jitnizzlu fil-lista tal-produtturi, billi dan l-obbligu jirrapprezenta limitazzjoni għall-aċċess li mhijiex prevista fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

SINTEZI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO"

Nru tal-KE.: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

DPO () IĠP (X)

Din is-sintesi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. *Dipartiment responsabli fl-Istat Membru:*

Isem: 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

Indirizz: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

Posta elettronika: qualita@politicheagricole.it

2. *Grupp:*

Isem: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Tel. (39) 0422 48 80 87

Faks: (39) 0422 48 80 87

Posta elettronika: —

Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) oħrajn ()

3. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6 — Frott, haxix u ċereali fl-istat originali jew ipproċessati

4. *Speċifikazzjoni:*

(sintezi tar-rekwiziti permezz ta' l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem: "Radicchio Variegato di Castelfranco"

4.2. *Deskrizzjoni:* L-għelejjel għall-produzzjoni ta' l-I.Ġ.P. "Radicchio Variegato di Castelfranco" għandhom jikkonsistu minn xtieli tal-familja tal-*Compositae* — ġeneru *cichorium intybus* — varjetà *silvestre*, li jinkludi t-tip varjegat.

Meta jitqiegħed għall-konsum, ir-*radicchio* bl-I.Ġ.P. "Radicchio Variegato di Castelfranco" għandu jkollu dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

— Dehra: faxxina ta' forma sabiha u bi lwien li jleqqu, b'dijametru minimu ta' 15 ċm; mill-bażi tagħha hemm saff weraq ċatt; u aktar ma tersaq lejn iċ-ċentru, li hu mingħajr il-qalba, aktar is-saff weraq ikun gradwalment immejjel 'il fuq; tul massimu taz-zokk ikun ta' 4 ċm, b'dijametru proporzjonali għad-daqs tal-faxxina stess; weraq kemm jista' jkun ohxon, b'tarf mhux regolari, bil-parti wiesgħa (*limb*) immewġa, b'forma għat-tond.

— Kulur: weraq abjad fil-krema b'varjegaturi mxerrda b'mod ibbilanċjat fuq wiċċ il-werqa ta' sfumaturi differenti li jmorru mill-vjola ċar għall-ahmar fil-vjola għall-ahmar jgħajjat.

— Togħma: weraq b'togħma helwa sa gradevolment imrajra delikata hafna.

— Daqs: faxxina b'piz minimu ta' 100 g, b'dijametru minimu ta' 15 ċm.

Il-profil tal-prodott tar-Radicchio Variegato di Castelfranco huwa kif ġej:

— grad perfett ta' maturazzjoni,

— kulur abjad-krema b'varjegaturi mxerrda b'mod ibbilanċjat mill-vjola ċar sa l-ahmar jgħajjat,

— weraq b'tarf mhux regolari u l-parti wiesgħa (*limb*) kemmxejn immewġa,

— konsistenza tal-faxxina tajba,

— daqs medju — kbir,

— uniformità fid-daqs tal-faxxini,

— thejjija preċiża — raffinata — mingħajr difetti,

— zokk proporzjonali għall-faxxina u mhux itwal minn 4 ċm.

4.3. *Żona ġeografika:* Iż-żona tal-produzzjoni u l-ippakkjar tar-Radicchio Variegato di Castelfranco tinkludi, fl-ambitu tal-provinċi ta' Treviso, Padova u Venezia, it-territorju amministrattiv kollu tal-Komuni elenkati hawn taht.

Provinċja ta' Treviso: 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.

Provinċja ta' Padova: 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.

Provinċja ta' Venezia: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Prova ta' l-origini: Bil-għan li jiġu kkontrollati l-fażijiet tal-produzzjoni u l-ippakkjar, għandhom jithejjew mill-Organu ta' spezzjoni awtorizzat skond l-Artikolu 10 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, għal kull kampanja ta' produzzjoni, il-listi tal-produtturi u pakkettaturi li bi ħsiebhom jagħmlu użu mill-I.G.P.

Il-produtturi tar-*radicchio* u l-amministraturi ta' kull azjenda fiż-żona ta' produzzjoni maħsuba għall-koltivazzjoni tar-*"Radicchio Variegato di Castelfranco"* I.G.P. jistgħu jitnizzlu fil-lista msemmija hawn fuq.

Il-produtturi għandhom jinkitbu, għal kull sena ta' produzzjoni, fil-lista msemmija hawn fuq, billi kull sena jiddikjaraw l-art ikkoltivata u l-kwantitajiet prodotti u kkonsejnti lill-pakkettatur.

It-talba biex jinkitbu fil-lista għandha tiġi ppreżentata lill-Organu ta' spezzjoni sal-31 ta' Mejju ta' kull sena.

