

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 279/07)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper 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 po členu 9 in členu 17(2)

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

ES št.: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

ZOP () ZGO (X)

Zahtevana(-e) sprememba(-e)

Razdelek(-ki) specifikacije

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

Sprememba(-e)

Opis

Poveča se minimalna velikost glave ob dajanju na trg in v zvezi z barvo se črta pridevnik „popolnoma“.

Metoda pridobivanja

Podrobneje se določijo pravila glede pridelave in trajanja postopkov gojenja radiča, nekateri opisni elementi, ki ne prispevajo h kakovosti proizvoda, pa se črtajo.

Uvede se obvezno zavezovanje pridelka na polju.

Spremenjene so bile značilnosti korit, da bi se tako zagotovila možnost uporabe drugačnih materialov, ne da bi s tem ogrozili povezavo z območjem in tradicionalnimi metodami pridelave. Nekateri protokoli, ki so jih sprejele mednarodne distribucijske družbe, in predpisi nekaterih držav namreč določajo, da se pri proizvodnji hrane za prehrano ljudi zaradi higienskih in zdravstvenih razlogov uporabljajo materiali, ki niso cement.

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

Tehnika sušenja rastlin po beljenju in pred končno obdelavo se je uporabljala, ko je končna obdelava potekala v neogrevanem ali odprtem prostoru. Danes so zaradi novih zahtev glede zdravja in udobja na delovnem mestu vsi delovni prostori ogrevani in faza sušenja ni več potrebna ali je celo škodljiva, ker bi lahko spodbudila propadanje rastlin. Jasno je, da je treba vodo z rastlin po potrebi otresti v prostoru za „končno obdelavo“ (treba je opozoriti, da beljenje v vodi ni obvezno). Za boljše razumevanje: določbo o „stalni“ temperaturi 18 °C je bilo treba šteti samo za okvirni parameter. Očitno je, da zadostuje merjenje temperature po vstopu proizvoda v prostor za čiščenje, da bi zabeležili precej nižje temperature, ne da bi zaradi tega prišlo do neupoštevanja tradicije in kakovosti proizvoda.

Označevanje

Uvede se logotip za identifikacijo proizvoda, ki uporabnikom zagotovi jasnejše informacije. Da bi bolje zadovoljili potrebe trga, se je izkazalo za primerno, da se uvedejo nove embalaže ali večje nosilnosti obstoječe embalaže.

Nacionalne zahteve

Člena 3 in 8 sedanje specifikacije sta bila črtana in v skladu s predpisi Skupnosti je bil ustanovljen nadzorni organ.

Zahteva iz člena 7, da morajo imeti kmetijska gospodarstva „najmanj 1500 m² površine“, da se lahko vpišejo v register pridelovalcev je bila črtana, saj je omejevala dostop na način, ki ni v skladu s predpisi Skupnosti.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO“

ES št.: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

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

2. Vlagatelj:

Naziv: Consorzio Radicchio di Treviso
Naslov: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Telefon: (39) 0422 48 80 87
Faks: (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))

4.1 Ime: „Radicchio Rosso di Treviso“

4.2 Opis: Pridelki, gojeni za pridelavo ZGO „Radicchio variegato di Treviso“, morajo biti rastline iz družine košarnic, vrste *Cichorium Intybus L.*, sorte silvestre, ki vključuje pozni in zgodnji tip.

Ob dajanju na trg mora imeti radič z ZGO „Radicchio Rosso di Treviso“ naslednje značilnosti.

Pozni tip radiča „Radicchio Rosso di Treviso“

- Videz: pravilni, enakomerni in čvrsti pogankji; tesno prilegajoči se listi, ki obdajajo glavo radiča in jo navadno zapirajo na zgornjem delu; glava se nadaljuje v popolnoma obdelano korenino, katere dolžina je sorazmerna z velikostjo glave, vendar ne sme presegati 6 cm.
- Barva: zunanji listi so žive vinsko rdeče barve s komaj vidnimi stranskimi žilami; osrednje rebro na hrbtni strani (glavna žila) je belo.
- Okus: osrednje rebro na hrbtni strani je prijetno grenko in hrustljivo.
- Velikost: glave tehtajo najmanj 100 g, najmanjši premer pri vratu je 3 cm, dolžina (brez korenine) znaša 12-25 cm.

