

Objava vloge za spremembo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 270/10)

Ta objava daje pravico do ugovora na vlogo za spremembo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za spremembo na podlagi člena 9 in člena 17(2)

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

ES št.: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

ZOP () ZGO (X)

Zahtevana(e) sprememba(e)

Spremenjena(e) postavka(e) v specifikaciji proizvoda

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- X Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- X Metoda pridobivanja
- Povezava
- X Označevanje
- X Nacionalne zahteve

Sprememba(e)

Geografsko območje

Sprememba določa vnos občine Mira, ki je bila vključena na zemljevid, priložen vlogi, vendar po pomoti izpuščena iz opisa.

Metoda pridobivanja

Metode in obdobja pridobivanja radiča so podrobno določeni, medtem ko sta opisa beljenja in pospeševanja rasti črtana, ker ne vplivata na kakovost proizvoda.

Odločitev o odložitvi pobiranja pridelka je bila sprejeta zlasti zato, da se zaščitijo standardi kakovosti za uporabnike. Podnebje se je zelo spremenilo, poletja se vedno daljša in temperature ostajajo zmerne do poznega septembra. To seveda ni primerno za pridelovanje kakovostnega proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“. Zaradi tega in da se zagotovi homogenost kakovostnega proizvoda z zaščiteno geografsko označbo, je treba datum pobiranja pridelka preložiti za deset dni.

Faza pred pospeševanjem rasti je bila črtana, ker ni „stalna“ faza pri pridelovanju proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“. To dokazuje dejstvo, da prejšnja različica specifikacije proizvoda dovoljuje uporabo različnih metod beljenja, od katerih nekatere še zdaleč ne bi imele koristi od faze pred pospeševanjem rasti, saj bi ta dejansko lahko nanje vplivala negativno.

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

Spremenile so se zahteve glede korit, tako da se zdaj dopušča uporaba različnih materialov, ne da bi to spodkopavalo povezave z geografskim območjem ali tradicionalnimi metodami pridobivanja. Nekateri veliki mednarodni distribucijski kanali se zdaj ravnaajo po protokolih, ki zaradi zdravstvenih razlogov pri proizvodnji hrane za prehrano ljudi zahtevajo uporabo materialov, ki niso cement, kot to določajo pravila v nekaterih državah.

Tehnika sušenja rastlin po beljenju in pred končno obdelavo se je uporabljala, ko je končna obdelava potekala v neogrevanem ali odprtem okolju. Zdaj so zaradi novih zahtev glede zdravja in delovnih pogojev vsi prostori za obdelavo ogrevani, kar pomeni, da faza sušenja ni več potrebna in je lahko celo škodljiva, saj lahko sproži začetek propadanja rastline. Zato je jasno, da je treba vodo z rastlin po potrebi otresti v prostoru za „končno obdelavo“ (beljenje v vodi ni obvezno). Za boljše razumevanje: „stalna“ temperatura 18 stopinj je veljala le za pokazatelja. Meritev temperature po odpiranju vrat za vnos proizvodov v prostor za „končno obdelavo“ zadostuje za izmero veliko nižje temperature, ne da bi zaradi tega prišlo do neupoštevanja tradicije ali standardov kakovosti proizvoda.

Označevanje

Uvede se logotip za identifikacijo proizvoda, ki uporabnikom zagotovi jasnejše informacije. Uvajajo se tudi nove embalaže ali nove velikosti obstoječe embalaže, da bi bolje zadovoljili potrebe trga.

Nacionalne zahteve

Člena 3 in 8 veljavne specifikacije se črtata in določi se nadzorni organ v skladu s pravili Skupnosti.

Zahteva iz člena 7, da morajo imeti kmetijska gospodarstva „najmanj 1 500 m² površine“, da izpolnijo pogoje za vnos na seznam proizvajalcev, se ne uporablja več, saj omejuje dostop na način, ki ni v skladu s pravili EU.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

ES št.: IT/PGI/117/1515/26.04.2004

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: 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

Naslov: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Telefaks: (39) 06 42 01 31 26

E-naslov: qualita@politicheagricole.it

2. Vlagatelj:

Naziv: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Telefon: (39) 0422 48 80 87

Telefaks: (39) 0422 48 80 87

E-naslov: —

Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Ime: „Radicchio variegato di Castelfranco“

4.2. Opis: Pridelki, gojeni za pridelavo ZGO „Radicchio variegato di Castelfranco“, morajo vključevati rastline družine košarnic, vrste *cichorium intybus*, sorte *silvestre*, kar vključuje pisani tip.