Il-pakkettaturi għandhom l-obbligu li jibagħtu lill-Organu ta' spezzjoni d-dikjarazzjoni tal-produzzjoni annwali ppakkjata.

It-tnizzil fil-lista tal-produtturi u l-pakkettaturi individwali fil-lista huwa validu għal sena li jiġgedded.

Il-bidu ta' l-operazzjonijiet ta' kull ħsad għandu jitnizzel progressivament mill-amministratur, fi skeda ta' l-azjenda apposta.

L-amministratur għandu jiddikjara lill-organu ta' spezzjoni l-kwantitajiet ta' prodotti lesti biex jidhlu fis-suq, miksuba mis-sena ta' produzzjoni.

L-amministratur għandu fl-istess hin jindika din il-kwantità fuq l-iskeda ta' l-azjenda, billi jnizzel id-data li fiha jikkonsenjaha lill-pakkettatur, hliet meta hu jwettaq direttament l-operazzjoni ta' ppakkjar.

- 4.5. Metodu ta' produzzjoni: Il-kundizzjonijiet ta' l-impjant u l-operazzjonijiet tal-ħsad għall-produzzjoni ta' l-I.G.P. *"Radicchio Variegato di Castelfranco"* għandhom ikunu dawk tradizzjonali taż-żona kif ukoll xierqa biex lill-faxxini jagħtuhom il-karatteristiċi speċifiċi.

Għall-produzzjoni tar-*"Radicchio Variegato di Castelfranco"* għandhom jitqiesu bhala idonei dawk l-artijiet friski, fil-fond, skulati sew mill-ilma u li ma għandhomx wisq elementi nutrittivi, partikolarment in-nitroġenu, u b'reazzjoni mhux alkalina. Huma partikolarment indikati ż-żoni tal-koltivazzjoni fraba' tafla — ramli ta' alluvjoni antika fi stat ta' dekalċifikazzjoni u b'sitwazzjoni klimatika karatterizzata minn sjuf b'ammont ta' xita biżżejjed u b'temperaturi massimi baxxi, hrajef nixfin, xtiewi li jibdeu jiksu qabel il-waqt u b'temperaturi minimi sa 10 C taht iż-żero.

Il-wisa' bejn ix-xtieli, wara l-operazzjonijiet ta' żargħa jew qluġh ta' xtieli biex jithawlu post ieħor u t-tnaqqis sussegwenti fid-densità tax-xtieli żgħar, ma għandhiex taqbeż is-7 xtieli għal kull metru kwadru.

Il-produzzjonijiet massimi għal kull ettaru ta' raba' kkoltivat ma għandux jaqbeż 6 000 kg (eskluzja kull tolleranza).

Il-piż massimu ta' kull unità tal-faxxini li jagħmlu l-prodott lest ma jistax jaqbeż 0,400 kg (eskluzja kull tolleranza).

Il-produzzjoni tar-“Radicchio Variegato di Castelfranza” tista' tibda jew biż-żargħa jew bil-qluġ tax-xitla biex tithawwel post iehor.

Lż-żargħa għandha ssir mill-1 ta' Jannar sal-15 ta' Awissu.

F'każ li x-xitla tinqala' u tithawwel post iehor, dan għandu jsir bejn il-15 ta' Ġunju u l-31 ta' Awissu.

L-operazzjonijiet ta' kultivazzjoni, tibjid, forzatura u l-kisba tal-karatteristiċi previsti mit-tqegħid għall-konsum tar-*radicchi* biex jintużaw mill-I.G.P. “Radicchio Variegato di Castelfranco”, inkluż l-ippakkjar, għandhom isiru esklussivament fit-territorju tal-Komuni indikati fil-punt 4.3.

Ir-*radicchio* kkummerċjalizzat qabel ma jinkisbu l-karatteristiċi previsti mill-I.G.P. “Radicchio Variegato di Castelfranco” hekk kif ġew deskritti hawn fuq, barra miż-żona tal-produzzjoni jitlef definittivament idritt li juża l-I.G.P. u kwalunkwe referenza ġeografika.

Il-proċess tradizzjonali ta' l-ipproċessar tal-prodott jinqasam f'dawn il-fażijiet deskritti hawn taħt:

Fażi tal-forzatura — tibjid:

Il-fażi tal-forzatura u t-tibjid hija l-operazzjoni fundamentali u insostitwibbli li turi l-vantaġġi organolettiċi, kummerċjali u estetici tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco”. Din issir billi l-faxxini jitqiegħdu f'kundizzjonijiet li jiffurmaw weraq ġdid li, fin-nuqqas ta' dawl, huwa nieqes jew kważi nieqes minn pigmenti klorofilljani, jaċċentwa l-varjegatura fuq l-isfond tal-parti wiesgħa tal-werqa, jitlef il-konsistenza fibruża, jikseb il-karatteristika li tqarneċ u toġhma gradevolment imrajra.

