

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 279/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. 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 ROSSO DI TREVISO“

ES č.: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

CHOP () CHZO (X)

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

Časť(-i) špecifikácie:

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

Zmena a doplnenie/zmeny a doplnenia:

Opis

Rozširuje sa spodný rozmer hlávky v čase uvedenia na trh a odstraňuje sa príslovka „úplne“ vo vzťahu k farbe.

Spôsob výroby

Podrobnejšie sa špecifikujú výrobné postupy a obdobie pestovania čakanky; okrem toho sa odstraňujú niektoré predpísané prvky, ktoré nezlepšujú kvalitatívne vlastnosti výrobku.

Zavádza sa povinnosť viazania rastlín na poli.

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

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

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 viesť k začatiu degeneratívnych procesov rastlín; je jasné, že postup odkvapkávania sa v každom prípade uskutoční v miestnostiach, kde sa vykonáva orezávanie (je potrebné pripomenúť, že proces bielenia sa nemusí vykonávať vo vode). Na ďalšie objasnenie, stanovenie 18 °C „stálej“ teploty sa malo považovať iba za indikatívny parameter, je zrejme, že na zaznamenanie podstatne nižších teplôt postačuje meranie teploty po otvorení dverí, ktoré umožňujú vstup úrody do miestnosti, v ktorej sa vykonáva orezávanie bez toho, aby vznikli problémy spojené s dodržiavaním tradície a kvality výrobku.

Označenie

S cieľom poskytnúť spotrebiteľovi presnejšie informácie zavádza sa identifikačné logo. V snahe lepšie uspokojiť potreby dopytu trhu bolo vhodné vytvoriť nové balenia alebo už existujúce balenia s väčším obsahom.

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 m²“, pokiaľ ide o pozemky, ktoré sú oprávnené na zápis do zoznamu pestovateľov, pretože toto obmedzenie predstavuje obmedzenie prístupu, čo nie je v súlade s právnymi predpismi Spoločenstva.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

ES č.: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

CHOP () CHZO (X)

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

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

2. Skupina:

Názov: Consorzio Radicchio di Treviso
Adresa: Viale 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 Rosso di Treviso“

4.2 *Opis:* Odrody určené na pestovanie čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ CHZO musia tvoriť rastliny z čeľade astrovité – druhu *Cichorium intybus* L., divokej odrody, kam patria neskoré a skoré druhy.

Pri uvedení na trh musí mať čakanka s označením „Radicchio Rosso di Treviso“ tieto vlastnosti:

Neskorá čakanka „Radicchio Rosso di Treviso“

- Vzhľad: pravidelné výhonky, celistvé a kompaktné; uzatvorené listy, zavinuté, ktoré hlávku v hornej časti takmer uzatvárajú; v hlávke je časť koreňa, ktorý je presne orezaný a jeho dĺžka je primeraná veľkosti hlávky, ale nie dlhšia ako 6 cm,
- Farba: okraje listov výraznej vínočervenej farby so sotva viditeľnými strednými žilkami; biele zadné rebrá (hlavné žilky),
- Chuť: zadné listy výrazne horkej chuti a chrumkavej konzistencie,
- Pričný priemer: hlávky s minimálnou hmotnosťou 100 g, minimálny priemer hlúbu 3 cm, dĺžka (bez hlavného koreňa) 12 – 25 cm.

Tovarovnalecký profil neskej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ je stanovený takto:

- náležitý stupeň zrelosti,
- výrazné jasnočervené zafarbenie listov,
- hlavné žilky bielej farby,
- primeraná celistvosť hlávky,
- stredne veľké kusy,
- jednotnosť pričného priemeru a dĺžky hlávok,
- presné, jemné orezanie, bez nepravidelností,
- primeraný koreň, nie dlhší ako 6 cm.

Skorá čakanka „Radicchio Rosso di Treviso“

- Vzhľad: objemná hlávka, predĺžená, primerane uzavretá, s malou časťou koreňa.
- Farba: listy charakterizované veľmi výraznými žilkami bielej farby, ktoré sa rozvetvujú do početných malých vlásočníc vo výrazne červenej farbe početných listov.
- Chuť: listy mierne horkastej chuti a pomerne chrumkavej konzistencie.
- Pričný priemer: minimálna hmotnosť hlávok 150 g, dĺžka hlávky (bez koreňa) 15 – 25 cm.

