

**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 270/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zmenu a doplnenie podľa článku 9 a článku 17 ods. 2

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

ES č. IT/PGI/117/1515/26.04.2004

CHOP ( ) CHZO ( X )

**Požadovaná(-é) zmena(-y) a doplnenie(-a)**

Časť(-ti) špecifikácie:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označenie
- Vnútroštátne požiadavky

Zmena a doplnenie/zmeny a doplnenia:

Zemepisná oblasť

Vkladá sa obec Mira, ktorá bola uvedená v mape predloženej v čase uznania, pre chybu sa však vynechala z opisnej časti.

Spôsob výroby

Podrobnejšie sa špecifikujú výrobné postupy a obdobie pestovania čakanky; okrem toho sa odstraňujú niektoré opisné prvky bielenia a rýchlania, ktoré neprispievajú ku kvalitatívnym vlastnostiam výrobku.

Predovšetkým rozhodnutie posunúť zber bolo prijaté s cieľom zaručiť spotrebiteľom kvalitatívne štandardy; podnebie sa skutočne výrazne zmenilo, pričom sa postupne predlžuje letné obdobie s miernymi teplotami až do konca septembra. To sa zjavne nezlučuje s pestovaním akostnej čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“. Z týchto dôvodov a s cieľom zabezpečiť rovnorodosť výrobku, ktorý má chránené zemepisné označenie a príslušné kvalitatívne vlastnosti, sa uprednostnilo posunutie dátumu zberu o 10 dní.

Fáza rýchlania sa vypustila, pretože nepredstavuje „stálu“ fázu pestovania čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“. Vyplýva to zjavne z predpokladu uvedeného už v predchádzajúcom znení špecifikácie, kde sa pripúšťajú rôzne formy bielenia, z ktorých niektoré by nielen nemali prospech z fázy rýchlania, ale mohlo by im to dokonca aj uškodiť.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Charakteristiky nádob sa zmenili s cieľom zaručiť možnosť používať aj iné materiály bez toho, aby sa narušilo spojenie s územím a tradičnými technikami pestovania. V súčasnosti v niektorých protokoloch, ktoré prijali hlavné medzinárodné distribučné spoločnosti, a v právnych predpisoch niektorých krajín z hygienicko-sanitárnych dôvodov sa skutočne stanovuje, aby sa pri výrobe potravín určených na ľudskú spotrebu používali iné materiály ako cement.

Technika sušenia rastlín po fáze bielenia pred orezaním koreňa a vonkajších listov mala opodstatnenie, pretože orezanie sa vykonávalo v nevykúrených priestoroch a vo vonkajšom prostredí; v súčasnosti zmenené požiadavky s cieľom zaručiť zdravé prostredie a pohodlie na pracoviskách viedli k tomu, že sa všetky spracovateľské haly vykurojú, čím sa predchádzajúce obdobie „sušenia“ stáva nepotrebným a môže byť dokonca škodlivé, pretože môže spustiť degeneratívne procesy rastlín; je jasné, že postup odkvapkávania sa v každom prípade uskutoční v miestnostiach, kde sa vykonáva orezávanie (je potrebné pripomenúť, že proces bielenia nie je povinné vykonať vo vode). Na ďalšie objasnenie, stanovenie 18 °C „stálej“ teploty sa malo považovať iba za indikatívny parameter, keďže na zaznamenanie podstatne nižších teplôt postačuje, aby sa otvorili dvere pri vstupe úrody do miestnosti, v ktorej sa vykonáva orezávanie, to však neohrozuje zachovanie tradícií ani kvality výrobku.

#### Označenie

S cieľom poskytovať spotrebiteľovi jasnejšie informácie sa zavádza identifikačné logo. V snahe lepšie uspokojiť potreby dopytu trhu bolo vhodné vytvoriť nové balenia alebo iné rozmery súčasných balení.

#### Vnútroštátne požiadavky

Zrušili sa články 3 a 8 platnej špecifikácie a ustanovil sa kontrolný orgán v súlade s ustanoveniami právnych predpisov Spoločenstva.

V článku 7 sa odstránil odkaz na „minimálnu plochu 1 500 m<sup>2</sup>“, pokiaľ ide o pozemky, ktoré sú oprávnené na zápis do zoznamu pestovateľov, pretože toto obmedzenie je obmedzením prístupu, čo nie je v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva.

#### ZHRNUTIE

#### **NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

#### **„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“**

**ES č.: IT/PGI/117/1515/26.04.2004**

**CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

#### 1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Ministero delle Politiche agricole e forestali — Dipartimento della Qualità dei prodotti agro-alimentari e dei servizi — Direzione generale della Qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Adresa: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Telefón: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

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

## 2. Skupina:

Názov: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Telefón: (39) 0422 48 80 87

Fax: (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

## 3. Druh výrobku:

Trieda 1.6 – Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

## 4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

## 4.1. Meno: „Radicchio Variegato di Castelfranco“

4.2. Opis: Odrody určené na pestovanie čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ CHZO musia tvoriť rastliny z čeľade astrovité – druhu *cichorium intybus* – varieta *silvestre* zahŕňajúcej aj formu *variegato* (škvrnitý).

