

**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 279/07)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. 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 ROSSO DI TREVISO»

N.º CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

DOP ( ) IGP ( X )

**Alteração(ões) solicitada(s)**

*Rubrica(s) do caderno de especificações:*

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

*Alteração(ões):*

Descrição

É aumentado o tamanho mínimo do pé desta chicória aquando da introdução no consumo e eliminado o advérbio «completamente» respeitante à cor.

Método de obtenção

Os métodos e os períodos de obtenção desta chicória são especificados com mais pormenor e determinadas regras, que nada acrescentam às características qualitativas do produto, são eliminadas.

A operação que consiste em atar as produções em pleno campo foi tornada obrigatória.

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.

(<sup>1</sup>) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

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 maior capacidade.

#### 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 m<sup>2</sup>» 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.

#### RESUMO

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

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N.º CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

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

#### 2. Agrupamento:

Nome: Consorzio Radicchio di Treviso  
Endereço: Viale 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]

##### 4.1 Nome: «Radicchio Rosso di Treviso»

4.2 *Descrição:* As culturas destinadas à produção da IGP *Radicchio Rosso di Treviso* devem ser constituídas por plantas da família das Compostas — espécie *Chichorium intybus L.* — variedade silvestre, que inclui os tipos tardio e temporão.

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

##### *Radicchio Rosso di Treviso* tardio

- Aspecto: rebentos regulares, uniformes e compactos; folhas apertadas, envolventes, que tendem a fechar o pé na parte apical; o pé da chicória compreende também uma parte do talo perfeitamente aparada e com um comprimento proporcional às dimensões do pé, mas não superior a 6 cm,
- Cor: limbo foliar cor de vinho, com nervuras secundárias ligeiramente marcadas; nervura dorsal (nervura principal) branca,
- Sabor: nervura dorsal com um agradável sabor amargo e consistência estaladiça,
- Calibre: pés com peso mínimo de 100 g, diâmetro mínimo no colo de 3 cm, comprimento (sem talo) de 12 a 25 cm.

O perfil do produto *Radicchio Rosso di Treviso* tardio é o seguinte:

- Perfeito grau de maturação,
- Limbo foliar de cor vermelho-brilhante muito acentuada,
- Nervura principal de cor branca,
- Boa consistência,
- Tamanho médio-grande,
- Calibre e comprimento uniformes,
- Preparação: precisa, requintada, sem defeitos,
- Talo proporcional ao pé, com, no máximo, 6 cm.

##### *Radicchio Rosso di Treviso* temporão

- Aspecto: pé volumoso, alongado, bem fechado, compreendendo uma pequena parte da raiz,
- Cor: folhas peninervias, caracterizadas pela presença de uma nervura principal muito pronunciada, de cor branca, da qual partem numerosas nervuras secundárias muito pequenas espalhadas nas folhas vermelho forte, bem desenvolvidas,
- Sabor: folhas de sabor ligeiramente amargo e consistência medianamente estaladiça,
- Calibre: pés com peso mínimo de 150 g e comprimento (sem raiz) de 15 a 25 cm.

O perfil do produto *Radicchio Rosso di Treviso* temporão é o seguinte:

- Perfeito grau de maturação,
- Limbo foliar vermelho brilhante, sulcado por pequenas nervuras brancas,
- Boa consistência,
- Tamanho médio-grande,
- Calibre uniforme,
- Preparação: precisa, requintada, sem defeitos;
- Talo proporcionado, com, no máximo, 4 cm.

- 4.3 *Área geográfica*: A zona de produção e acondicionamento do *Radichio Rosso di Treviso* do tipo tardio é constituída pela totalidade do território dos seguintes municípios das províncias de Treviso, Pádua e Veneza.

Província di 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.

Província de Pádua: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Província de Veneza: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

A zona de produção e acondicionamento do *Radichio Rosso di Treviso* do tipo temporão 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, 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.

Província de Pádua: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Província de Veneza: Martellago, 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 para cada tipo de chicória em causa.

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 *Radichio Rosso di Treviso* tardio e/ou temporão.

Os produtores devem inscrever-se nessa lista em cada campanha de produção e devem declarar todos os anos os tipos, 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, repartida por tipo.

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 de cada tipo de chicória 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 *Radichio Rosso di Treviso* 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 *Radichio Rosso di Treviso* dos tipos tardio ou temporão 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 8 plantas por metro quadrado.

A produção por hectare de superfície cultivada não pode superar os seguintes limites (não incluindo qualquer tolerância):

— Tardio: 7 000 kg/Ha

— Temporão: 9 000 kg/Ha

O peso máximo de cada pé de chicória acabado não pode superar os seguintes limites (não incluindo qualquer tolerância):

— Tardio: 0,400 kg

— Temporão: 0,500 kg

A produção de *Radicchio Rosso di Treviso*, temporão e tardio, começa indistintamente com a sementeira ou a transplantação.