Tovarovnalecký profil skorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ je stanovený takto:

- náležitý stupeň zrelosti,
- jasnočervené zafarbenie listov s jemnými bielymi žilkami,
- primeraná celistvosť hlávky,
- stredne veľké kusy,
- jednotnosť pričného priemeru hlávok,
- presné, jemné orezanie, bez nepravidelností,
- primeraný koreň, nie dlhší ako 4 cm.

- 4.3 *Zemepisná oblasť:* Do oblasti pestovania a balenia neskorej červenej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ patrí v rámci provincií Treviso, Padova a Benátky celé administratívne územie uvedených obcí.

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 Benátky: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Do oblasti pestovania a balenia skorej červenej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ patrí v rámci provincií Treviso, Padova a Benátky celé administratívne územie uvedených obcí.

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

- 4.4 *Dôkaz o pôvode:* Kontrolný orgán oprávnený v zmysle článku 10 nariadenia (ES) č. 510/2006 vytvorí na kontrolu fázy výroby a balenia pre každý hospodársky rok zoznamy pestovateľov a baliarní, ktoré chcú používať označenie CHZO na príslušné druhy čakanky.

Na zápis do uvedeného zoznamu sú oprávnení pestovatelia čakanky, majitelia pozemku, ktorý spadá do vymedzenej oblasti a ktorý vymedzili na pestovanie neskorej a/alebo skorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“.

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

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

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

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 oznamuje kontrolnému orgánu za každý druh čakanky dopestované množstvo konečného výrobku, pripravené na uvedenie na trh, ktoré bolo získané z každej výsadby.

Majiteľ zároveň zabezpečí uvedenie tohto množstva v podnikovom registri, 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 Rosso di Treviso“, musia byť tradičné pre oblasť a v každom prípade spôsobilé na to, aby hlávky nadobudli osobitné vlastnosti.

Na pestovanie neskorej a skorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ sa považujú za vhodné chladné, hlboké pôdy, dobre drenáované, 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 včasnými pomerne chladnými zimami s minimálnymi teplotami až do $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Hustota výsadby, pokiaľ ide o výsadbu alebo presadenie a následné vytrhanie priesad, nemôže presiahnuť 8 rastlín na m^2 .

Maximálna výsadba na hektári obrábanej plochy nemôže presiahnuť (bez akejkoľvek tolerancie) tieto limity:

— neskorá: 7 000 kg/ha

— skorá: 9 000 kg/ha

Maximálna jednotná hmotnosť hlávok, ktoré tvoria konečný výrobok, nemôže presiahnuť (bez akejkoľvek tolerancie):

— neskorá: 0,400 kg

— skorá: 0,500 kg

Pestovanie čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“, skorej alebo neskorej, sa začína buď vysadením, alebo presadením.

Výsadbové práce na poli sa musia vykonať v období od 1. júna do 31. júla každého roka.

Presadenie sa musí vykonať do 31. augusta každého roka.

Zber sa v prípade neskorej čakanky „Radicchio rosso di Treviso“ vykonáva po 1. novembri, avšak až po tom, ako rastlina podstúpila aspoň dve námrazy, aby sa podporilo červené zafarbenie rastliny.

V prípade skorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ sa zber vykonáva po 1. septembri.

Práce spojené s pestovaním, bielením, rýchlenním a získavaním vlastností stanovených na uvedenie na trh čakaniek určených na používanie označenia CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“, vrátane balenia, sa musia vykonávať výhradne v administratívnom území obcí uvedených v bode 4.3.

Bielenie, urýchľovanie a príprava hlávok na bielenie sa uskutoční v následných fázach spracovania pre každý z dvoch druhov čakanky.

Neskorá čakanka „Radicchio Rosso di Treviso“:

Tradičný postup spracovania výrobku po zbere je rozdelený do týchto fáz.

Fáza prvotného urýchlenia

V tejto prvej fáze sa rastliny zozbierané s časťou koreňového systému očistia od vonkajších listov a od zeme, ktorá prípadne zostala nalepená na koreni.

Hlávky sa potom zbierajú do zväzkov alebo sa ukladajú do sieťových alebo predierovaných klieťok.

V oboch prípadoch musí mať koreň jednotlivých rastlín rovnakú výšku.

Zväzky alebo klieťky naplnené hlávkami, usporiadané na zemi, sú chránené tunelom, aby sa zabránilo ich výraznému premočeniu v prípade atmosférických zrážok alebo topeniu nočných námraz. Tunel musí zabezpečovať maximálne vetranie hlávok. Táto posledná fáza sa môže vykonať aj pri uložení zväzkov alebo klieťok do klimatizovaných miestností.

