



Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 418/01	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9996 — Trenitalia/Netinera Deutschland) ⁽¹⁾	1
2020/C 418/02	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9705 — EXOR/GEDI) ⁽¹⁾	2
2020/C 418/03	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9324 — ALSO/ABC Data Group) ⁽¹⁾	3
2020/C 418/04	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9750 — HIG Capital/Lagardère Sports and Entertainment SAS/Lagardère Sports Inc.) ⁽¹⁾	4

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 418/05	Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de dezembro de 2020: 0,00 %, Taxas de câmbio do euro — 2 de dezembro de 2020	5
---------------	---	---

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

Órgão de Fiscalização da EFTA

2020/C 418/06	Auxílio estatal – Decisão de não levantar objeções	6
---------------	--	---

2020/C 418/07	Dias feriados em 2021: Estados da EFTA membros do EEE e instituições do EEE	7
2020/C 418/08	Dias feriados em 2020: Estados da EFTA membros do EEE e instituições do EEE	8

V Avisos

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 418/09	Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios	9
---------------	--	---

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.9996 — Trenitalia/Netinera Deutschland)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 418/01)

Em 25 de novembro de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32020M9996.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9705 — EXOR/GEDI)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2020/C 418/02)

Em 30 de março de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32020M9705.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada
(Processo M.9324 — ALSO/ABC Data Group)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 418/03)

Em 12 de junho de 2019, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32019M9324.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9750 — HIG Capital/Lagardère Sports and Entertainment SAS/Lagardère Sports Inc.)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2020/C 418/04)

Em 13 de março de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio *web* Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32020M9750.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxa de juro aplicada pelo Banco Central Europeu às suas principais operações de refinanciamento a partir de 1 de dezembro de 2020: 0,00 % ⁽¹⁾

Taxas de câmbio do euro ⁽²⁾

2 de dezembro de 2020

(2020/C 418/05)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,2066	CAD	dólar canadiano	1,5619
JPY	iene	126,13	HKD	dólar de Hong Kong	9,3535
DKK	coroa dinamarquesa	7,4438	NZD	dólar neozelandês	1,7137
GBP	libra esterlina	0,90490	SGD	dólar singapurense	1,6176
SEK	coroa sueca	10,2813	KRW	won sul-coreano	1 330,20
CHF	franco suíço	1,0819	ZAR	rand	18,5579
ISK	coroa islandesa	155,40	CNY	iuane	7,9203
NOK	coroa norueguesa	10,7003	HRK	kuna	7,5520
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	17 145,18
CZK	coroa checa	26,411	MYR	ringgit	4,9199
HUF	forint	357,40	PHP	peso filipino	57,984
PLN	zlóti	4,4783	RUB	rublo	91,3194
RON	leu romeno	4,8714	THB	baht	36,500
TRY	lira turca	9,4570	BRL	real	6,2962
AUD	dólar australiano	1,6384	MXN	peso mexicano	24,2499
			INR	rupia indiana	88,9695

⁽¹⁾ Taxa aplicada a operação mais recente realizada antes da data indicada. No caso de leilão de taxa variável, a taxa de juro é a taxa marginal.

⁽²⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES RELATIVAS AO ESPAÇO ECONÓMICO EUROPEU

ÓRGÃO DE FISCALIZAÇÃO DA EFTA

Auxílio estatal – Decisão de não levantar objeções

(2020/C 418/06)

O Órgão de Fiscalização da EFTA não levanta objeções em relação à seguinte medida:

Data de adoção da decisão	26 de agosto de 2020
Processo n.º	85190
Decisão n.º	101/20/COL
Estado da EFTA	Islândia
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Indemnização à empresa Icelandair pelos prejuízos causados pela pandemia de COVID-19
Base jurídica	Lei orçamental suplementar. As condições da garantia estatal serão estabelecidas num acordo a celebrar entre o Tesouro e a empresa Icelandair.
Tipo de medida	Auxílio <i>ad hoc</i>
Objetivo	Indemnizar a empresa Icelandair pelos prejuízos sofridos com o cancelamento ou a reprogramação dos seus voos devido à imposição de restrições às deslocações por parte da Islândia e de outros países no contexto da pandemia de COVID-19.
Forma do auxílio	Garantia estatal
Orçamento	108 milhões de dólares US
Intensidade	100 %
Duração	Setembro de 2020 a setembro de 2025
Setores económicos	Aviação
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministério da Economia e Finanças Arnarhvoli við Lindargötu 101 Reiquiavíke ISLÂNDIA

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, omitidos os dados confidenciais, encontra-se disponível no sítio Internet do Órgão de Fiscalização da EFTA: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Dias feriados em 2021: Estados da EFTA membros do EEE e instituições do EEE

(2020/C 418/07)