Značilnosti poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ ob dajanju na trg so naslednje:

- popolna zrelost;
- zunanji listi so bleščeče rdeče barve;
- glavna žila je bele barve;
- čvrsta glava;
- srednje velika do velika glava;
- enakomerna premer in dolžina glave;
- natančna, prefinjena in brezhibna končna obdelava;
- korenina je sorazmerna z glavo in ni večja od 6 cm.

Zgodnji tip radiča „Radicchio Rosso di Treviso“

- Videz: zajetna, podolgovata, dobro zaprta glava skupaj z majhnim delom korenine.
- Barva: za liste je značilna zelo poudarjena glavna žila bele barve, razvejana na številne žilice živo rdeče barve na dobro razvitih zunanjih listih.
- Okus: listi so rahlo grenkega okusa in srednje hrustljavi.
- Velikost: posamezna glava tehta najmanj 150 g, njena dolžina (brez korenine) pa znaša 15-25 cm.

Značilnosti zgodnjega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ ob dajanju na trg so naslednje:

- popolna zrelost;
- zunanji listi so bleščeče rdeče barve, zanje pa so značilne tanke bele žilice;
- čvrsta glava;
- srednje velika do velika glava;
- enotna velikost glav;
- natančna, prefinjena in brezhibna končna obdelava;
- korenina je sorazmerna z glavo in ni večja od 4 cm.

- 4.3 *Geografsko območje*: Območje pridelave in pakiranja poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ je omejeno na pokrajine Treviso, Padova in Benetke ter obsega celotno upravno območje naslednjih občin.

Pokrajina 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.

Pokrajina Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Pokrajina Benetke: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Območje pridelave in pakiranja zgodnjega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ je omejeno na pokrajine Treviso, Padova in Benetke ter obsega celotno upravno območje naslednjih občin.

Pokrajina 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.

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

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

- 4.4 *Dokazilo o poreklu*: Zaradi nadzora nad pridelavo in pakiranjem se za vsako pridelovalno sezono pri nadzornem organu, pooblaščenem v skladu s členom 10 Uredbe (ES) št. 510/2006, odprejo registri pridelovalcev in izvajalci pakiranja, ki bi želeli zadevna tipa radiča zaščititi z ZGO.

V navedeni register se lahko vpišejo pridelovalci radiča, ki so upravitelji kakršnega koli kmetijskega gospodarstva, ki deluje na območju, namenjenemu za pridelavo poznega in/ali zgodnjega tipa radiča „Radicchio rosso di Treviso“.

Pridelovalci se morajo v navedeni register vpisati za vsako pridelovalno sezono ter vanj vsako leto prijaviti tipe, obdelovane površine in količine, ki jih pridelajo in dostavijo izvajalcem pakiranja.

Zahtevek za vpis je treba nadzornemu organu vsako leto predložiti najpozneje do 31. maja.

Izvajalci pakiranja morajo nadzornemu organu poslati izjavo o pakirani letni proizvodnji, razčlenjeni po tipu proizvoda.

Vpis v register pridelovalcev in izvajalcev pakiranja velja eno leto z možnostjo podaljšanja.

Začetek vsakega spravila pridelka mora izvajalec vpisati v ustrezen register kmetijskega gospodarstva.

Upravitelj za vsak tip radiča nadzornemu organu prijavi količino končnega pridelka v posamezni pridelovalni sezoni, ki je namenjena dajanju na trg.