Ob sprostitvi za porabo mora imeti radič, označen z ZGO „Radicchio variegato di Castelfranco“, naslednje značilnosti:

- Videz: lepo oblikovana glava svetle barve s premerom najmanj 15 cm; na spodnjem delu glave je plast ravnih listov in proti sredini, ki nima srčike, sledijo plasti listov, ki so postopoma bolj pokončni; največja dolžina debla je 4 cm s premerom, ki je sorazmeren z velikostjo glave; listi so čim debelejši z nazobčanimi robovi, valovito površino in so okroglaste oblike.
- Barva: listi so bele do krem barve in po celotni površini listov enakomerno pisani z barvnimi primesmi, od svetlo vijoličaste do škrlatno rdeče in živo rdeče.
- Okus: listi imajo prefinjen okus, ki je sladek do prijetno grenak.
- Velikost: glave radiča tehtajo vsaj 100 g s premerom najmanj 15 cm.

Profil proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“ je naslednji:

- popolnoma zrel;
- bele do kremne barve, enakomerno pisan s primesmi svetlo vijoličaste do živo rdeče barve;
- listi z nazobčanimi robovi in rahlo valovito površino;
- čvrsta glava;
- srednja do velika velikost;
- enaka velikost glav;
- zunanja površina je čista, prefinjena in brez napak;
- steblo je sorazmerno z glavo in ni daljše od 4 cm.

4.3. Geografsko območje: Območje pridobivanja in pakiranja proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“ obsega celotno upravno ozemlje naslednjih občin v pokrajinah Treviso, Padova in Benetke.

Pokrajina 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 in Zero Branco.

Pokrajina 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 in Trebaseleghe.

Pokrajina Benetke: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè in Spinea.

- 4.4. Dokazilo o poreklu: Za spremljanje faz proizvodnje in pakiranja nadzorni organ, pooblaščen v skladu s členom 10 Uredbe (ES) št. 510/2006, za vsako pridelovalno sezono aktivira seznam proizvajalcev in izvajalcev pakiranja, ki nameravajo uporabljati ZGO.

Na navedeni seznam se lahko vnesejo proizvajalci radiča, ki so upravitelji kakršnega koli kmetijskega gospodarstva, ki deluje na območju, namenjenemu za pridelavo ZGO „Radicchio variegato di Castelfranco“.

Proizvajalci se vnesejo na navedeni seznam za vsako pridelovalno sezono in morajo vsako leto navesti velikost površine, ki jo obdelujejo, ter količine, ki jih pridelajo in dostavijo izvajalcem pakiranja.

Zahtevek za vključitev na seznam je treba nadzornemu organu predložiti do 31. maja vsako leto.

Izvajalci pakiranja morajo nadzornemu organu poslati izjavo o letni pakirni proizvodnji.

Proizvajalci in izvajalci pakiranja so vneseni na seznam za obdobje enega leta, ki ga je mogoče obnoviti.

Upravitelj kmetije mora v poseben register kmetij vnesti datum začetka dejavnosti pobiranja pridelka.

Upravitelj kmetije mora za vsako proizvodno leto sporočiti nadzornemu organu količino pridelanih pridelkov, pripravljenih za vstop na trg.

Hkrati morajo upravitelji kmetij to količino vnesti v register kmetij z navedbo datuma dostave izvajalcu pakiranja, razen če pridelke pakirajo sami.

- 4.5. Metoda pridobivanja: Razmere na zemljišču in obdelovalne tehnike za pridobivanje ZGO „Radicchio variegato di Castelfranco“ morajo biti skladne z lokalnimi tradicijami in v vsakem primeru načrtovane tako, da dajo proizvodu njegove specifične značilnosti.

Za pridelovanje proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“ je primerna sveža, globoka zemlja, ki dobro odvaja vodo in ni preveč bogata s hranilnimi snovmi, zlasti dušikom, ter ni alkalna. Za gojenje so posebej primerna območja s prstjo na starih poplavnih zemljiščih, ki je bogata z glino in peskom in je v procesu dekalifikacije, ter podnebjem, za katerega je značilno poletje z dovolj padavinami in zmernimi temperaturami, suho jesensko vreme in zgodnje zime s temperaturami, ki dosega do minus 10 stopinj Celzija.

Gostota pri sejanju, presajanju in redčenju ne sme presegati 7 rastlin na kvadratni meter.

Največja proizvodnja pridelka na hektar ne sme presegati 6 000 kg (brez kakršne koli tolerance).

Največja teža posameznih glav, ki so končni proizvod, ne sme presegati 0,4 kg (brez kakršne koli tolerance).

Pridelovanje proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“ se vedno začne s sejanjem ali presajanjem sadik.

Sejati je treba med 1. junijem in 15. avgustom.

Presajanje se opravi med 15. junijem in 31. avgustom.

Gojenje, beljenje, pospeševanje rasti in pridobitev značilnosti, kot so določene za ZGO „Radicchio variegato di Castelfranco“, je treba opraviti na območju, opredeljenem v točki 4.3.