Pri uvedení na trh musí mať čakanka s označením „Radicchio Variegato di Castelfranco“ CHZO tieto vlastnosti:

- Vzhľad: hlávka pekného tvaru a žiarivej farby s minimálnym priečnym priemerom 15 cm; zo spodnej časti hlávky vychádza vrstva rovných listov, druhá vrstva je o niečo nadvihnutá, tretia vrstva je ešte viac naklonená, a tak sa vytvára srdce bez vytvorenia jadra; koreň s maximálnou dĺžkou 4 cm a priečnym priemerom primeraným rozmerom samotnej hlávky; čo najhustejšie listy okrúhleho tvaru s nerovným povrchom a zvlňenými okrajmi.
- Farba: smotanovo biele listy so škvrnami rôznej farby od svetlo po tmavofialovú a tmavočervenú, rozloženými rovnomerne po celom liste.
- Chuť: listy veľmi jemnej, sladkej až mierne horkastej chuti.
- Priečny priemer: hlávky s minimálnou hmotnosťou 100 g, minimálny priečny priemer „ruže“ 15 cm.

Tovarovznačkový profil čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ je stanovený takto:

- náležitý stupeň zrelosti,
- smotanovo biele zafarbenie s rovnomerne rozloženými škvrnami svetlofialovej až tmavočervenej farby,
- nerovné listy s mierne zvlňenými okrajmi,
- primeraná celistvosť hlávky,
- stredne veľké kusy,
- jednotnosť priečného priemeru hlávok,
- presné, jemné orezanie, bez nepravidelností,
- koreň primeraný hlávke, nie dlhší ako 4 cm.

## 4.3. Zemepisná oblasť: Do oblasti pestovania a balenia čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ patrí v rámci provincií Treviso, Padova a Benátky celé administratívne územie týchto obcí.

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, Vedelago, 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 Benátky: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Dôkaz o pôvode: Na účely kontroly jednotlivých fáz výroby a balenia vytvorí kontrolný orgán oprávnený v zmysle článku 10 nariadenia (ES) č. 510/2006 na každý hospodársky rok zoznamy pestovateľov a baliarní, ktoré majú v úmysle používať označenie CHZO.

Na zápis do uvedeného zoznamu sú oprávnení pestovatelia čakanky, majitelia pozemku, ktorý spadá do vymedzenej oblasti a ktorý vymedzili na pestovanie čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ CHZO.

Pestovatelia sú povinní zapísať sa do uvedeného zoznamu v každom hospodárskom roku, pričom každý rok nahlasujú obrábané plochy a množstvá výrobkov, ktoré boli dopestované a dodané do baliarne.

Žiadosť o zápis sa musí predložiť kontrolnému orgánu do 31. mája každého roku.

Baliarne sú povinné predložiť kontrolnému orgánu vyhlásenie týkajúce sa ročnej produkcie, ktorá bola zabalená.

Zápis jednotlivých pestovateľov alebo baliarní do zoznamu platí jeden rok a môže sa obnoviť.

Začiatok prác v každom období výsadby sa musí postupne zaznamenávať do príslušného podnikového registra, za čo zodpovedá majiteľ.

Majiteľ nahlasuje kontrolnému orgánu množstvá konečného výrobku pripravené na uvedenie na trh, ktoré boli získané z každej výsadby.

Majiteľ zároveň zabezpečí zapísanie týchto množstiev do podnikového registra, pričom zaznamená dátum dodania do baliarne s výnimkou prípadu, keď balenie zabezpečuje priamo sám.

- 4.5. Spôsob výroby: Podmienky výsadby a pestovateľské postupy spojené so zhodnocovaním, určené na dosiahnutie CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“, musia byť tradičné pre oblasť a v každom prípade spôsobilé na to, aby hlávky nadobudli osobitné vlastnosti.

Na pestovanie čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ sa považujú za vhodné chladné, hlboké pôdy, dobre drenážované, nie príliš bohaté na živiny, dusičnaté, bez alkalickej reakcie. Vhodné sú najmä pestovateľské oblasti s hlinito-piesočnatými pôdami zo starých nánosov v štádiu odvápenia a s podnebíom charakterizovaným letami s dostatočným množstvom zrážok a obmedzenými maximálnymi teplotami, suchými jeseňami a pomerne chladnými zimami s minimálnymi teplotami až do  $-10^{\circ}\text{C}$ .

Pokiaľ ide o výsev alebo vysádzanie a následné jednotenie priesad, hustota výsadby, nemôže presiahnuť 7 rastlín na  $\text{m}^2$ .

Maximálna výsadba na hektári obrábanej plochy nemôže presiahnuť (bez akejkoľvek tolerancie) 6 000 kg.

Maximálna jednotná hmotnosť hlávok, ktoré tvoria konečný výrobok, nemôže presiahnuť (bez akejkoľvek tolerancie) 0,400 kg.

Pestovanie čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ sa začína buď výsevom alebo výsadbou.

Sejba na poli sa musia vykonať v období od 1. júna do 15. augusta.