	Islândia	Listenstaine	Noruega	Órgão de Fiscalização da EFTA	Tribunal da EFTA
Sexta-feira, 1 de janeiro	X	X	X	X	X
Segunda-feira, 4 de janeiro				X	
Terça-feira, 5 de janeiro				X	
Quarta-feira, 6 de janeiro		X		X	
Quinta-feira, 7 de janeiro				X	
Sexta-feira, 8 de janeiro				X	
Terça-feira, 2 de fevereiro		X			
Segunda-feira, 15 de fevereiro					X
Terça-feira, 16 de fevereiro		X			
Sexta-feira, 19 de março		X			
Quinta-feira, 1 de abril	X		X	X	X
Sexta-feira, 2 de abril	X	X	X	X	X
Segunda-feira, 5 de abril	X	X	X	X	X
Quinta-feira, 22 de abril	X				
Quinta-feira, 13 de maio	X	X	X	X	X
Sexta-feira, 14 de maio				X	X
Segunda-feira, 17 de maio			X		
Segunda-feira, 24 de maio	X	X	X	X	X
Quinta-feira, 3 de junho		X			
Segunda-feira, 17 de junho	X				
Quarta-feira, 23 de junho					X
Segunda-feira, 2 de agosto	X				
Segunda-feira, 30 de agosto					X
Quarta-feira, 8 de setembro		X			
Segunda-feira, 1 de novembro		X		X	X
Terça-feira, 2 de fevereiro					X
Quarta-feira, 8 de dezembro		X			
Sexta-feira, 24 de dezembro	X	X		X	X
Segunda-feira, 27 de dezembro				X	X
Terça-feira, 28 de dezembro				X	X
Quarta-feira, 29 de dezembro				X	X
Quinta-feira, 30 de dezembro				X	X
Sexta-feira, 31 de dezembro	X	X		X	X

Os dias feriados que calham aos sábados ou aos domingos não constam da lista.

Dias feriados em 2020: Estados da EFTA membros do EEE e instituições do EEE

(2020/C 418/08)

	Islândia	Listenstaine	Noruega	Órgão de Fiscalização da EFTA	Tribunal da EFTA
Quarta-feira, 1 de janeiro	X	X	X	X	X
Quinta-feira, 2 de janeiro		X		X	X
Sexta-feira, 3 de janeiro				X	
Segunda-feira, 6 de janeiro		X			
Segunda-feira, 24 de fevereiro					X
Terça-feira, 25 de fevereiro		X			
Quinta-feira, 19 de março		X			
Quinta-feira, 9 de abril	X		X	X	X
Sexta-feira, 10 de abril	X	X	X	X	X
Segunda-feira, 13 de abril	X	X	X	X	X
Quinta-feira, 23 de abril	X				
Sexta-feira, 1 de maio	X	X	X	X	X
Segunda-feira, 11 de maio					X
Quinta-feira, 21 de maio	X	X	X	X	X
Sexta-feira, 22 de maio				X	X
Segunda-feira, 1 de junho	X	X	X	X	X
Quinta-feira, 11 de junho		X			
Quarta-feira, 17 de junho	X				
Terça-feira, 23 de junho					X
Segunda-feira, 3 de agosto	X				
Segunda-feira, 31 de agosto					X
Terça-feira, 8 de setembro		X			
Segunda-feira, 2 de novembro				X	X
Terça-feira, 8 de dezembro		X			
Segunda-feira, 21 de dezembro				X	
Terça-feira, 22 de dezembro				X	
Quarta-feira, 23 de dezembro				X	
Quinta-feira, 24 de dezembro	X	X		X	X
Sexta-feira, 25 de dezembro	X	X	X	X	X
Segunda-feira, 28 de dezembro				X	X
Terça-feira, 29 de dezembro				X	X
Quarta-feira, 30 de dezembro				X	X
Quinta-feira, 31 de dezembro	X	X		X	X

**Os dias feriados que calham aos sábados ou aos domingos não constam da lista.

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 418/09)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, ⁽¹⁾ no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N.º UE: PGI-IT-1514-AM02 — 5.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Piazzale Indipendenza n. 2
31055 QUINTO DI TREVISO — TV (Italie)
Correio eletrónico: consorzio@radicchioditreviso.it
Endereço eletrónico certificado: mail@pec.radicchioditreviso.it

O Consorzio di tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP está autorizado a apresentar um pedido de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais italiano, de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-membro ou país terceiro

Itália

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras: referências ao organismo de controlo, alterações de redação.

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. Alterações

Descrição do produto

— No artigo 1.º, a frase seguinte:

«A indicação geográfica protegida “Radicchio Rosso di Treviso” (a seguir designada «IGP») está reservada, no setor hortícola, à chicória vermelha serôdia e temporã que satisfaça as condições e disposições estabelecidas no caderno de especificações em vigor.»

passa a ter a seguinte redação:

«A indicação geográfica protegida “Radicchio Rosso di Treviso” (a seguir designada por “IGP”) está reservada à chicória vermelha serôdia e temporã que satisfaça as condições e disposições estabelecidas no caderno de especificações em vigor.»