Il-proċess tal-forzatura tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco” huwa dan:

— il-faxxini jingħaddsu vertikalment fl-ilma ġieri fi 11 °C sa hdejn iz-zokk, sakemm jintlahaq il-grad ta' maturazzjoni mehtieġ mill-karatteristiċi deskritti hawn fuq;

jew

— f'ambjenti msahħna fir-raba', billi jiġi garantit grad ta' tira sew ta' l-għeruoq, titnaqqas l-intensità tadawl u jiġi ffavorit l-iżvilupp ta' nebbieta ta' kull faxxina.

Fażi tat-thejjija:

Wara dan jiġu l-fażijiet tat-thejjija li matulhom jitnehhew il-werqiet imħassrin jew b'karatteristiċi mhux idonei u mbaġħad iz-zokk jinqata' u jitqaxxar sa daqs proporzjonat għall-faxxina.

L-operazzjoni tat-thejjija għandha ssir immedjatament qabel ma l-prodott jintbaġħat għad-distribuzzjoni. Wara t-thejjija, ir-*radicchio* jitqiegħed f'reċipjenti li jesghu mimlija b'ilma tal-vit biex jinħasel u jiġi ppakkjat.

Ir-*radicchio* li jitqiegħed għall-konsum bl-użu ta' l-I.G.P. “Radicchio Variegato di Castelfranco” għandu jiġi ppakkjat:

— f'kontenituri idonei b'bażi ta' 30 x 50 jew 30 x 40 ċm u jesghu sa massimu ta' 5 kg tal-prodott;

— f'kontenituri idonei b'daqs ta' 40 x 60 ċm u jesghu sa massimu ta' 7,5 kg tal-prodott;

— f'kontenituri idonei ta' daqs differenti sakemm ma jesghux aktar minn 2 kg tal-prodott.

Kull kontenitur għandu jkollu għatu li jissigilla sabiex jimpedixxi li l-kontenut jitnehħa mingħajr ma jinkiser is-siġill.

- 4.6. Rabta: Ir-rekwiziti tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco” jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani taż-żona ta' produzzjoni. L-istorja, l-evoluzzjoni, id-drawwiet minn żminijiet imbiegħda ta' l-azjendi u tal-bdiewa taż-żona, il-karatteristiċi ta' l-art, il-klima, it-temperatura ta' l-ilma tal-pjan u l-kapaċità tiegħu li jnixxi sempliċement bit-thaffir u għalhekk bi spejjeż baxxi, jixhdu bil-qawwa r-rabta bejn ir-“Radicchio Variegato di Castelfranco” u l-ambjent li fih attwalment jitkabbar.

4.7. Organu ta' spezzjoni:

Isem: CSQA — Certificazioni S.r.l.
Indirizz: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)
Tel: (39) 0445 36 60 94
Faks: (39) 0445 38 26 72
Posta elettronika: csqa@csqa.it

4.8. Tikketta: Fuq il-kontenituri stess għandu jiġi indikat b'ittri kbar ta' l-istess qisien il-kliem "Radicchio Variegato di Castelfranco" I.G.P. Barra minn dan, fuq l-istess kontenituri, għandu jkun hemm dawn l-elementi:

- l-isem jew il-kumpanija u l-indirizz jew sede tal-produttur individwali u/jew assoċjazzjoni ta' produtturi u/jew pakkettatur;
- piż nett għall-bejgħ,

kif ukoll taġrif addizzjonali, bil-kundizzjoni li dan ma jkunx ta' natura li jagħti tifhir u ma jqarraqx bil-konsumatur dwar in-natura u l-karatteristiċi tal-prodott.

Barra minn hekk, fuq kull kontenitur u/jew fuq l-għatu li jissigilla, għandu jkun hemm dejjem il-logo ta' identifikazzjoni ta' l-I.G.P., bl-użu tal-forom, il-kuluri, id-daqs u l-proporzjonijiet indikati.

Il-logo, ta' lewn aħmar fuq sfond abjad, jikkonsisti fi stampa ta' kompożizzjoni ta' *radicchi* stilizzata li fuqha jkun hemm il-kliem "Radicchio Variegato di Castelfranco IGP", kollox imdawwar f'kaxxa b'borderura hamra.

Tip tal-karattru: Rockwell condensed

Kulur tal-logo: Aħmar = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Minbarra dan, il-logo jkun jista' jitwaħħal anki mas-siġill mill-persuna kkonċernata.

Kwalunkwe indikazzjoni oħra differenti mir-"Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P." għandha tkun ta' daqs konsiderevolment iżgħar.
