

Bekendmaking van een wijzigingsverzoek overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2007/C 279/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen het wijzigingsverzoek. Bezwaarschriften moeten binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking bij de Commissie worden ingediend.

WIJZIGINGSVERZOEK

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Wijzigingsverzoek als bedoeld in artikel 9 en artikel 17, lid 2

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

EG-nummer: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

BOB () BGA (X)

Gevraagde wijziging(en)

Rubrieken van het productdossier:

- Naam van het product
- X Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- X Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- X Etikettering
- X Nationale eisen

Wijziging(en):

Beschrijving

De voorschriften m.b.t. de afmetingen van de krop aan de onderzijde, op het moment van het in de handel brengen, worden verruimd, en het bijwoord „volledig” in verband met de kleur wordt geschrapt.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De productiewijzen worden gedetailleerder weergegeven, alsmede de tijd die nodig is voor het verkrijgen van de radicchio; bovendien worden enige voorschriften, die niets toevoegen aan de kwalitatieve kenmerken van het product, geschrapt.

Voor de vollegrondsteelt wordt het dichtbinden van de kroppen verplicht gesteld.

De kenmerken van de kuipen zijn gewijzigd, om de mogelijkheid te scheppen dat ook andere materialen kunnen worden gebruikt, zonder dat hierdoor het verband met het gebied en met de traditionele teelttechnieken in gevaar komt. Tegenwoordig is het namelijk, op grond van enkele belangrijke internationale protocollen inzake distributie en op grond van de normen die sommige landen opleggen, om hygiënische en gezondheidsredenen van belang andere materialen dan cement te gebruiken voor voor menselijke consumptie bestemde voedingsmiddelen.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De techniek om de planten na de fase van het bleken en voor de opmaak te drogen, had een reden, zolang de opmaak in niet-verwarmde ruimten of in de open lucht plaatsvond. De veranderde eisen op het gebied van de gezondheid en het comfort op de werkplek hebben ervoor gezorgd dat tegenwoordig alle verwerkingsruimten verwarmd worden en dat een voorafgaande drogingsperiode niet meer nodig is, te meer daar dat ook schadelijk kan zijn, aangezien het de degeneratieprocessen van de planten op gang kan brengen; het lijkt evident dat het proces van afgieten zo nodig toch in de opmaakruimte plaatsvindt (er zij aan herinnerd dat het proces van bleken in water niet verplicht is). Tot slot moet worden verduidelijkt dat de bepaling dat de temperatuur „constant op 18°” moest liggen, slechts een indicatieve parameter betrof; uiteraard worden, wanneer de temperatuur wordt gemeten na de opening van de deuren waarlangs de producten in de opmaakruimte worden binnengebracht, duidelijk lagere temperaturen geregistreerd, maar dit hoeft geen problemen op te leveren voor de naleving van de traditionele methoden en voor de kwaliteit van het product.

Etikettering

Ter identificatie van het product wordt een logo ingevoerd teneinde de consument van duidelijker informatie te voorzien; om beter aan de markt vraag te kunnen voldoen, is het opportuun gebleken voor nieuwe verpakkingen te zorgen of voor de bestaande een grotere inhoud vast te stellen.

Nationale eisen

De artikelen 3 en 8 van het bestaande productdossier zijn geschrapt en er is een controlestructuur aangegeven overeenkomstig de bepalingen van de communautaire wetgeving.

In artikel 7 is de vermelding van een „minimumoppervlakte van 1 500 m²” voor percelen om het recht te krijgen in de lijst van producenten te worden opgenomen, geschrapt, aangezien die eis een beperking van de toegang betekent waarin de communautaire wetgeving niet voorziet.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

EG-nummer: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting geeft een overzicht van de belangrijkste elementen van het productdossier voor informatieve doeleinden.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

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

2. Aanvragende groepering:

Naam: Consorzio Radicchio di Treviso
Adres: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Tel. (39) 0422 48 80 87
Fax (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.6 — Groenten en fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

4. Overzicht van het productdossier:

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam van het product:* „Radicchio Rosso di Treviso”.

4.2. *Beschrijving van het product:* De geteelde planten die bestemd zijn voor de productie van de BGA „Radicchio Rosso di Treviso” moeten planten zijn van de composietenfamilie — geslacht *Cichorium intybus* L. — variëteit „sylvestris”, waaronder ook het late en het vroege type vallen.