Suprime-se a expressão «no setor hortícola», uma vez que se trata de uma especificação desnecessária. Trata-se de uma alteração de redação.

— No artigo 4.º, primeiro parágrafo, o texto seguinte:

«As culturas destinadas à produção da IGP “Radicchio Rosso di Treviso” devem ser constituídas por plantas da família das Compostas, variedade silvestre pertencente à espécie *Cichorium intybus* L., que inclui os tipos seródio e temporão.»

é transferido para o artigo 2.º, do qual passa a ser o primeiro parágrafo. Trata-se de uma alteração de redação.

— O seguinte texto do artigo 6.º:

«Aquando da introdução no mercado, a chicória com a IGP “Radicchio Rosso di Treviso” deve apresentar as seguintes características:

1. “Radicchio Rosso di Treviso” seródio

- a) Aspeto: rebentos regulares, uniformes e compactos; folhas apertadas, envoltentes, 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;
- b) Cor: limbo foliar cor de vinho, com nervuras secundárias ligeiramente marcadas; nervura dorsal (nervura principal) branca;
- c) Sabor: nervura dorsal com um agradável sabor amargo e consistência estaladiça;
- d) 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 “Radicchio Rosso di Treviso” seródio, aquando da sua comercialização, é o seguinte:

- perfeito grau de maturação;
- limbo foliar de cor vermelha brilhante;
- nervura principal de cor branca;
- boa consistência;
- peso médio a elevado;
- calibre e comprimento dos pés uniformes;
- preparação: precisa, requintada, sem defeitos;
- talo proporcional, com, no máximo, 6 cm.

2. “Radicchio Rosso di Treviso” temporão

- a) Aspeto: pé volumoso, alongado, bem fechado, compreendendo uma pequena parte da raiz.
- b) 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 bem desenvolvidas de um vermelho intenso.
- c) Sabor: apresenta um sabor ligeiramente amargo e uma consistência moderadamente estaladiça.
- d) Calibre: pés com peso mínimo de 150 g e comprimento (sem raiz) de 15 a 25 cm.

O perfil do “Radicchio Rosso di Treviso” temporão aquando da sua comercialização é o seguinte:

- perfeito grau de maturação;
- limbo foliar vermelho brilhante, sulcado por pequenas nervuras brancas;
- boa consistência;
- peso médio a elevado;
- calibre uniforme;
- preparação: precisa, requintada, sem defeitos;
- talo proporcional, com, no máximo, 4 cm.

é transferido para o artigo 2.º e alterado do seguinte modo:

Características do produto

Aquando da introdução no mercado, a chicória com a IGP “Radicchio Rosso di Treviso” deve apresentar as seguintes características:

1. “Radicchio Rosso di Treviso” seródio

- a) Aspeto: rebentos regulares, uniformes e compactos; folhas apertadas, envoltentes, 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;
- b) Cor: limbo foliar cor de vinho, com nervuras secundárias ligeiramente marcadas; nervura dorsal (nervura principal) branca;
- c) Sabor: nervura dorsal com um agradável sabor amargo e consistência estaladiça;
- d) Calibre: pés com peso mínimo de 100 g, diâmetro mínimo no colo de 3 cm, comprimento (sem talo) de 10 a 25 cm.

Os pés do “Radicchio Rosso di Treviso” seródio, de menor dimensão, destinam-se exclusivamente à transformação.

O perfil do “Radicchio Rosso di Treviso” seródio, aquando da sua comercialização, é o seguinte:

- perfeito grau de maturação;
- limbo foliar de cor vermelha brilhante;
- nervura principal de cor branca;
- boa consistência;
- peso médio a elevado;
- calibre e comprimento uniformes;
- preparação: precisa, requintada, sem defeitos;
- talo proporcional, com, no máximo, 6 cm.

2. “Radicchio Rosso di Treviso” temporão

- a) Aspeto: pé volumoso, alongado, bem fechado, compreendendo uma pequena parte da raiz;
- b) 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 bem desenvolvidas de um vermelho intenso;
- c) Sabor: apresenta um sabor ligeiramente amargo e uma consistência moderadamente estaladiça;
- d) Calibre: pés com peso mínimo de 150 g e comprimento (sem raiz) de 15 a 25 cm.

O perfil do “Radicchio Rosso di Tre”, aquando da sua comercialização, é o seguinte:

- perfeito grau de maturação;
- limbo foliar vermelho brilhante, sulcado por pequenas nervuras brancas;
- boa consistência;
- peso médio a elevado;
- calibre uniforme;
- preparação: precisa, requintada, sem defeitos;
- talo proporcional com, no máximo, 4 cm».