Fáza rýchlennia – bielenie

Rýchlenie – bielenie je základná a nenahraditeľná operácia, ktorá umožňuje, aby vynikli organoleptické, tovarové a estetické vlastnosti neskorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“. 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 ešte zintenzívni výrazné červené zafarbenie listov, stratí sa vláknitá konzistencia a listy sa stanú chrumkavými a získajú výraznú horkastú chuť.

Neskorá čakanka „Radicchio Rosso di Treviso“ sa rýchli prostredníctvom použitia pramenitej vody s teplotou približne 11 °C. Hlávky sa zvislo vložia do širokých nádob, kde sú chránené a ponorené až po spodnú časť stonky, na čas potrebný na dosiahnutie náležitého stupňa zrelosti, ktorý charakterizujú uvedené vlastnosti.

Fáza orezávania

Nasleduje orezávanie, pri ktorom sa z hlávok odstránia povrázky alebo kletky, odstránia sa porušené listy alebo listy, ktoré nespĺňajú minimálne požiadavky, až kým sa nezíska hlávka so stanovenými vlastnosťami, ktorá sa oreže a koreň sa skrúti primerane k veľkosti hlávky.

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

Skorá čakanka „Radicchio Rosso di Treviso“:

Fáza viazania

V tejto fáze sa hlávky priamo na poli zviažu s cieľom potlačiť bežný proces fotosyntézy na čas potrebný na dosiahnutie správneho stupňa zrelosti, ktorý charakterizujú uvedené vlastnosti.

Fáza orezávania

V prvej fáze po zbere sa hlávky, z ktorých sa odstránilo viazanie, očistia od vonkajších listov, ktoré nespĺňajú minimálne požiadavky, a následne sa odreže spodná časť stonky a hlavného koreňa. Čakanka sa potom uloží do priestraných nádob naplnených tečúcou vodou, kde sa umyje. Odstránia sa prípadné listy, ktoré nezodpovedajú kvalitatívnym požiadavkám, a pristúpi sa k baleniu.

Pri uvedení na trh musí byť čakanka, ktorá má označenie „Radicchio Rosso di Treviso“, zabalená:

- vo vhodných prepravkách s rozmermi základne 30 × 50 alebo 30 × 40 cm s maximálnou hmotnosťou 5 kg výrobku,
- vo vhodných prepravkách s rozmermi základne 40 × 60 cm s maximálnou hmotnosťou 7,5 kg výrobku,
- v prepravkách iných vhodných rozmerov, pokiaľ nepresahujú hmotnosť 2 kg výrobku.

Na každej prepravke musí byť kryt s pečatou, ktorý znemožní výber obsahu bez porušenia pečate.

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

4.7 *Kontrolný orgán:*

Názov: CSQA S.r.l. Certificazioni

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 tlačeným písmom rovnakej veľkosti uviesť nápis „Radicchio Rosso di Treviso“ CHZO spolu s uvedeným druhu „neskorá“ alebo „skorá“. Na týchto prepravkách musia byť uvedené aj tieto údaje:

- názov, právna forma a adresa alebo sídlo výrobcu, jednotlivca a/alebo v združení, a/alebo baliarne,
- pôvodná čistá hmotnosť,
- ako aj prípadné doplnkové a dodatočné údaje, ktoré nie sú pochvalného charakteru a ktoré nezavádzajú spotrebiteľa, pokiaľ ide o kvalitu a vlastnosti výrobku.

Na každej prepravke a/alebo zapečatenom obale musí byť okrem toho uvedené identifikačné logo CHZO, pričom sa použijú uvedené tvary, farby a rozmery alebo pomery, na ktorom sa uvádza aj druh „skorá“ alebo „neskorá“.

Logo červenej farby na bielom podklade tvorí štylizované usporiadanie čakaniek, nad ktorým je uvedený nápis „Radicchio Rosso di Treviso CHZO“, celé je ohraničené rámom červenej farby.

Typ písma: Rockwell condensed

Farba loga: Červená = Magenta 100 % – žltá 80 % – modrozelená 30 %

Označenie „skorá“ alebo „neskorá“ je uvedené bielymi písmenami na červenom poli vedľa fotografického vyobrazenia čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“.

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

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