

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2007/C 270/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului (\*). Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9 și articolul 17 alineatul (2)

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

Nr. CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

DOP ( ) IGP ( X )

**Modificarea (Modificările) solicitată (solicitate)**

*Rubrica (Rubricile) din specificații:*

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- X Aria geografică
- Dovada originii
- X Metoda de obținere
- Legătură
- X Etichetare
- X Cerințe naționale

*Modificare/modificări:*

Aria geografică

Modificarea prevede includerea comunei Mira, care figura în harta anexată cererii de înregistrare dar care, dintr-o greșeală, a fost omisă din descriere.

Metoda de obținere

Metodele și perioadele de obținere a andivei sunt prezentate mai detaliat, iar descrierea proceselor de albire și forțare se elimină, deoarece acestea nu afectează calitatea produsului.

Trebuie precizat că decizia de amânare a recoltei a fost luată pentru a proteja standardele de calitate pentru consumatori. Clima s-a schimbat sesizabil, în sensul că perioada de vară se prelungește permanent iar temperaturile rămân moderate până în septembrie. În mod clar, acest fapt nu este favorabil obținerii de „Radicchio variegato di Castelfranco” de calitate. Din aceste motive, pentru a asigura omogenitatea produsului care beneficiază de indicația geografică protejată și a caracteristicilor calitative aferente, s-a concluzionat că ar fi de dorit ca recolta să fie amânată cu zece zile.

Etapă de preforțare a fost eliminată pentru că nu reprezintă o etapă „constantă” a obținerii de „Radicchio variegato di Castelfranco”. Acest fapt reiese clar și din versiunea anterioară a descrierii produsului, care permite utilizarea a diverse metode de albire, unele din acestea fiind afectate în mod negativ de etapa de preforțare.

(\*) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

Cerințele pentru recipiente s-au modificat pentru a permite utilizarea a diverse materiale, fără ca acest fapt să afecteze legătura cu aria geografică sau cu metodele tradiționale de obținere. În prezent, din motive de sănătate publică, unele rețele internaționale de distribuție și reglementările din unele țări impun folosirea altor materiale decât cimentul pentru producția de alimente destinate consumului uman.

Tehnica de uscare a plantelor după faza de albire și înainte de faza de toaletare era valabilă atâta vreme cât toaletarea se efectua în spații deschise sau neîncălzite. În prezent, cerințele privind sănătatea publică și sănătatea la locul de muncă au dus la încălzirea tuturor încăperilor unde se efectuează prelucrarea, ceea ce înseamnă că perioada de uscare nu mai este necesară și poate fi chiar dăunătoare, deoarece poate declanșa degradarea plantei. Prin urmare, este evident că atunci când trebuie scuturată apa de pe plante (albirea în apă nu este obligatorie), acest proces trebuie să aibă loc în camera de toaletare. Pentru clarificare, se precizează că temperatura „constantă” de 18 °C trebuie privită doar ca o valoare orientativă, deoarece deschiderea ușilor pentru aducerea produselor în camera de toaletare determină scăderea temperaturii, fără ca acest fapt să afecteze tradiția sau calitatea produsului.

#### Etichetare

Modificarea prevede introducerea unei sigle de identificare a produsului, pentru a oferi consumatorilor informații mai clare. De asemenea, se introduc noi ambalaje sau noi dimensiuni ale ambalajelor existente pentru a întruni mai bine cerințele pieței.

#### Cerințe naționale

Articolele 3 și 8 din prezenta descriere se elimină și se specifică un organism de inspecție, în conformitate cu regulile comunitare.

La articolul 7, cerința ca întreprinderile să dețină o „suprafață minimă de 1500 m<sup>2</sup>” pentru a putea fi incluse în lista producătorilor nu mai este aplicabilă, deoarece reprezintă o limitare a accesului într-un mod care contravine regulilor comunitare.

#### FIȘĂ REZUMAT

### REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

#### „RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

Nr. CE: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

DOP ( ) IGP ( X )

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. *Autoritatea competentă din statul membru:*

Denumire: 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

Adresă: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Telefon (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: [qualita@politicheagricole.it](mailto:qualita@politicheagricole.it)

## 2. Grup:

Denumire: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Telefon (39) 0422 48 80 87

Fax (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Componență: Producători/prelucrători ( X ) alte categorii ( )

## 3. Tipul produsului:

Clasa 1.6 — Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate

## 4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

## 4.1. Denumire: „Radicchio Variegato di Castelfranco”

4.2. Descriere: Culturile din care se obține IGP „Radicchio Variegato di Castelfranco” trebuie să fie formate din plante din genul *chichorium*, specia *intybus*, soiul *silvestre*, care include tipul varegata.