Hkrati mora upravitelj poskrbeti za to, da se ta količina vpiše v register kmetijskega gospodarstva in da se zabeleži datum dostave izvajalcu pakiranja, razen če pakiranje izvede sam.

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

Za pridelavo radiča „Radicchio Rosso di Treviso“, 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, suha jesen in zgodnje zime s temperaturami, ki se spustijo do minus 10 °C.

Gostota pri sejanju, presajanju ali poznejšem redčenju vrst s sadikami ne sme presežati 8 rastlin na kvadratni meter.

Največja proizvodnja na hektar obdelane površine ne sme presegati naslednjih omejitev (dovoljeno ni nikakršno odstopanje):

- pozni tip: 7 000 kg/ha;
- zgodnji tip: 9 000 kg/ha.

Največja teža posamezne glave, ki sestavlja končni pridelek, ne sme preseči naslednjih omejitev (dovoljeno ni nikakršno odstopanje):

- pozni tip: 0,4 kg;
- zgodnji tip: 0,5 kg.

Pridelava zgodnjega ali poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ se začne s sajenjem ali presaditvijo.

Sajenje na prostem je treba vsako leto izvesti med 1. junijem in 31. julijem.

Presaditev je treba vsako leto izvesti pred 31. avgustom.

Spravilo radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ se začne s 1. novembrom, potem ko je pridelek vsaj dvakrat izpostavljen pozebi, s čimer se spodbudi obarvanje rastline z rdečo barvo.

Spravilo pridelka zgodnjega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ se začne s 1. septembrom.

Gojenje, beljenje, pospeševanje rasti in pridobivanje značilnosti, določenih za trženje radiča, za katerega se uporabi ZGO „Radicchio Rosso di Treviso“, vključno s pakiranjem, morajo potekati izključno na upravnem območju občin, navedenih v točki 4.3.

Beljenje, pospeševanje rasti priprava glav za pakiranje se izvede v več korakih za vsakega od obeh tipov radiča.

Pozni tip radiča „Radicchio Rosso di Treviso“

Tradicionalni postopek obdelave pridelka po spravilu sestavljajo naslednji koraki:

Korak pred pospeševanjem rasti:

V tem koraku se rastlina izruje z delom korenine in se odstranijo skrajni zunanji listi in po potrebi prst, ki je ostala na korenini.

Nato se glave radiča povežejo v svežnje ali dajo v mrežaste ali preluknjane zabojčke.

V obeh primerih morajo biti korenine v isti višini.

Svežnji ali zabojčki z glavami se razporedijo po tleh in zavarujejo s tuneli, da se te ne bi preveč navlažile zaradi padavin ali taljenja nočne slane. Tunel mora omogočiti optimalno zračenje glav. Navedeni postopek se lahko izvede tudi tako, da se svežnji ali zabojčki postavijo v klimatizirane prostore.

Pospeševanje rasti/beljenje

Pospeševanje rasti/beljenje je bistven in nujno potreben korak, ki daje poznemu tipu radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ organoleptične, komercialne in estetske lastnosti. Pri tem postopku se ustvarijo potrebne razmere za to, da se na glavah oblikujejo novi listi, ki so zaradi pomanjkanja svetlobe brez ali skoraj brez klorofilnega pigmenta. S tem se poudari živo rdeča barva zunanjih listov, ki izgubijo vlaknasto strukturo ter postanejo hrustljavi in prijetno grenki.

Za pospeševanje rasti poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ se uporabi studenčnica s temperaturo približno 11 °C. Glave se navpično in do stebela potopijo v velika zaščitena korita za toliko časa, da dosežejo stopnjo zrelosti in zgoraj opisane značilnosti.

Končna obdelava

Sledi končna obdelava, pri kateri se glave razvežejo ali vzamejo iz zabožkov. Odstranijo se listi, ki so poškodovani ali nimajo zahtevanih minimalnih lastnosti, tako da dobimo poganjek, ki ustreza določenim značilnostim, korenina pa se odreže in olupi, da je sorazmerna z glavo.

