

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 279/07)

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 ROSSO DI TREVISO”

Nr. CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

DOP () IGP (X)

Modificarea (modificările) solicitată (solicitate)

Rubrica (Rubricile) din specificații:

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

Modificare/modificări:

Descriere

Modificarea prevede creșterea dimensiunii minime a căpătâni de andivă în momentul comercializării și eliminarea adverbului „complet” referitor la culoare.

Metoda de obținere

Se specifică mai detaliat modalitățile și durata de cultivare a andivei; iar anumite reguli care nu contribuie la calitatea produsului sunt eliminate.

Se introduce obligativitatea legării producției cât timp se află încă pe câmp.

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 folosesc metode care, ca și reglementările din unele țări, impun folosirea altor materiale decât cimentul în cadrul producției de alimente destinate consumului uman.

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

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 trebuia 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 răspunde mai bine cerințelor 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 1 500 m²” 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 ROSSO DI TREVISO”

Nr. CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

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

2. Grup:

Denumire: Consorzio Radicchio di Treviso
Adresa: Viale 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) Altele ()

3. Tipul produsului:

Clasa 1.6 — Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerintelor prevazute la articolul 4 alineatul (2)]

4.1. Denumire: „Radicchio Rosso di Treviso”

4.2. Descriere: Culturile din care se obține IGP „Radicchio Rosso di Treviso” trebuie să fie formate din plante din genul *Chichorium*, specia *intybus* L., soiul *silvestre*, care include tipurile timpurii și târzii.

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

„Radicchio Rosso di Treviso” târzie

- Aspect: lăstare de formă regulată, uniforme și compacte; frunze strânse, care au tendința de a cuprinde căpățâna în partea superioară; căpățâna cuprinde și o porțiune de tulpină perfect toaletată, proporțională cu dimensiunile acesteia, dar nu mai mare de 6 cm.
- Culoare: frunzele au o culoare roșu-vișiniu intensă, cu nervurile secundare puțin pronunțate, nervura principală fiind de culoare albă.
- Gust: nervura principală are un gust plăcut amăru și este crocantă.
- Dimensiune: căpățâni cu greutate minimă de 100 g, diametrul minim la gât de 3 cm și 12-25 cm în lungime, fără tulpină.

Profilul produsului „Radicchio Rosso di Treviso” este următorul:

- perfect copt,
- frunzele de culoare roșie puternică și strălucitoare,
- nervura principală albă,
- 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 6 cm, fiind proporțională cu dimensiunea căpățânii.

„Radicchio Rosso di Treviso” timpurie

- Aspect: căpățână voluminoasă, alungită, compactă, cu o mică porțiune de tulpină.
- Culoare: frunzele au nervurile principale foarte accentuate, de culoare albă, care se dispersează în mai multe nervuri secundare pe fondul roșu intens al frunzelor bine dezvoltate.
- Gust: frunze mediu crocante, cu gust ușor amăru.
- Dimensiune: greutatea minimă a căpățânilor este 150 g, iar lungimea (fără tulpină) este de 15-25 cm.

Profilul produsului „Radicchio Rosso di Treviso” este următorul:

- perfect copt,
- frunze de culoare roșie strălucitoare, cu nervuri secundare albe,
- 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 Rosso di Treviso” târzie cuprinde întregul teritoriu al următoarelor comune din provinciile Treviso, Padova și Veneția.

Provincia 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.

Provincia Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincia Veneția: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Zona de producție și ambalare a „Radicchio Rosso di Treviso” timpurie 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, 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.

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

Provincia Venezia: Martellago, 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 andivă timpurie și/sau târzie, precum și directorii tuturor întreprinderilor care cultivă „Radicchio Rosso di Treviso” și se află în aria de producție pot fi incluși în lista menționată mai sus.

Producătorii trebuie să fie înscrși în lista respectivă la fiecare campanie de producție și să declare anual suprafețele cultivate și cantitățile obținute și livrate ambalatorilor.

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

Ambalatorii trebuie să trimită anual organismului de inspecție o declarație în care să specifice producția anuală ambalată, defalcată pe tipuri de produs.

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

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

Directorii exploatațiilor trebuie să notifice organismul de inspecție cu privire la cantitatea de produs finit obținut și care este adecvat pentru comercializare, pentru fiecare an în parte și pentru fiecare tip de andivă.

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 obținere:* Condițiile de plantare și operațiunile de cultivare în vederea obținerii IGP „Radicchio Rosso di Treviso” trebuie să respecte tradițiile locale și să fie concepute astfel încât să confere produsului calitățile specifice.

Producția de „Radicchio Rosso di Treviso” târzie și timpurie necesită soluri proaspete, adânci și bine drenate, nealcaline, care nu sunt excesiv de bogate în substanțe nutritive, în special în azot. Solurile optime pentru cultivare sunt cele argiloase și nisipoase aluvionare în proces de decalcifiere. Clima ideală este una cu ploaie suficientă vara și temperaturi maxime temperate, cu toamna uscată, iarna timpurie și cu temperaturi care pot să ajungă până la – 10 °C.