Vysádzanie sa musí vykonať v období od 15. júna do 31. augusta.

Práce spojené s pestovaním, bielením, rýchlenním a ovplyvňovaním vlastností stanovených pre uvedenie čakaniiek s označením CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ na trh, vrátane balenia, sa musia vykonávať výhradne v administratívnom území obcí uvedených v bode 4.3.

Čakanky, ktoré sa predávajú pred nadobudnutím vlastností opísaných v predchádzajúcom texte a stanovených pre CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ mimo oblastí pestovania, definitívne stratia právo niesť označenie CHZO alebo akokoľvek odkazovať na zemepisnú oblasť.

Tradičný postup spracovania výrobku je rozdelený do týchto fáz.

Fáza rýchlennia – bielenia:

Rýchlennie – bielenie je základná a nenahraditeľná operácia, ktorá umožňuje, aby vynikli organoleptické, tovarové a estetické vlastnosti čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“. Vykonáva sa tak, že sa vytvoria podmienky na to, aby sa na hlávkach mohli vytvoriť nové listy, ktoré, keďže sú vytvorené bez svetla, vôbec alebo takmer vôbec neobsahujú chlorofylové pigmenty, čím sa zvýrazní výrazné červené zafarbenie listov, stratí sa vláknitá konzistencia a listy sa stanú chrumkavými a získajú jemnú horkastú chuť.

Rýchlennie čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ sa vykonáva:

— ponorením hlávok vo zvislej polohe do pramenitej vody s teplotou približne 11 °C až po spodnú časť stonky, na čas potrebný na dosiahnutie náležitého stupňa zrelosti, ktorý charakterizujú uvedené vlastnosti

alebo

— vo vyhrievaných priestoroch na poli, pričom sa zabezpečí správny stupeň vlhkosti koreňového systému, zníži sa intenzita svetla a podporí vývoj výhonkov každej hlávky.

Fáza orezávania:

Nasleduje fáza orezávania, kedy sa z hlávok odstráni porušené listy alebo listy s nevhodnými vlastnosťami a koreň sa oreže a skráti primerane k veľkosti hlávky.

Orezávanie sa musí vykonať bezprostredne pred uvedením výrobku do distribučného reťazca. Po ukončení orezávania sa čakanka vloží do priestranných nádob s tečúcou vodou, aby sa mohla umyť a zabaliť.

Pri uvedení na trh musí byť čakanka, ktorá má označenie CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“, zabalená:

— vo vhodných prepravkách s rozmermi základne 30 × 50 alebo 30 × 40 cm s maximálnou nosnosťou 5 kg výrobku,

— vo vhodných prepravkách s rozmermi základne 40 × 60 cm s maximálnou nosnosťou 7,5 kg výrobku,

— v prepravkách iných vhodných rozmerov, pokiaľ nepresahujú nosnosť 2 kg výrobku.

Na každej prepravke musí byť zapečatený kryt, ktorý bráni vybrať obsah bez porušenia pečate.

- 4.6. Spojenie: Vlastnosti čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ závisia od podmienok prostredia a prírodných a ľudských faktorov v oblasti pestovania. História, vývoj, viac ako storočná tradícia podnikov a pestovateľov zeleniny v oblasti, pôdne vlastnosti, klimatický vývoj, teplota podzemnej vody, schopnosť vody vytrysknúť pri prvom vrte, a teda pri pomerne nízkych nákladoch, vo veľkom rozsahu dokazujú spojenie čakanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ s prostredím, v ktorom sa v súčasnosti pestuje.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Názov: CSQA — Certificazioni S.r.l.

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

Telefón: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8. Označenie: Na samotných prepravkách sa musí tlačným písmom rovnakej veľkosti uviesť nápis „Radicchio Variegato di Castelfranco“. Na týchto prepravkách musia byť uvedené aj tieto údaje:

- meno alebo názov a adresa alebo sídlo pestovateľa a/alebo združenia pestovateľov a/alebo baliarne,
- pôvodná čistá hmotnosť,

ako aj prípadné doplnkové a dodatočné údaje, ktoré nemajú pochvalný charakter a ktoré nezavádzajú spotrebiteľa, pokiaľ ide o kvalitu a vlastnosti výrobku.

Na každej prepravke a/alebo zapečatenom kryte musí byť okrem toho uvedené identifikačné logo CHZO, pričom sa použije uvedený tvar, farba a rozmer alebo sa zachová pomer.

Logo červenej farby na bielom podklade je tvorené štylizovanou kompozíciou čakaniek, nad ktorou je uvedený nápis „Radicchio Variegato di Castelfranco CHZO“, a celé je ohraničené rámom červenej farby.

Typ písma: Rockwell condensed

Farba loga: červená = magenta 100 % – žltá 80 % – modrozelená (cyan) 30 %

Logo sa okrem toho môže nachádzať – podľa rozhodnutia daného subjektu – aj na pečati.

Akékoľvek ďalšie označenie iné ako „Radicchio Variegato di Castelfranco CHZO“ musí byť podstatne menších rozmerov.

---