Bij het in de handel brengen moet de radicchio (rode sla) met de BGA „Radicchio Rosso di Treviso”, de volgende kenmerken hebben:

Late „Radicchio Rosso di Treviso”

- uiterlijk: regelmatig gevormde, gelijkvormige uitlopers met de juiste compactheid; dicht opeen staande bladeren die dicht rondom elkaar staan en de neiging vertonen de krop naar de top toe af te sluiten; krop voorzien van een perfect bijgesneden en schoongemaakt stuk penwortel met een lengte die goed in verhouding staat tot de afmetingen van de krop zelf, maar die in ieder geval niet meer dan 6 cm bedraagt;
- kleur: intens wijnrode bladschijf met weinig geprononceerde zijnerven; de hoofdnerf is wit;
- smaak: de hoofdnerf heeft een aangename, enigszins bittere smaak en is knapperig van consistentie;
- groottesortering: kroppen met een minimumgewicht van 100 g, een minimumdiameter bij de aanzet van 3 cm, en een lengte (gemeten zonder de penwortel) van 12-25 cm.

Het productprofiel van de late „Radicchio Rosso di Treviso” is als volgt:

- perfecte rijpingsgraad;
- helderrode kleur van de bladschijf;
- witte hoofdnerf;
- krop met goede consistentie;
- middelgroot tot groot van omvang;
- uniformiteit van de groottesortering en de lengte van de kroppen;
- precieze opmaak — verfijnd — vrij van onvolkomenheden;
- penwortel in de juiste verhouding tot de krop en niet langer dan 6 cm.

Vroege „Radicchio Rosso di Treviso”

- uiterlijk: volle, lange, goed gesloten krop, voorzien van een bescheiden stuk wortel;
- kleur: bladeren met een duidelijk geaccentueerde, witte hoofdnerf die zich vertakt in vele kleine zijnerven met dezelfde helderrode kleur als de goed ontwikkelde bladschijf;
- smaak: bladeren met een enigszins bittere smaak en met een gemiddeld knapperige consistentie;
- groottesortering: minimumgewicht van de kroppen 150 g, lengte van de krop (zonder wortel) 15-25 cm.

Het productprofiel van de vroege „Radicchio Rosso di Treviso” is als volgt:

- perfecte rijpingsgraad;
- helderrode kleur van de bladschijf, onderbroken door fijne witte nerfjes;
- krop met goede consistentie;
- middelgroot tot groot van omvang;
- uniformiteit van de groottesortering van de kroppen;
- precieze opmaak, verfijnd, vrij van onvolkomenheden;
- penwortel in de juiste verhouding tot de krop en niet langer dan 4 cm.

- 4.3. *Geografisch gebied*: Het geografische gebied waar „Radicchio Rosso di Treviso” van het late type wordt geproduceerd en verpakt, omvat het hele grondgebied van de volgende gemeenten in de provincies Treviso, Padova en Venezia:

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

Provincie Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincie Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Het geografische gebied waar „Radicchio Rosso di Treviso” van het vroege type wordt geproduceerd en verpakt, omvat het hele grondgebied van de volgende gemeenten in de provincies Treviso, Padova en Venezia:

Provincie Treviso: 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.

Provincie Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincie Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. *Bewijs van de oorsprong*: Om de productie- en verpakkingsfasen te controleren, werkt de overeenkomstig artikel 10 van Verordening (EG) nr. 510/2006 aangewezen controlestructuur de lijsten van producenten en verpakkers bij die van plan zijn gebruik te maken van de BGA voor de beide typen radicchio.

In bovengenoemde lijst kunnen radicchiotelers worden opgenomen die in welke hoedanigheid ook een perceel in het betrokken gebied gebruiken voor de teelt van late en/of vroege „Radicchio Rosso di Treviso”.

De telers moeten zich ieder verkoopseizoen opnieuw op bovengenoemde lijst laten inschrijven, waarbij zij per jaar de typen, de betaalde oppervlakten en de geproduceerde, bij de verpakker bezorgde hoeveelheden moeten aangeven.

Het verzoek om opnemings op de lijst moet ieder jaar voor 31 mei bij de controlestructuur worden ingediend.

De verpakkers zijn verplicht de verklaring betreffende de jaarlijkse verpakte hoeveelheid productie aan de controlestructuur op te sturen, uitgesplitst naar geteelde typen.

De opnemings van elke individuele teler en elke verpakker op de lijst blijft één jaar geldig en kan worden verlengd.

Het begin van iedere oogst moet door de teler worden genoteerd in een speciaal bedrijfsregister.

De teler doet voor elke type radicchio afzonderlijk aangifte bij de controlestructuur van de hoeveelheden eindproduct die klaar zijn om op de markt te worden gebracht en die in de betrokken teeltronde zijn verkregen.

De teler ziet er tegelijkertijd op toe dat die hoeveelheid in het bedrijfsregister wordt genoteerd, met vermelding van de datum waarop de productie aan de verpakker is toegezonden, behalve in die gevallen waarin hij zelf ook de verpakker is.