Ta postopek je treba izvesti neposredno pred predajo proizvoda v distribucijsko verigo. Po končni obdelavi se radič da v ustrezno posodo s tekočo vodo, da se opere in zapakira.

Zgodnji tip radiča „Radicchio Rosso di Treviso“

Zavezovanje

Med tem postopkom, ki poteka na prostem, se posamezne glave zavežejo, s čimer se zavre običajni proces fotosinteze, in sicer za tako dolgo, da proizvod doseže stopnjo zrelosti in zgoraj opisane značilnosti.

Končna obdelava

Pri prvem postopku, ki sledi pravilu, se razvezanim glavam radiča odstranijo zunanji listi, ki ne izpolnjujejo minimalnih standardov, vrat in korenika pa se očistita. Po tem postopku se radič opere v ustrezni posodi s tekočo vodo. Pred pakiranjem se odstranijo listi, ki ne izpolnjujejo standardov kakovosti.

Da se radič z ZGO „Radicchio Rosso di Treviso“ lahko trži, mora biti zapakiran:

- v primerne zaboje z dnom velikosti 30 × 50 cm ali 30 × 40 cm, v katere je mogoče zapakirati največ 5 kg proizvoda;
- v primerne zaboje z dnom velikosti 40 × 60 cm, v katere je mogoče zapakirati največ 7,5 kg proizvoda;
- v primerne zaboje različnih velikosti, v katere ni mogoče zapakirati več kot 2 kg proizvoda.

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

4.6 *Povezava:* Posebnosti radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ so odvisne od razmer v okolju ter naravnih in človeških dejavnikov. Dejavniki, ki prispevajo k povezavi med pridelovanjem radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ in okoljem, v katerem se ta proizvod goji danes, so zgodovina, razvoj, več kot stoletna tradicija lokalnih kmetij in pridelovalcev, značilnosti zemlje, podnebje, temperatura podtalnice, ki je dostopna s preprostim vrtnjem in s stroški, ki se zlahka povrnejo.

4.7 *Nadzorni organ:*

Naziv: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Telefon: (39) 0445 36 60 94

Faks: (39) 0445 38 26 72

E-naslov: csqa@csqa.it

4.8. *Označevanje:* Na zabojih mora biti s tiskanimi črkami enake velikosti navedeno „Radicchio Rosso di Treviso“, skupaj s podrobno oznako „tardivo“ (pozni tip) ali „precoce“ (zgodnji tip). Na zabojih morajo biti tudi navedbe, iz katerih so razvidni:

- ime ali naziv ter naslov ali sedež samostojnega proizvajalca in/ali partnerja in/ali izvajalca pakiranja;
- čista teža pri prodaji ter
- morebitne dodatne in pomožne navedbe, ki niso hvaljenje in ki potrošnika ne zavajajo glede narave in značilnosti proizvoda.

Poleg tega mora biti na vsakem zaboju in/ali pokrovu s pečatom razpoznavni logotip ZGO v zahtevanih oblikah, barvah in velikostih ali razmerjih, naveden pa mora biti tudi tip „*precoce*“ ali „*tardivo*“.

Logotip rdeče barve na belem ozadju sestavlja stilizirana upodobitev radiča, nad katero je izpisano „Radicchio Rosso di Treviso IGP“, celotna podoba pa je okvirjena z rdečim robom.

Pisava: Rockwell condensed

Barva logotipa: rdeča = Magenta 100 % – Yellow 80 % – Cyan 30 %

Navedba „*precoce*“ ali „*tardivo*“ mora biti izpisana z belimi črkami na rdečem ozadju, in sicer poleg fotografske reprodukcije radiča „Radicchio Rosso di Treviso“.

Poleg tega lahko za to pristojna oseba logotip vključi v pečat.

Vse druge navedbe razen „Radicchio Rosso di Treviso IGP“ morajo biti precej manjše.