Mais especificamente:

- a) O artigo é introduzido pela nova entrada seguinte: «Características do produto». Trata-se de uma alteração de redação.
- b) No tipo seródio, o comprimento (sem talo) passa de 12 cm a 25 cm para 10 cm a 25 cm. A alteração decorre das novas exigências do mercado e visa satisfazer os novos mercados-alvo de referência. Com esta alteração, será possível proporcionar aos consumidores um produto de dimensão reduzida que se adapte perfeitamente ao acondicionamento em tabuleiros e à preparação como produto de IV gama.
- c) A introdução da frase «Os pés do «Radicchio Rosso di Treviso» seródio, de menor dimensão, destinam-se exclusivamente à transformação» permite a utilização de pés de dimensão inferior a 10 cm para facilitar o processo de produção de produtos transformados à base de «Radicchio Rosso di Treviso», que têm vindo cada vez mais a despertar o interesse dos laboratórios artesanais e das indústrias alimentares.
- d) A alteração relativa às características de comercialização do «Radicchio Rosso di Treviso» temporão, que completa o texto «talo proporcional com, no máximo, 4 cm», com «talo proporcional com, no máximo, 4 cm», constitui uma alteração de redação destinada a melhorar o rigor do caderno de especificações.

As alterações *supra* aplicam-se ao ponto 4.2 «Descrição» do resumo publicado no JO C 279 de 22.11.2007, da UE, e ao ponto correspondente do documento único.

Área geográfica

- O seguinte texto do artigo 2.º:

«A chicória vermelha que pode beneficiar da IGP em causa é exclusivamente produzida, transformada e acondicionada no território das províncias de Treviso, Pádua e Veneza, a seguir descritas pelos produtores de terras adequadas e dedicadas a essa cultura em cada ano.»

é transferido para o artigo 3.º do qual passa a ser o primeiro parágrafo. Trata-se de uma alteração de redação.

Prova de origem

- Tendo em conta a transferência dos parágrafos referidos nas secções «Descrição do produto» e «Método de obtenção», o artigo 4.º do caderno de especificações passa a ter a seguinte redação:

«Todas as fases do processo de produção são monitorizadas, com registo de todas as entradas e saídas de produtos. Este controlo, bem como a inscrição nos registos previstos para o efeito e geridos pelo organismo de controlo das parcelas, pelos produtores e acondicionadores, a manutenção dos registos de produção e de acondicionamento e a declaração atempada, no final da campanha, das quantidades produzidas ao organismo de controlo, asseguram a rastreabilidade do produto. Todas as pessoas singulares ou coletivas mencionadas nos registos serão submetidas a controlo pelo organismo de controlo, em conformidade com o disposto no caderno de especificações e no programa de controlo correspondente.»

A alteração tem por objetivo definir as operações que garantem a origem do produto, em conformidade com o artigo 7.º, alínea d), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Método de obtenção

- No artigo 4.º, o quarto parágrafo:

«A densidade de plantação do «Radicchio Rosso di Treviso» após as operações de sementeira ou transplantação e desbaste das plantas jovens não pode ser superior a 8 plantas por metro quadrado.»

é transferido para o artigo 5.º do qual passa a ser o quarto parágrafo. Trata-se de uma alteração de redação.

— No artigo 4.º, o quinto e sexto parágrafos:

«Para que o produto possa beneficiar da IGP “Radicchio Rosso di Treviso”, a produção máxima por hectare de superfície cultivada não deve exceder os seguintes limites (não há tolerância):

- 1) Seródio — 7 000 kg/ha
- 2) Temporão — 9 000 kg/ha

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

- 1) Seródio — 0,400 kg
- 2) Temporão — 0,500 kg

são transferidos para o artigo 5.º, cujos últimos parágrafos passam a ser os últimos parágrafos, e são alterados do seguinte modo:

«Para que o produto possa beneficiar da IGP “Radicchio Rosso di Treviso”, a produção máxima por hectare de superfície cultivada não deve exceder os seguintes limites (não há tolerância):

- 1) Seródio — 12 000 kg/ha
- 2) Temporão — 15 000 kg/ha

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

- 1) Seródio — 0,400 kg
- 2) Temporão — 0,500 kg.»

A melhoria das técnicas de produção e de proteção fitossanitária da chicória em pleno campo, que permite um melhor crescimento dos rebentos e enraizamento das plantas, a utilização de máquinas e instrumentos, que possibilitam as transformações e, acima de tudo, as fases de colheita apropriadas e a seleção em massa para melhorar a produtividade das plantas permitem agora aumentar a produção por hectare em comparação com 1996, ano de obtenção da IGP. Por este motivo, afigura-se adequado adaptar a produção à realidade, tal como confirmado por determinados ensaios de variedades e relatórios técnicos e científicos.