- 4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*: De plantvoorwaarden en de teeltwerkzaamheden voor de percelen die bestemd zijn voor de productie van „Radicchio Rosso di Treviso” moeten voldoen aan de heersende tradities van het betrokken gebied, en in ieder geval goed genoeg zijn om kroppen met de specifieke kenmerken op te leveren.

Voor de productie van „Radicchio Rosso di Treviso” worden de volgende percelen geschikt geacht: luchtige, diepe en goed afwaterende grond die niet bovenmatig veel voedingsstoffen bevat, met name niet teveel stikstof, en die niet-alkalisch is. Met name zijn die teeltgebieden met kleiig-zandige bodems geschikt van oude alluviale gebieden, waar de kalk is uitgespoeld, en met een klimaat dat wordt gekenmerkt door voldoende regenrijke zomers en niet te hoge maximumtemperaturen, een droog najaar, winters waarbij de kou reeds vroeg intreedt met minimumtemperaturen tot min 10 °C.

De plantdichtheid mag, na het zaaien of het uitplanten en het uitdunnen van de plantjes, niet meer bedragen dan 8 planten per vierkante meter.

De maximumproductie per hectare beteelde oppervlakte mag niet meer bedragen dan (tolerantie volledig uitgesloten):

- laat type: 7 000 kg per hectare;
- vroeg type: 9 000 kg per hectare.

Het maximumgewicht van het eindproduct mag, per volgroeide krop, niet meer bedragen dan (tolerantie volledig uitgesloten):

- laat type: 0,400 kg;
- vroeg type: 0,500 kg.

De productie van „Radicchio Rosso di Treviso” begint altijd met het zaaien of het uitplanten.

Het zaaien op de volle grond moet ieder jaar plaatsvinden in de periode tussen 1 juni en 31 juli.

Het uitplanten moet ieder jaar voor 31 augustus plaatsvinden.

De oogst van „Radicchio Rosso di Treviso” van het late type vindt vanaf 1 november plaats, en in ieder geval nadat de vorst tenminste tweemaal over de planten is gegaan, om het rood kleuren te bevorderen.

De oogst van „Radicchio Rosso di Treviso” van het vroege type vindt vanaf 1 september plaats.

De teelt, het bleken, het forceren en het verkrijgen van de kenmerken die voorzien zijn voor het op de markt brengen van „Radicchio Rosso di Treviso”, met inbegrip van de verpakking, moeten uitsluitend op het grondgebied van de onder 4.3 genoemde gemeenten plaatsvinden.

Het bleken en forceren van de kroppen, en de voorbereiding voor verpakking, vindt voor elk van de beide typen radicchio plaats in opeenvolgende bewerkingsfasen.

Late „Radicchio Rosso di Treviso”

De traditionele bewerking van het product na de oogst valt uiteen in de volgende fasen:

Fase van het voorforceren

Voor deze eerste fase worden geoogste planten, met een deel van het wortelstelsel eraan, ontdaan van de buitenste bladeren en van de resterende, aan de wortel klevende aarde.

Daarna worden de kroppen in bossen verzameld of in kratten met gaas of gaten geplaatst.

In beide gevallen moet de wortelhals van elke afzonderlijke plant op dezelfde hoogte uitkomen.

De bossen of de kratten met kroppen die op de grond in rijen zijn gezet, worden door tunnels beschermd om te voorkomen dat ze zeer nat worden door neerslag of door het ontdooien van 's nachts ontstane rijp. De tunnels moeten zorgen voor zoveel mogelijk ventilatie van de kroppen. Deze laatste fase kan ook plaatsvinden door de genoemde bossen of kratten in ruimten met klimaat-beheersing te plaatsen.

Fase van het forceren/bleken

Het forceren/bleken is de belangrijkste fase die verplicht moet plaatsvinden, waardoor de organoleptische, handels- en esthetische waarde van „Radicchio Rosso di Treviso” tot zijn recht komt. Het forceren/bleken vindt plaats door de kroppen nieuwe bladeren te laten vormen die, bij gebrek aan licht, geen of bijna geen chlorofylpigmenten bevatten, waardoor de helderrode kleur van de bladschijf duidelijk tot zijn recht komt, de kroppen hun vezelige consistentie verliezen en knapperig worden en een aangename, enigszins bittere smaak ontwikkelen.

Het forceren van late „Radicchio Rosso di Treviso” vindt plaats met behulp van bronwater van 11 °C. De kroppen worden verticaal in grote kuipen geplaatst, en tot dichtbij de wortelhals ondergedompeld voor een periode die nodig is om de kenmerkende juiste rijpingsgraad te bereiken, zoals hierboven beschreven in de eigenschappen van het product.

