

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 270/10)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

Pedido de alteração ao abrigo do artigo 9.º e do n.º 2 do artigo 17.º

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N.º CE: IT/IGP/117/1515/26.04.2004

DOP () IGP (X)

Alteração(ões) solicitada(s)

Rubrica(s) do caderno de especificações:

- Nome do produto
- Descrição
- X Área geográfica
- Prova de origem
- X Método de obtenção
- Relação
- X Rotulagem
- X Exigências nacionais

Alteração(ões):

Área geográfica

É acrescentado o município de Mira, já constante da cartografia transmitida no momento do reconhecimento, mas omitido por erro na parte descritiva.

Método de obtenção

Os métodos e os períodos de obtenção do *radicchio* são especificados com mais pormenor e os elementos descritivos das operações de branqueamento e forçagem, que nada acrescentam às características qualitativas do produto, são eliminados.

Em particular, foi decidido protelar a data da colheita para garantir ao consumidor a qualidade do produto; na realidade, o clima mudou significativamente: o Verão tem vindo progressivamente a alongar-se, registando-se temperaturas muito agradáveis em pleno mês de Setembro, o que evidentemente não é muito adequado para a produção de *Radicchio Variegato di Castelfranco* de qualidade. Por estas razões, para assegurar a homogeneidade do produto que beneficia da indicação geográfica protegida e das suas características qualitativas, foi decidido adiar por 10 dias a data de colheita.

A fase de pré-forçagem foi suprimida por não ser uma fase «constante» na produção do *Radicchio Variegato di Castelfranco*. Tal já era patente na versão anterior do caderno de especificações, que admite várias formas de branqueamento, algumas das quais não tiram qualquer proveito de uma fase de pré-forçagem, podendo mesmo ser prejudicadas por esta.

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

As características dos vasos foram alteradas para permitir a utilização de materiais diversos, sem com isso comprometer a relação com o território e com as técnicas tradicionais de produção. Actualmente, com efeito, algumas cadeias internacionais de distribuição seguem protocolos que exigem, do mesmo modo que as regulamentações de certos países, a utilização, por razões higiénico-sanitárias, de materiais que não o cimento para a produção de alimentos destinados ao consumo humano.

A técnica que consiste em secar as plantas depois da fase de branqueamento, antes da preparação, justificava-se quando esta era realizada em locais não aquecidos ou ao ar livre. Hoje em dia, as exigências de salubridade e conforto do ambiente de trabalho fazem com que todas as salas de trabalho sejam aquecidas e tornam desnecessário um período prévio de secagem, o qual pode mesmo favorecer a degenerescência das plantas. Por conseguinte, é evidente que sempre que o processo de escorrimento seja necessário (uma vez que o branqueamento na água não é obrigatório), deve ter lugar na sala de preparação. É necessário precisar que a indicação relativa a uma temperatura constante a 18 °C é apenas um parâmetro indicativo, uma vez que a simples abertura das portas para trazer os produtos para a sala de preparação é suficiente para fazer baixar a temperatura dessa sala, sem que tal comprometa o respeito da tradição e da qualidade do produto.

Rotulagem

É introduzido um logótipo de identificação do produto para oferecer aos consumidores informações mais claras. A fim de melhor satisfazer as exigências do mercado, foi prevista a utilização de embalagens diferentes das existentes ou, para as já existentes, de outros tamanhos.

Exigências nacionais

São suprimidos os artigos 3.º e 8.º do caderno de especificações vigente e é designado um organismo de controlo conforme às disposições da regulamentação comunitária.

No artigo 7.º é eliminada a referência à «superfície mínima de 1 500 m²» respeitante às explorações com direito a constar da lista de produtores, na medida em que esta exigência pressupõe uma limitação ao acesso, não conforme com a regulamentação comunitária.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO»

N.º CE: IT/IGP/117/1515/26.04.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: 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

Endereço: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefone: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Agrupamento:*

Nome: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Telefone: (39) 0422 48 80 87

Fax: (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

4. *Caderno de especificações*

(resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

4.1. Nome: «Radicchio Variegato di Castelfranco»

4.2. Descrição: As culturas destinadas à produção da IGP *Radicchio Variegato di Castelfranco* devem ser constituídas por plantas da família das Compostas — espécie *Chichorium intybus* — variedade silvestre, que inclui o tipo *variegato*.