O objetivo é também salientar em que medida a preservação temporária em instalações climatizadas, durante a fase de pré-branqueamento, contribui para o aumento acentuado dos rendimentos da produção e, por conseguinte, para a melhoria da qualidade intrínseca do produto. Com efeito, não recorrendo a este método, as operações de colheita seriam muitas vezes mal planeadas e ineficazes em caso de condições climáticas adversas, como excesso de chuva ou baixas temperaturas; a preservação do produto em câmara fria confere, por conseguinte, aos produtores a possibilidade de uma melhor programação das fases de colheita, tendo em conta, precisamente, as condições climáticas e a disponibilidade de meios e de recursos humanos, de modo a evitar períodos de paragem e, sobretudo, o risco de o produto se deteriorar a céu aberto devido a condições climáticas adversas.

As alterações *supra* aplicam-se ao ponto 4.5 «Método de obtenção» do resumo publicado no JO C 279 de 22.11.2007, da UE.

Artigo 5.º

O texto do artigo 5.º ponto 4.5 «Método de obtenção» do resumo:

«A transplantação deve ser efetuada até 31 de agosto de cada ano.»

passa a ter a seguinte redação:

«A transplantação deve ser efetuada até 10 de setembro de cada ano.»

A alteração da data-limite para a transplantação é necessária para resolver os problemas relacionados com o aumento significativo das temperaturas estivais e o prolongamento do verão no plano climatológico. Um pequeno adiamento da data de transplantação permite defender de forma mais eficaz as plantas de chicória seródia do stresse da transplantação.

— O texto do artigo 5.º ponto 4.5 «Método de obtenção» do resumo:

«1) A colheita do “Radicchio Rosso di Treviso” seródio tem lugar a partir de 1 de novembro, depois da cultura ter sofrido os efeitos de, pelo menos, duas geadas, para criar a cor vermelha da planta.»

passa a ter a seguinte redação:

«A colheita do “Radicchio Rosso di Treviso” seródio tem lugar a partir de 20 de outubro.»

A constante atenção prestada pelos produtores às alterações climáticas e às exigências comerciais, bem como a sua crescente procura de produtos disponíveis durante mais tempo, tornou possível, graças à seleção em massa, identificar e seleccionar espécies (plantas) que se adaptam bem à colheita precoce, respeitando simultaneamente os requisitos próprios da cultura tardia. As características e qualidades organolépticas destas seleções dependem das condições climáticas da estação e das técnicas de cultivo e, nesta perspectiva, os testes efetuados ao longo do tempo confirmaram que as duas geadas previstas no caderno de especificações em vigor são desnecessárias. Assim, estes produtos são muito apreciados pelos consumidores.

— A numeração «2)», que passa a ser desnecessária no início do parágrafo seguinte: «2) A colheita do “Radicchio Rosso di Treviso” temporão tem lugar a partir de 1 de setembro», do artigo 5.º, é suprimida.

— O texto do artigo 5.º «no artigo 6.º» no final do segundo parágrafo da «Fase de forçagem/ branqueamento» e «no artigo 6.º abaixo» no final da «Fase de atadura» é alterado do seguinte modo: «no artigo 2.º *supra*», para ter em conta as passagens acima descritas que foram transferidas de um artigo para outro.

Relação

— No artigo 4.º, o segundo e terceiro parágrafos:

«As condições de plantação e as operações de cultivo das parcelas destinadas à produção da IGP “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 “Radicchio Rosso di Treviso” seródio ou temporão os terrenos frescos, profundos, bem drenados e não excessivamente ricos em elementos nutritivos, especialmente azoto, de reação 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».

são transferidos para o artigo 6.º do qual passam a ser o primeiro e segundo parágrafos. Trata-se de uma alteração de redação.

As alterações supracitadas são aplicáveis à secção 5 «Relação» do documento único.

— Após os dois primeiros parágrafos transferidos do artigo 4.º, é aditado o seguinte parágrafo:

«As características específicas do “Radicchio Rosso di Treviso” dependem das condições ambientais e dos fatores 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 comprovam amplamente a relação entre a cultura do “Radicchio Rosso di Treviso” e o meio em que o produto é cultivado.»

A alteração visa clarificar a relação entre as características do produto e a área de produção.

Rotulagem

— O texto do artigo 8.º:

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

O empresário agrícola deve notificar o organismo indicado no artigo anterior, para cada tipo de chicória, as quantidades de produto acabado obtidas pela colheita que estão prontas para entrar no mercado.

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

é suprimido e substituído pelo texto do artigo 9.º.

A supressão do texto do artigo 8.º justifica-se pelo facto de o seu conteúdo ser aplicado no novo texto do artigo 4.º.