Radič, ki je dan na trg zunaj območja pridelave preden pridobi značilnosti, opredeljene za ZGO „Radicchio variegato di Castelfranco“ in opisane zgoraj, za stalno izgubi pravico do uporabe ZGO in katere koli druge geografske označbe.

Tradicionalni postopek obdelave proizvoda je opisan spodaj.

Pospeševanje rasti/beljenje:

Pospeševanje rasti/beljenje je bistvena in nenadomestljiva faza, ki daje proizvodu „Radicchio variegato di Castelfranco“ organoleptične, komercialne in estetske značilnosti. To se doseže tako, da se glavam omogoči, da oblikujejo nove liste v pogojih brez svetlobe, zato listi vsebujejo malo klorofila ali pa so popolnoma brez njega. S tem se poudari pisanost zunanjih listov, zmanjša vlaknata čvrstost ter razvije hrustljav in prijetno grenak okus.

Rast proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“ se pospešuje:

— z navpično potopitvijo glav do stebra v studenčnico pri temperaturi približno 11 °C za toliko časa, kot je potrebno, da dosežejo pravo stopnjo zrelosti in zgoraj določene značilnosti;

ali

— v ogrevanih prostorih na polju, ki zagotavljajo pravo stopnjo vlažnosti koreninske strukture, zmanjšujejo intenzivnost svetlobe in pospešujejo rast novih poganjkov iz vsake glave.

Faza končne obdelave:

Sledi faza končne obdelave, v kateri se zavržejo vsi listi, ki so se poškodovali ali so na njih vidne nepravilnosti, nato pa sledita rezanje in obrezovanje stebra sorazmerno z velikostjo glave.

Končna obdelava mora potekati tik preden je proizvod poslan v distribucijo. Po končni obdelavi se radič namesti v velike posode s tekočo vodo, kjer se opere in zapakira.

Ob sprostitev za porabo mora biti radič, označen z ZGO „Radicchio variegato di Castelfranco“, pakiran:

— v ustreznih zabojih velikosti 30 × 50 cm ali 30 × 40 cm, v katere je mogoče zapakirati največ 5 kg proizvoda;

— v ustreznih zabojih velikosti 40 × 60 cm, v katere je mogoče zapakirati največ 7,5 kg proizvoda;

— v ustreznih zabojih drugih velikosti, če ne sprejmejo več kot 2 kg proizvoda.

Vsak zaboj mora imeti zapečaten pokrov, ki preprečuje, da bi se vsebina odstranila brez preloma pečata.

- 4.6. Povezava: Okoljske razmere ter naravni in človeški dejavniki na območju pridobivanja skupaj izpolnjujejo zahteve glede proizvoda „Radicchio variegato di Castelfranco“. Zgodovina, napredek, stoletja stare tradicije lokalnih kmetij in gojiteljev, značilnosti zemlje, podnebje, temperatura podtalnice in zmožnost pridobivanja izvirov preprosto z vrtnjem, tj. z nizkimi stroški, vsi skupaj podpirajo povezavo med proizvodom „Radicchio variegato di Castelfranco“ in okoljem, v katerem se goji.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: CSQA — Certificazioni S.r.l.
Naslov: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)
Telefon: (39) 0445 36 60 94
Telefaks: (39) 0445 38 26 72
E-naslov: csqa@csqa.it

4.8. Označevanje: Na zabojih mora biti z velikimi tiskanimi črkami enake velikosti napisano: „ZGO Radicchio variegato di Castelfranco“. Na zabojih mora biti napisano tudi:

- ime podjetja in naslov oziroma registrirani sedež individualnega proizvajalca in/ali združenja proizvajalcev in/ali izvajalca pakiranja,
- čista teža pri prodaji,

na njih so lahko napisane še druge informacije, če ne gre za hvaljenje in zavajanje potrošnika glede narave in značilnosti proizvoda.

Vsaka zaščitna oznaka na zaboju in/ali pokrovu mora imeti tudi logotip, ki označuje ZGO, ob upoštevanju navedene oblike, barve, velikosti in razmerja.

Logotip, ki je rdeče barve na beli podlagi, vsebuje podobo, ki prikazuje stilizirano sestavo radiča, nad njim pa je z besedami izpisano „ZGO Radicchio variegato di Castelfranco“; celotna podoba je okvirjena z rdečim robom.

Pisava: Rockwell condensed

Barva logotipa: rdeča = škrlatna 100 % – rumena 80 % – cianova 30 %

Poleg tega je lahko logotip odtisnjen tudi v pečatu zadevne osebe.

Vse druge navedbe, uporabljene ob „ZGO Radicchio variegato di Castelfranco“, morajo biti precej manjše.