Aquando da introdução no consumo, a chicória que beneficia da IGP *Radicchio Variegato di Castelfranco* deve apresentar as seguintes características:

- Aspecto: pé de bela forma e cores magníficas, com um diâmetro de, no mínimo, 15 cm; da base do pé parte uma camada de folhas horizontais, seguindo-se-lhe camadas sucessivas de folhas que se vão endireitando à medida que se aproximam do centro, destituído de «olho»; comprimento máximo de 4 cm, diâmetro proporcional às dimensões do próprio pé; as folhas são tão carnudas quanto possível, com o bordo recortado, superfície do limbo ondulada, de forma arredondada;
- Cor: folha branco-creme, com variegação repartida de modo equilibrado por toda a superfície, de tons diversos, do violeta claro ao vermelho violáceo e ao vermelho vivo;
- Sabor: folhas de sabor delicado, de doce a ligeiramente amargo;
- Calibre: pés de peso mínimo de 100 g, rosácea de diâmetro mínimo de 15 cm.

O perfil do produto *Radicchio Variegato di Castelfranco* é o seguinte:

- Perfeito grau de maturação;
- Cor branco-creme, com variegação repartida de modo regular do violeta claro ao vermelho vivo;
- Folhas com bordo recortado e limbo ligeiramente ondulado;
- Boa consistência do pé;
- Tamanho médio-grande;
- Calibre dos pés uniforme;
- Preparação: bem definida, requintada, sem defeitos;
- Talo proporcional ao pé, com, no máximo, 4 cm.

4.3. Área geográfica: A zona de produção e acondicionamento do «*Radicchio Variegato di Castelfranco*» é constituída pela totalidade do território dos seguintes municípios das províncias de Treviso, Pádua e Veneza.

Província de 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.

Província de Pádua: 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.

Província de Venezia: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Prova de origem: A fim de garantir o controlo das fases de produção e acondicionamento, o organismo de controlo autorizado em conformidade com o artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 constitui, para cada campanha de produção, as listas dos produtores e acondicionadores que desejam utilizar a IGP.

Podem ser incluídos na lista acima referida os produtores desta variedade de chicória que explorem, a qualquer título, explorações situadas na área de produção destinadas à cultura de *Radicchio Variiegato di Castelfranco* I.G.P.

Os produtores devem inscrever-se nessa lista em cada campanha de produção e devem declarar todos os anos a superfície cultivada e as quantidades produzidas e entregues para acondicionamento.

O pedido de inscrição deve ser apresentado ao organismo de controlo todos os anos antes do dia 31 de Maio.

Os acondicionadores devem enviar à estrutura de controlo a declaração da produção anual acondicionada.

Os produtores e os acondicionadores são inscritos na lista por um período renovável de um ano.

O empresário agrícola deve indicar numa ficha específica a data de início de cada operação de colheita.

O empresário agrícola deve notificar o organismo de controlo das quantidades de produto acabado obtidas em cada período de colheita e prontas para entrar no mercado.

O empresário agrícola indicará essa quantidade na ficha da exploração, assinalando a data de entrega ao acondicionador, excepto se for ele próprio a acondicionar o produto.

- 4.5. Método de obtenção: As condições de plantação e as operações culturais nas parcelas destinadas à produção da IGP *Radicchio Variiegato di Castelfranco* devem ser as tradicionais da zona e aptas a conferir aos pés de chicória as suas características específicas.

Consideram-se adequados para a produção do *Radicchio Variiegato di Castelfranco* os terrenos frescos, profundos, bem drenados e não excessivamente ricos em elementos nutritivos, especialmente azoto, de reacção não alcalina. São particularmente indicadas as zonas de cultivo com solos argilo-arenosos em aluviões antigos em estado de descalcificação e com um clima marcado por Verões suficientemente chuvosos e temperaturas máximas moderadas, Outonos secos, Invernos em que o frio chegue cedo e atinja temperaturas de 10 °C negativos.

A densidade de plantação após as operações de sementeira ou transplantação e desbaste das plantas jovens não pode superar as 7 plantas por metro quadrado.

A produção por hectare de superfície cultivada não pode superar 6 000 kg (não incluindo qualquer tolerância).

O peso máximo de cada pé de chicória acabado não pode superar 400 gramas (não incluindo qualquer tolerância).

A produção de *Radicchio Variiegato di Castelfranco* começa indistintamente com a sementeira ou a transplantação.

As operações de sementeira devem ser efectuadas de 1 de Junho a 15 de Agosto.