În momentul punerii pe piață, andivele cu IGP „Radicchio Variegato di Castelfranco” trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- Aspectul: căpățână bine formată și viu colorată, cu un diametru minim de 15 cm, având la bază un strat de frunze plate și, spre centru (care nu are inimă), straturi succesive de frunze orientate spre verticală; lungimea maximă a tulpinii este de 4 cm, având un diametru proporțional cu dimensiunea căpățânii; frunzele sunt foarte groase, cu margini franjurate, iar limbul este ușor ondulat și rotunjit.
- Culoare: frunze alb-crem cu irizații distribuite echilibrat pe toată suprafața frunzei, de diverse culori, de la violet deschis la roșu violaceu și roșu viu.
- Gust: frunze cu gust delicat, de la dulce la ușor amar.
- Dimensiune: căpățânile cântăresc minimum 100 g și au un diametru minim de 15 cm.

Profilul produsului Radicchio Variegato di Castelfranco este următorul:

- perfect copt,
- culoare alb-crem cu irizații distribuite echilibrat, de la violet deschis la roșu violaceu și roșu viu,
- frunze cu margine franjurată și limb ușor ondulat,
- o bună consistență a căpățânii,
- dimensiune de la medie la mare,
- dimensiuni similare ale căpățânilor,
- toaletare exactă, delicată și fără defecte,
- lungimea maximă a tulpinii este de 4 cm, fiind proporțională cu dimensiunea căpățânii.

## 4.3. Aria geografică: Zona de producție și ambalare a Radicchio Variegato di Castelfranco cuprinde întregul teritoriu al următoarelor comune din provinciile Treviso, Padova și Veneția.

Provincia 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, Veduggio, Villorba, Zero Branco.

Provincia Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Provincia Veneția: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Dovada originii: În vederea monitorizării etapelor de producție și ambalare, organismul de inspecție autorizat în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 alcătuiește o listă a producătorilor și ambalatorilor care intenționează să folosească IGP pentru fiecare campanie de producție.

Producătorii de radicchio și directorii tuturor întreprinderilor care cultivă IGP Radicchio Variegato di Castelfranco și se află în aria de producție pot fi incluși în lista menționată mai sus.

Producătorii au obligația de a se înscrie la fiecare campanie de producție în lista respectivă și de a declara anual suprafețele cultivate și cantitățile obținute și livrate ambalatorilor.

Cererea de înscriere trebuie depuse la organismul de inspecție până la data de 31 mai a fiecărui an.

Ambalatorii trebuie să trimită anual o declarație în care să specifice producția anuală ambalată.

Înscrierea producătorilor și ambalatorilor este valabilă un an și poate fi reînnoită.

Directorul exploatației trebuie să înscrie într-un registru special data la care începe recoltarea.

Directorii exploatațiilor trebuie să notifice organismul de monitorizare, în fiecare an, cu privire la cantitatea de produs finit obținut și pregătit pentru comercializare.

Totodată, directorii exploatațiilor trebuie să înscrie această cantitate în registrul fermei, precizând data livrării la ambalator, cu excepția cazului în care ambalarea are loc direct în exploatațiile respective.

- 4.5. Metoda de producție: Condițiile de plantare și operațiunile de cultivare în vederea obținerii IGP Radicchio Variegato di Castelfranco trebuie să respecte tradițiile locale și să fie concepute astfel încât să confere produsului calitățile specifice.

Producția de Radicchio Variegato di Castelfranco este potrivită pentru un sol proaspăt, adânc și bine scurs, care nu este excesiv de bogat în substanțe nutritive, în special în azot, și nu este alcalin. Solurile optime pentru cultivare sunt cele argiloase și nisipoase aluvionare în stare de decalcifiere. Clima ideală este una cu ploaie suficientă vara și temperaturi nu excesiv de mari, cu toamna uscată și iarna timpurie, cu temperaturi care pot să ajungă până la  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Densitatea de plantare pentru etapele de semănare, transplantare și subțiere nu trebuie să depășească 7 plante pe metru pătrat.

Producția maximă pe hectarul de recoltă nu trebuie să depășească 6 000 kg (toleranța exclusă).

Greutatea maximă unitară a căpățânilor care formează produsul finit nu trebuie să depășească 0,4 kg (toleranța exclusă).

Producția de Radicchio Variegato di Castelfranco începe, invariabil, cu semănatul sau transplantarea de răsaduri.

Operațiunile de semănat trebuie efectuate între 1 iunie și 15 august.

În cazul transplantării de vârstare, perioada este între 15 iunie și 31 august.