— No artigo 9.º e no ponto 4.5 «Método de obtenção» do resumo, o seguinte texto:

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

- a) em caixas adequadas com uma base de 30 × 50 ou 30 × 40 e capacidade máxima equivalente a 5 kg de produto;
- b) em caixas adequadas com uma base de 40 × 60 e capacidade máxima equivalente a 7,5 kg de produto;
- c) em caixas adequadas de dimensões diversas e capacidade máxima de 2 kg de produto.

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

passa a ter a seguinte redação:

«Para poder ser comercializada, a chicória com a IGP “Radicchio Rosso di Treviso” deve ser acondicionada em caixas adequadas para uso alimentar e de peso total não superior a 10 kg. É autorizado o acondicionamento individual dos pés, incluindo por meio de sacos concebidos para um único pé em materiais para uso alimentar.

O produto destinado à transformação pode ser comercializado em caixas adequadas (bins), cujo peso líquido não deve ser superior a 250 kg.

Cada caixa deve dispor de uma tampa selada que constitua uma garantia para o consumidor final. Em caso de venda a retalho em caixas com um peso líquido superior a 1 kg, o produto pode ser extraído das caixas, após rutura do selo, e vendido à unidade ao consumidor final.»

As inovações contínuas no setor da embalagem e a necessidade de lançar campanhas de marketing cada vez mais eficientes e atrativas, para além das exigências da distribuição moderna e dos consumidores, tornam necessário assegurar uma maior flexibilidade e inovação na escolha das embalagens. Além disso, o requisito de fornecer o produto destinado às indústrias de transformação em caixas mais bem adaptadas às necessidades de deslocação e transformação e à consequente redução dos custos de transformação impõem a utilização de caixas (bins) adequadas com uma capacidade máxima de 250 kg.

Para além do requisito de prever uma tampa selada, que continua a ser aplicável às caixas de «Radicchio Rosso di Treviso» IGP, existe uma nova disposição relativa aos pontos de venda, em que é permitido abrir as embalagens com um peso líquido superior a 1 kg, a fim de permitir a venda de pés individuais ao consumidor final, uma vez que este raramente compra uma caixa inteira com um peso líquido superior a 1 kg.

As alterações supracitadas são aplicáveis ao ponto 3.6 do documento único.

— O texto do artigo 9.º e do ponto 4.8 «Rotulagem» do resumo:

«As caixas devem ostentar a menção “Radicchio Rosso di Treviso IGP”, aposta em caracteres impressos do mesmo tamanho, acompanhados da especificação “tardivo” (seródio) ou “precoce” (temporão). As caixas devem também incluir informações que permitam identificar:

o nome ou firma e o endereço ou sede do produtor individual e/ou da associação de produtores e/ou do acondicionador;

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

passa a ter a seguinte redação:

«As caixas devem ostentar a menção “Radicchio Rosso di Treviso” IGP, aposta em caracteres de imprensa claramente visíveis nos rótulos previstos para o efeito, com a especificação “tardivo” (seródio) ou “precoce” (temporão). Estas caixas podem igualmente conter informações complementares e acessórias que não tenham carácter laudatório e não induzam o consumidor em erro quanto à natureza e às características do produto.»

Introduziu-se a possibilidade de incluir as menções previstas no caderno de especificações «nos rótulos previstos para o efeito», uma vez que a chicória pode ser acondicionada em embalagens não identificadas, tais como caixas de plástico sem logótipo nem representação gráfica da exploração; por conseguinte, afigura-se correto acrescentar esta clarificação.

Além disso, deve sublinhar-se que as indicações destinadas a identificar o produto e a empresa/exploração e as indicações relativas à rastreabilidade são obrigatórias e regulamentares. As indicações que vão para além dos requisitos legais seriam, portanto, necessariamente opcionais e não obrigatórias.

— Introduziu-se no ponto 9 do caderno de especificações o seguinte parágrafo:

«Em relação ao tipo temporão, caso a caixa não permita ver o produto à vista desarmada, a menção “temporão” deve figurar junto do nome na própria caixa, em caracteres da mesma dimensão.»

O objetivo da alteração é distinguir o tipo «Radicchio di Treviso» IGP temporão quando o produto embalado não é visível à vista desarmada.

As alterações supracitadas são aplicáveis ao ponto 3.6 do documento único.

— São introduzidos no documento único os seguintes logótipos dos dois tipos da denominação.



Outras

Organismo de controlo

O texto do artigo 7.º:

«A fim de garantir o controlo das fases de produção, de transformação e acondicionamento, o organismo de controlo autorizado em conformidade com o artigo 10.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 constitui, para cada campanha de produção, a lista dos produtores e acondicionadores que pretendem utilizar a IGP.