Densitatea de plantare pentru etapele de semănare, transplantare și rărire nu trebuie să depășească 8 plante pe metru pătrat.

Producția maximă pe hectarul de teren cultivat nu trebuie să depășească valorile de mai jos (toleranța exclusă):

- târzie: 7 000 kg/ha,
- timpurie: 9 000 kg/ha.

Greutatea maximă unitară a căpățânilor care formează produsul finit nu trebuie să depășească valorile de mai jos:

- târzie: 0,400 kg,
- timpurie: 0,500 kg.

Producția de „Radicchio Rosso di Treviso” începe, invariabil, cu semănatul sau transplantarea de răsaduri.

Operațiunile de semănare trebuie efectuate în perioada 1 iunie-31 iulie în fiecare an.

În cazul transplantării de răsaduri, termenul limită este 31 august.

Operațiunile de recoltare a „Radicchio Rosso di Treviso” târzie încep la 1 noiembrie și, în orice caz, trebuie să aibă loc după ce recolta a fost expusă la îngheț cel puțin de două ori, fapt care contribuie la colorația roșie specifică acestei legume.

Operațiunile de recoltare a „Radicchio Rosso di Treviso” târzie încep la 1 septembrie.

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

Procesul de albire, forțare și pregătire a căpățânilor pentru ambalare cuprinde mai multe etape, diferite pentru fiecare din cele două tipuri de andivă.

„Radicchio Rosso di Treviso” târzie

Procesul tradițional de prelucrare a produsului, care are loc după recoltare, este descris mai jos.

Etapa de preforțare

În această primă fază, legumele recoltate împreună cu o parte din rădăcină sunt curățate de frunzele din partea exterioară, iar de pe rădăcina se îndepărtează eventualele urme de pământ.

Apoi, căpățânile sunt adunate în mănunchi sau așezate în lădițe perforate sau acoperite cu plasă.

În ambele cazuri, tulpinile trebuie să aibă aceeași lungime.

Mănunchiurile sau lădițele, aliniat pe sol, sunt protejate cu ajutorul unui tunel împotriva precipitațiilor sau înghețului nocturn. Tunelul trebuie să asigure ventilația optimă a căpățânilor. Această ultimă etapă poate fi realizată și prin plasarea mănunchiurilor sau lădițelor în medii controlate.

Etapa de forțare — albire

Forțarea și albirea sunt operațiuni esențiale și de neînlocuit, care determină calitățile organoleptice, comerciale și estetice ale „Radicchio Rosso di Treviso” târzie. 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 culoarea roșu-strălucitoare a frunzelor, se reduce consistența fibroasă și se formează un gust plăcut amărui, produsul devenind ușor crocant.

Forțarea „Radicchio Rosso di Treviso” târzie se efectuează 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

Etapa de toaletare

Apoi 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 căpătâni.

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.

„Radicchio Rosso di Treviso” timpurie:

Etapa de legare

În această etapă, căpătâniile sunt legate pe câmp pentru a inhiba procesul normal de fotosinteză, pe o durată suficientă ca acestea să ajungă la gradul optim de coacere și să capete caracteristicile descrise mai sus.

Etapa de toaletare

În prima fază, după recoltare, de pe căpătâniile dezlegate se îndepărtează frunzele exterioare care nu corespund cerințelor minime, după care se efectuează toaletarea gâtului și a tulpinii. După toaletare, andiva se pune în recipiente de dimensiuni mari, cu apă curentă, pentru a fi spălată. Se îndepărtează frunzele care nu întrunesc cerințele calitative și andiva este trimisă la ambalare.

Andivele bune de consum, cu IGP „Radicchio Rosso di Treviso” 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 Rosso di Treviso”. Istoria, evoluția, tradițiile centenare ale agriculturii și cultivatorilor din partea locului, caracteristicile solului, clima, temperatura apei subterane și capacitatea de a produce izvoare prin simpla forare (realizate la costuri reduse) determină și formează legătura între „Radicchio Rosso di Treviso” și mediul în care se cultivă această legumă.

4.7. *Organism de control*:

Denumire: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adresa: 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 Rosso di Treviso IGP”, însoțite de precizarea „tardivo” (târzie) sau „precoce” (timpurie). 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 la origine,
- 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, precizându-se tipul „tardivo” (târzie) sau „precoce” (timpurie).

Sigla, de culoare roșie pe fond alb, este formată dintr-o imagine care reprezintă o andivă stilizată, având deasupra cuvintele „Radicchio Rosso di Treviso IGP”, întreaga imagine având un cadru roșu.

Tipul de font: Rockwell condensed

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

Precizarea „tardivo” (târzie) sau „precoce” (timpurie) apare cu litere albe pe fond roșu, lângă reproducerea fotografică a „Radicchio Rosso di Treviso”.

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

Orice alte informații inscripționate lângă „Radicchio Rosso di Treviso” IGP trebuie să aibă dimensiuni semnificativ mai mici.