A transplantação deve ser efectuada entre 15 de Junho e 31 de Agosto.

As operações de cultivo, branqueamento, forçagem e aquisição das características previstas para a introdução no consumo das chicórias que beneficiam da IGP *Radicchio Variiegato di Castelfranco*, incluindo o acondicionamento, devem ser efectuadas exclusivamente no território administrativo dos municípios indicados no ponto 4.3.

As chicórias comercializadas antes de terem adquirido as características previstas pela IGP *Radicchio Variiegato di Castelfranco*, acima descritas, fora da zona de produção perdem definitivamente o direito de beneficiarem da IGP, bem como de qualquer outra referência geográfica.

O processo tradicional de elaboração do produto é composto pelas seguintes fases:

Fase de forçagem — branqueamento:

A forçagem — branqueamento é a operação fundamental e insubstituível que revela as qualidades organolépticas, comerciais e estéticas do *Radicchio Variiegato di Castelfranco*. Nesta fase, os pés são colocados em condições de formar novas folhas, que, na ausência de luz, têm pouco ou nenhum pigmento de clorofila. Assim se põe em evidência a variegação da lâmina foliar, que perde a consistência fibrosa, torna-se estaladiça e adquire um agradável sabor amargo.

A forçagem do *Radicchio Variiegato di Castelfranco* é efectuada:

— imergindo as chicórias verticalmente em água de nascente a uma temperatura de cerca de 11 °C até ao colo, durante o período necessário para adquirir o ponto certo de maturação, definido nas características anteriormente descritas,

ou

— em ambientes aquecidos em pleno campo, garantindo o grau adequado de humidade da estrutura radicular, reduzindo a intensidade da luz e promovendo o crescimento de novos rebentos de cada pé.

Fase de preparação:

Nesta fase são eliminadas as folhas deterioradas ou com características impróprias, após o que o talo é cortado e aparado proporcionalmente ao pé.

A operação de preparação deve ser efectuada imediatamente antes de o produto entrar na cadeia de distribuição. Terminada a preparação, a chicória é colocada em recipientes com água corrente para ser lavada e acondicionada.

Para a introdução no consumo, a chicória que beneficia da IGP *Radicchio Variiegato di Castelfranco* deve ser acondicionada:

— em caixas adequadas com uma base de 30 x 50 ou 30 x 40 e capacidade máxima equivalente a 5 kg de produto,

— em caixas adequadas com uma base de 40 x 60 e capacidade máxima equivalente a 7,5 kg de produto,

— em caixas adequadas de dimensões diversas e capacidade máxima de 2 kg.

Cada caixa deve dispor de uma tampa selada de forma a que seja impossível dele extrair o conteúdo sem romper o selo.

- 4.6. Relação: As características do *Radicchio Variiegato di Castelfranco* dependem das condições ambientais e dos factores naturais e humanos da zona de produção. A história, a evolução, a tradição mais que secular das explorações e dos horticultores da zona, as características do solo, o clima, a temperatura da água do lençol freático e a possibilidade de atingir este com uma simples perfuração, ou seja, com custos facilmente amortizáveis, comprovam amplamente a relação entre a cultura do *Radicchio Variiegato di Castelfranco* e o meio onde é cultivado.

4.7. Estrutura de controlo:

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

4.8. Rotulagem: As caixas devem ostentar a menção *Radicchio Variegato di Castelfranco* I.G.P. em letras de imprensa com a mesma dimensão. Devem também indicar:

- o nome ou a firma e o endereço ou sede do produtor individual e/ou associação de produtores e/ou acondicionador,
- o peso líquido no local de origem,

bem como eventuais indicações complementares e acessórias que não tenham um carácter laudatório e não induzam o consumidor em erro quanto à natureza e características do produto.

Cada caixa e/ou tampa selada deve ainda ostentar o logótipo da IGP, utilizando as formas, cores e dimensões e proporções indicadas.

O logótipo, vermelho em fundo branco, é constituído por uma representação estilizada de chicórias sobre as quais se encontra a menção *Radicchio Variegato di Castelfranco* IGP, enquadrada numa moldura vermelha.

Tipo de carácter: Rockwell condensed

Cor do logótipo: Vermelho = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

O logótipo pode ainda ser inserido no selo pelo responsável.

Quaisquer outras indicações devem ser de dimensão muito mais pequena do que as da menção *Radicchio Variegato di Castelfranco* I.G.P.