Podem ser incluídos na lista acima referida os produtores de chicória que explorem, a qualquer título, explorações situadas na área de produção delimitada definida no artigo 3.º do atual caderno de especificações, destinadas ao cultivo do “Radicchio Rosso di Treviso” seródio e/ou temporão.

Para poderem utilizar a IGP “Radicchio Rosso di Treviso”, os produtores devem inscrever-se nessa lista em cada campanha de produção e declarar todos os anos os tipos, superfícies cultivadas e quantidades produzidas e entregues para acondicionamento.

O pedido de registo deve ser apresentado ao organismo de controlo todos os anos antes 31 de maio, em conformidade com os procedimentos previstos no programa de controlo.

Os acondicionadores devem enviar ao organismo de controlo aprovado uma declaração da produção anual acondicionada, de acordo com os tipos de chicória utilizados.»

é suprimido e substituído pelo texto seguinte:

«A verificação da conformidade com o caderno de especificações deve ser efetuada em conformidade com o artigo 37.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. O organismo de controlo responsável pela verificação do caderno de especificações e obrigações de produção é o CSQA Certificazioni S.r.l, com sede em Thiene (VI), - I - Via San Gaetano n.º 74, Tel. +39 044531 3011, fax +39 044531 3070, correio eletrónico csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it.»

A supressão do primeiro, terceiro, quinto e sexto parágrafos do artigo 7.º justifica-se pelo facto de o seu conteúdo constar, mesmo reformulado, do novo texto do artigo 4.º.

Suprimiu-se o segundo parágrafo do artigo 7.º, uma vez que é considerado desnecessário, tendo em conta o conteúdo do novo primeiro parágrafo do artigo 3.º.

Suprimiu-se o quarto parágrafo, uma vez que a informação nele contida está prevista no programa de controlos.

Além disso, esta alteração consiste em adaptar as bases jurídicas e em indicar o organismo de controlo responsável pela realização dos controlos de conformidade com o caderno de especificações.

A alteração afeta também o ponto 4.7 «Organismo de controlo» do resumo.

Alterações de redação

Os títulos dos artigos do caderno de especificações passam a ter a seguinte designação:

O artigo 1.º «Nome» passa a designar-se «Denominação».

O artigo 2.º «Utilização» passa a designar-se «Descrição do produto».

O artigo 3.º «Zona geográfica de produção» passa a designar-se «Área geográfica delimitada».

O artigo 4.º «Características ligadas ao meio» passa a designar-se «Prova de origem».

O artigo 5.º «Método de cultivo» passa a designar-se «Método de obtenção do produto».

O artigo 6.º «Perfil do produto comercializado» passa a designar-se «Relação entre o produto e a zona de produção».

O artigo 7.º, «Rastreabilidade e controlo», passa a designar-se «Organismo de controlo».

O artigo 8.º, «Declaração de produção», passa a designar-se «Rotulagem».

No ponto 4.2, «Descrição», segundo travessão, do resumo (JO C 279 de 22.11.2007, p. 13), deve ser indicado e corrigido um erro tipográfico: em vez de «costala», deve ler-se «costola» (nervura dorsal). A alteração não afeta o caderno de especificações.

No ponto 4.3 «Área geográfica» do resumo, é necessário indicar e corrigir um erro tipográfico não detetado na transcrição de um município na província de Pádua: em vez de «Camposanpiero», deve ler-se «Camposampiero». A alteração afeta o caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N.º UE: PGI-IT-1514-AM02 — 5.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Radicchio Rosso di Treviso»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

As culturas destinadas à produção da IGP «Radicchio Rosso di Treviso» devem ser constituídas por plantas da família das Compostas, variedade silvestre pertencente à espécie *Cichorium intybus* L., que inclui os tipos seródio ou temporão.

Aquando da introdução no mercado, a chicória com a IGP «Radicchio Rosso di Treviso» IGP deve apresentar as seguintes características:

«Radicchio Rosso di Treviso» seródio

- Aspeto: 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 10 a 25 cm.

Os pés do «Radicchio Rosso di Treviso» seródio, de menor dimensão, podem destinar-se exclusivamente à transformação.

O perfil do «Radicchio Rosso di Treviso» seródio aquando da sua comercialização é o seguinte:

- perfeito grau de maturação;
- limbo foliar de cor vermelha brilhante;
- nervura principal de cor branca;
- boa consistência;

- peso médio a elevado;
- calibre e comprimento uniformes;
- preparação: precisa, requintada, sem defeitos;
- talo proporcional, com, no máximo, 6 cm.

«Radicchio Rosso di Treviso» temporão

- a) Aspeto: pé volumoso, alongado, bem fechado, compreendendo uma pequena parte da raiz.
- b) 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 bem desenvolvidas de um vermelho intenso.
- c) Sabor: apresenta um sabor ligeiramente amargo e uma consistência moderadamente estaladiça.
- d) Calibre: pés com peso mínimo de 150 g e comprimento (sem raiz) de 15 a 25 cm.