A sementeira, em pleno campo, deve ser efectuada entre 1 de Junho e 31 de Julho do mesmo ano.

A transplantação, caso tenha lugar, deve ser efectuada antes de 31 de Agosto de cada ano.

A colheita do *Radicchio Rosso di Treviso* tardio tem lugar a partir de 1 de Novembro e, em todos os casos, depois da cultura ter sido objecto de, pelo menos, duas geadas, para criar a cor vermelha da planta.

As operações de colheita de *Radicchio Rosso di Treviso*, temporão começa el 1 de Setembro.

As operações de cultivo, branqueamento, forçagem e aquisição das características previstas para a introdução no consumo das chicórias para utilização da IGP *Radicchio Rosso di Treviso*, incluindo o acondicionamento, devem ter lugar exclusivamente no território administrativo dos municípios indicados no ponto 4.3.

Os processos de branqueamento, forçagem e preparação dos pés para acondicionamento passam por fases sucessivas de transformação para cada tipo de chicória.

#### *Radicchio Rosso di Treviso* tardio

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

##### Fase de pré-forçagem

Para esta primeira fase, a planta é colhida com parte da raiz; são arrancadas as folhas mais exteriores e removida, se necessário, a terra aderente à raiz.

Em seguida, os pés são apanhados em molhos ou colocados em grades ou caixas perfuradas.

Em ambos os casos, o colo de cada planta deve situar-se à mesma altura.

Os molhos ou as grades ou caixas perfuradas com os pés de chicória são alinhados no terreno e protegidos sob túneis, para evitar que humedecem demasiado com a precipitação ou o degelo das geadas nocturnas. Os túneis devem garantir a máxima ventilação dos pés. Esta última fase pode ser igualmente realizada colocando os molhos ou caixas/grades em locais controlados.

##### Fase de forçagem — branqueamento

A forçagem — branqueamento é a operação fundamental e insubstituível que revela as qualidades organolépticas, comerciais e estéticas do *Radicchio Rosso di Treviso* tardio. 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 coloração vermelha intensa da lâmina foliar, que perde a consistência fibrosa, torna-se estaladiça e adquire um agradável sabor amargo.

A forçagem do *Radicchio Rosso di Treviso* tardio é realizada com água de nascente, a uma temperatura de, aproximadamente, 11°C. As plantas são colocadas verticalmente em grandes vasos protegidos e são imergidas até ao colo, durante o período necessário para adquirir o ponto certo de maturação, definido nas características anteriormente descritas.

#### Fase de preparação

Seguem-se as operações de preparação, que consistem em desatar os molhos ou soltar os pés das caixas, retirar as folhas deterioradas ou sem os requisitos mínimos exigidos para obter um rebento com as características previstas, e em cortar e aparar o talo proporcionalmente às dimensões do 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.

#### *Radicchio Rosso di Treviso* temporão

##### Fase de atadura

Durante esta fase, que se realiza em pleno campo, os pés são atados a fim de inibir o processo normal de fotossíntese, durante o período necessário para adquirir o ponto certo de maturação, definido nas características anteriormente descritas.

##### Fase de preparação

Na primeira fase após a colheita, desatados os pés de chicória, são retiradas as folhas exteriores que não correspondam aos requisitos mínimos e, em seguida, o colo e o talo da planta são preparados. A chicória é então colocada num recipiente adequado, cheio de água corrente, para ser lavada. São eliminadas as eventuais folhas que não correspondam aos requisitos de qualidade e o acondicionamento tem em seguida lugar.

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

- em caixas adequadas com uma base de 30 × 50 ou 30 × 40 e capacidade máxima equivalente a 5 kg de produto,
- em caixas adequadas com uma base de 40 × 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 dela extrair o conteúdo sem romper o selo.

4.6 *Relação:* As características do *Radicchio Rosso di Treviso* dependem das condições ambientais e dos factores naturais e humanos. 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 Rosso di Treviso* e o meio onde é cultivado.

#### 4.7 *Estrutura de controlo:*

Nome: CSQA S.r.l. Certificazioni  
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 Rosso di Treviso* I.G.P. com a especificação «tardio» ou «temporão». 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, com a especificação «tardio» ou «temporão».

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

Tipo de carácter: Rockwell condensed

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

A indicação «temporão» ou «tardio» é aposta em caracteres brancos num fundo vermelho, junto à reprodução fotográfica do *Radicchio Rosso di Treviso*.

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 Rosso di Treviso I.G.P.*

---