Opmaakfase

Hierna volgen de opmaakwerkzaamheden, waarbij de kroppen worden ontdaan van het bindtouw of uit de kratten worden gehaald, waarna de ondeugdelijke bladeren of de bladeren die niet aan de minimumeisen voldoen, worden verwijderd, om een mooie, volle krop met de vereiste kenmerken te verkrijgen; tot slot wordt de penwortel ingekort en bijgesneden totdat hij qua omvang bij de krop past.

De opmaak moet onmiddellijk voor het op de markt brengen plaatsvinden. Na de opmaak worden de kroppen in ruime vaten met stromend water geplaatst om te worden gewassen en verpakt.

Vroege „Radicchio Rosso di Treviso”

Fase van het dichtbinden

In deze fase worden de kroppen op de volle grond dichtgebonden, om de normale fotosynthese te remmen, zolang als nodig is om de juiste rijpingsgraad te bereiken, zoals hierboven beschreven in de eigenschappen van het product.

Opmaakfase

In de eerste fase na de oogst worden de kroppen na het losbinden ontdaan van de buitenste bladeren die niet aan de minimumeisen voldoen, waarna de wortelhals en de penwortel worden opgemaakt. Daarna wordt de radicchio in ruime vaten vol stromend water gelegd om te worden gewassen. Eventuele andere bladeren die niet aan de kwaliteitseisen voldoen worden verwijderd en vervolgens wordt het product verpakt.

Om in de handel te worden gebracht, moet „Radicchio Rosso di Treviso” als volgt worden verpakt:

- in geschikte dozen met een basis van 30 × 50 cm of van 30 × 40 cm en met een maximuminhoud van 5 kg product;
- in geschikte dozen met een basis van 40 × 60 cm en met een maximuminhoud van 7,5 kg product;
- in geschikte dozen van verschillende afmetingen, mits het gewicht niet meer dan 2 kg product bedraagt.

Elke doos moet worden afgedekt en zodanig worden verzegeld dat de inhoud niet kan worden aangesproken zonder het zegel te verbreken.

- 4.6. *Verband:* De eisen waaraan „Radicchio Rosso di Treviso” moet voldoen, hangen samen met de milieuomstandigheden en met de natuurlijke en menselijke factoren in het teeltgebied. De geschiedenis, de ontwikkeling, de eeuwenlange traditie van de bedrijven en van de telers uit het gebied, de kenmerken van de landbouwgronden, de weersomstandigheden, de temperatuur van het water uit het ondergrondse waterbekken, het gemak waarmee dit water omhoog komt (een grondboor gebruiken is genoeg) en dus de gemakkelijk te dragen kosten daarvan, bewijzen in ruime mate dat de teelt van „Radicchio Rosso di Treviso” verbonden is met de omgeving waar deze momenteel wordt geteeld.

4.7. *Controlestructuur:*

Naam: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adres: 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. *Etikettering:* Op de dozen zelf moet in drukletters van gelijke afmetingen de vermelding „Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.” worden gedrukt, vergezeld van de nadere aanduiding „tardivo” (laat type) of „prococe” (vroeg type). Op diezelfde dozen moet bovendien de volgende, nog vast te stellen informatie worden vermeld:

- naam of firmanaam en adres of hoofdzetel van de teler en/of de telersvereniging en/of de verpakker;
- oorspronkelijk nettogewicht;
- alsmede eventuele aanvullende en bijkomende vermeldingen die niet lovend van aard zijn en die de consument niet misleiden omtrent de aard en de kenmerken van het product.

Op elke doos en/of op elk deksel met zegel moet bovendien het logo van de BGA worden aangebracht, waarbij de aangegeven vormen, kleuren en afmetingen moeten worden gebruikt; bovendien moet het type — „precoce” (vroeg type) of „tardivo” (laat type) — worden aangegeven.

Het logo is rood op een witte ondergrond en stelt een gestileerde compositie met radicchio voor, waarboven de woorden „Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.” zijn aangebracht; om het geheel is een rood kader aangebracht.

Lettertype: Rockwell condensed

Kleur van het logo: Rood = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

De vermelding „precoce” of „tardivo” wordt in witte letters aangebracht op een rood veld, naast een foto van de betrokken „Radicchio Rosso di Treviso”.

Het logo kan bovendien — indien de verantwoordelijke persoon dit wenst — ook in het betrokken zegel worden opgenomen.

Andere vermeldingen dan „Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.” moeten in een aanzienlijk kleiner lettertype worden afgedrukt.