O perfil do «Radicchio Rosso di Treviso» temporão aquando da sua comercialização é o seguinte:

- perfeito grau de maturação;
- limbo foliar vermelho brilhante, sulcado por pequenas nervuras brancas;
- boa consistência;
- peso médio a elevado;
- calibre uniforme;
- preparação: precisa, requintada, sem defeitos;
- talo proporcional, com, no máximo, 4 cm.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As operações de sementeira, cultivo, colheita, pré-forçagem, forçagem-branqueamento, atadura e preparação devem ter lugar exclusivamente no território administrativo dos municípios referidos no ponto 4, abaixo.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

As operações de acondicionamento devem ter lugar exclusivamente no território administrativo dos municípios referidos no ponto 4, abaixo, a fim de evitar qualquer deterioração da qualidade do «Radicchio Rosso di Treviso» causada por choques ou danos, que provoquem manchas ou a deterioração da qualidade durante a fase de transporte do produto não embalado.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para poder ser comercializada, a chicória com a IGP «Radicchio Rosso di Treviso» deve ser acondicionada em caixas adequadas para uso alimentar e de peso total não superior a 10 kg. É autorizado o acondicionamento individual dos pés, incluindo por meio de sacos concebidos para um único pé em materiais para uso alimentar.

O produto destinado à transformação pode ser comercializado em caixas adequadas (bins), desde que não excedam um peso líquido de 250 kg.

Cada caixa deve dispor de uma tampa selada que constitua uma garantia para o consumidor final. Em caso de venda a retalho em caixas com um peso líquido superior a 1 kg, o produto pode ser extraído das caixas, após rutura do selo, e vendido à unidade ao consumidor final

As caixas devem ostentar a menção «Radicchio Rosso di Treviso» IGP, aposta em caracteres impressos claramente visíveis nos rótulos previstos para o efeito, com a especificação “tardivo” (seródio) ou “precoce” (temporão). Nas caixas podem figurar, além dos requisitos regulamentares, eventuais indicações complementares e acessórias que não tenham caráter laudatório e não induzam o consumidor em erro quanto à natureza e às características do produto.

Cada caixa e/ou tampa selada deve ainda ostentar o logótipo da IGP, utilizando as formas, cores, dimensões ou proporções estabelecidas, e especificar o tipo de chicória, temporão ou seródio.

O logótipo, vermelho sobre 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 letra: Rockwell condensed

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

A indicação «temporão» ou «seródio» é aposta em caracteres brancos sobre 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 reduzida do que as da menção «Radicchio Rosso di Treviso IGP».

Em relação ao tipo temporão, caso a caixa não permita ver o produto do exterior, a menção «temporão» deve figurar junto do nome na própria caixa, em caracteres de igual dimensão.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A zona de produção e de acondicionamento do «Radicchio Rosso di Treviso» do tipo seródio está limitada às províncias de Treviso, Pádua e Veneza e inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios:

Província de 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, Scorzé.

A zona de produção e de acondicionamento do «Radicchio Rosso di Treviso» do tipo temporão está limitada às províncias de Treviso, Pádua e Veneza e inclui todo o território administrativo dos seguintes municípios:

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, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

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

5. Relação com a área geográfica

As características específicas do «Radicchio Rosso di Treviso» dependem das condições ambientais e dos fatores naturais e humanos da zona de produção.

As condições de plantação e as operações de cultivo das parcelas destinadas à produção da IGP «Radicchio Rosso di Treviso» devem ser as tradicionais da zona e aptas a conferir aos pés de chicória as suas características específicas definidas no ponto 3.2.

Consideram-se adequados para a produção do «Radicchio Rosso di Treviso» do tipo seródio ou temporão os terrenos frescos, profundos, bem drenados e não excessivamente ricos em elementos nutritivos, especialmente azoto, de reação não alcalina. São particularmente indicadas as zonas de cultivo com solos argiloso-arenosos em aluviões antigos em estado de descalcificação e com um clima marcado por verões suficientemente chuvosos e temperaturas máximas moderadas, outonos secos e invernos em que o frio chegue cedo e atinja temperaturas mínimas até - 10 °C.

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 comprovam amplamente a relação entre a cultura do «Radicchio Rosso di Treviso» e o meio em que o produto é atualmente cultivado.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página principal do sítio Web do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministério das Políticas Agrícolas Alimentares e Florestais) (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» (Qualidade) (em cima, à direita do ecrã) em seguida, em «Prodotti DOP, IGP STG» (Produtos DOP, IGP e ETG) (de lado, à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cadernos de especificações em fase de análise pela UE).

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)