Operațiunile de cultivare, albire, forțare și dobândire a caracteristicilor prevăzute pentru IGP Radicchio Variegato di Castelfranco în vederea punerii în vânzare, inclusiv ambalarea, trebuie efectuate în aria definită la punctul 4.3.

Andivele comercializate înainte de dobândirea caracteristicilor prevăzute pentru IGP Radicchio Variegato di Castelfranco, astfel cum sunt descrise mai sus, în afara ariei de producție, determină interzicerea dreptului de a utiliza IGP și orice altă indicație geografică.

Procesul tradițional de prelucrare a produsului este descris mai jos.

#### Faza de forțare și albire

Forțarea și albirea sunt operațiuni esențiale și de neînlocuit, care determină calitățile organoleptice, comerciale și estetice ale Radicchio Variegato di Castelfranco. Acestea se realizează prin formarea de noi frunze pe căpățână în lipsa luminii, cărora le lipsește parțial sau complet pigmentul de clorofilă. Prin acest procedeu se subliniază irizațiile de pe limb, se reduce consistența fibroasă și se formează un gust plăcut amărui, produsul devenind ușor crocant.

Forțarea Radicchio Variegato di Castelfranco se efectuează în felul următor:

— prin scufundarea, în poziție verticală, a căpățânilor până la tulpină, în apă de izvor cu o temperatură de aproximativ 11 °C pe o durată suficientă ca să le permită să atingă gradul optim de coacere și caracteristicile descrise mai sus,

sau:

— în spații încălzite, create pe câmp, asigurând nivelul corespunzător de umiditate a rădăcinilor, reducând intensitatea luminii și favorizând creșterea de noi vârstare din fiecare căpățână.

#### Faza de toaletare

După aceea urmează faza de toaletare, care presupune îndepărtarea frunzelor deteriorate sau cu formă neregulată și, ulterior, tăierea și egalizarea tulpinilor la o dimensiune proporțională cu cea a căpățânii.

Operațiunea de toaletare trebuie efectuată imediat înainte ca produsul să ajungă în lanțul de distribuție. După toaletare, andiva se pune în recipiente de dimensiuni mari, cu apă curentă, pentru a fi spălată și ambalată.

Andivele bune de consum, cu IGP „Radicchio Variegato di Castelfranco” trebuie ambalate:

— în recipiente corespunzătoare, având baza de 30 × 50 cm sau 30 × 40 cm și o capacitate maximă de 5 kg de produs,

— în recipiente corespunzătoare, având baza de 40 × 60 cm și o capacitate maximă de 7,5 kg de produs,

— în recipiente corespunzătoare de alte dimensiuni având o capacitate maximă de 2 kg de produs.

Fiecare recipient trebuie să aibă un capac sigilat pentru ca produsul să nu poată fi scos din recipient fără ruperea sigiliului.

- 4.6. Legătura: Condițiile de mediu și factorul uman și natural din aria de producție contribuie în egală măsură la îndeplinirea cerințelor pentru „Radicchio Variegato di Castelfranco”. Istoria, evoluția, tradițiile centenare ale agriculturilor și cultivatorilor din partea locului, caracteristicile solului, clima, temperatura apei subterane și capacitatea de a produce izvoare prin simpla forare (realizată la costuri reduse) determină și formează legătura între „Radicchio Variegato di Castelfranco” și mediul în care se cultivă această legumă.

4.7. Organism de control:

Denumire: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Adresă: Via S. Gaetano, 74  
I-36016 Thiene (VI)

Telefon (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etichetare: Recipientele trebuie să fie inscripționate cu următoarele cuvinte, cu majuscule de aceeași dimensiune: Radicchio Variegato di Castelfranco IGP. De asemenea, recipientele trebuie să fie inscripționate cu:

— denumirea întreprinderii și adresa sau sediul social al producătorului individual sau al producătorilor și al ambalatorului, și

— greutatea netă de vânzare,

precum și cu informații suplimentare, cu condiția ca acestea să nu fie laudative și să nu inducă în eroare consumatorul în privința tipului și caracteristicilor produsului.

Fiecare recipient și/sau capac trebuie inscripționat cu sigla de identificare a IGP, folosindu-se formele, culorile, dimensiunile și proporțiile specificate.

Sigla, de culoare roșie pe fond alb, este formată dintr-o imagine care reprezintă o andivă stilizată, având deasupra cuvintele Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, întreaga imagine fiind încadrată cu o margine roșie.

Tipul de font: Rockwell condensed

Culoare: Roșu = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Sigla poate fi, de asemenea, inserată pe sigiliu de către persoana responsabilă.

Orice alte informații inscripționate lângă Radicchio Variegato di Castelfranco IGP trebuie să aibă dimensiuni semnificativ mai mici.

---