

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2007/C 279/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

Ansökan om ändring i enlighet med artikel 9 och artikel 17.2

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

EG-nummer: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

SUB () SGB (X)

Begärd(a) ändring(ar):

Rubrik(er) i produktspecifikationen:

- Produktens namn
- Beskrivning av produkten
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband med området
- Märkning
- Nationella krav

Ändring(ar):

Beskrivning:

Bestämmelserna om huvudenas lägsta tillåtna storlek vid saluföringen ändras och i texten om färg stryks ordet "helt".

Framställningsmetod

Ändringen innebär att man anger på ett tydligare sätt vilken framställningsmetod som gäller och hur lång tid produktionen ska ta. Dessutom stryks vissa föreskrifter som inte tillför något för produktens kvalitet.

Det införs också obligatorisk bindning av produkterna, direkt på fältet.

Bestämmelserna om kärnen har ändrats för att göra det möjligt för odlarna att använda olika material, utan att detta innebär att man bryter kopplingen till det geografiska området och de traditionella produktionsmetoderna. Vissa internationella handelsbestämmelser och vissa länders nationella bestämmelser kräver av hygieniskäl att produktionen av livsmedel sker i andra kärl än cementkärl.

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

Tekniken att torka plantorna efter blekningen men före ansningen är inte längre aktuell. Den var relevant så länge plantorna ansades i uppvärmda lokaler eller utomhus. Idag gör bestämmelserna om säkerhet och välbefinnande på arbetsplatser att alla beredningslokaler är uppvärmda och det är därför inte längre nödvändigt att låta plantorna torka. Torkningen kan till och med vara skadlig för plantorna då den sätter igång nedbrytningsprocessen. Eventuell avrinning (det är inte obligatoriskt att bleka produkten i vatten) sker i den lokal där plantorna ansas. I de tidigare bestämmelserna angavs att regeln om en konstant temperatur på 18 °C skulle ses som ett riktvärde och det är därför uppenbart att det egentligen är tillräckligt att temperaturen mäts efter det att dörrarna till produktionslokalen har öppnats för att säkra att det inte är betydligt kallare än den angivna rikttemperaturen. Detta torde kunna göras utan att det innebär några problem vad gäller att iakttä de traditionella produktionsmetoderna eller produktens kvalitet.

Märkning

Det införs en logotyp för produkten för att göra den mer synlig för konsumenterna. Dessutom införs det, med tanke på vad marknaden kräver, nya förpackningar alternativt nya dimensioner för de befintliga förpackningarna.

Nationella krav:

Artiklarna 3 och 8 i den befintliga produktspecifikationen utgår. Dessutom anges ett kontrollorgan i enlighet med gällande gemenskapslagstiftning.

I artikel 7 stryks regeln om att de företag som har rätt att bli upptagna i producentförteckningen måste omfatta en yta på minst 1 500 m², då denna innebär en begränsning utöver vad som anges i gemenskapslagstiftningen.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO

EG-nummer: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

SUB () SGB (X)

Denna sammanfattning innehåller den viktigaste informationen i produktspecifikationen.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

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

2. Ansökande grupp

Namn: Consorzio Radicchio di Treviso
Adress: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Tfn (39) 0422 48 80 87
Fax (39) 0422 48 80 87
E-post: —
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp

Klass 1.6 – Frukt och grönsaker samt spannmål (bearbetade och obearbetade)

4. Produktspecifikation

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1. *Namn*: "Radicchio Rosso di Treviso"

4.2. *Beskrivning*: För produktionen av sallat med den skyddade geografiska beteckningen *Radicchio Rosso di Treviso* kan endast användas plantor ur familjen *Compositae*, arten *Cichorium intybus* L. och sorten *Silvestre*, som kan vara både tidig och sen.

Vid saluföringen ska sallat med den skyddade geografiska beteckningen *Radicchio Rosso di Treviso* ha följande egenskaper:

Radicchio Rosso di Treviso (sen skörd)

- Utseende: Skotten är regelbundna, enhetliga och kompakta. Bladen sitter tätt och omsluter huvudet och i toppen stänger de till huvudet. I botten av huvudet finns en del av pålroten kvar, som har ansats omsorgsfullt och skurits av så att dess längd står i proportion till huvudets storlek. Pålroten är aldrig längre än 6 cm.
- Färg: Bladen är intensivt vinröda och de sekundära bladnerven är knappt synliga. Ryggnerven (den primära bladnerven) är vit.
- Smak: Ryggnerven har en god bitter smak och krispig konsistens.
- Storlek: Huvudena väger minst 100 gram, diametern vid basen är minst 3 cm och huvudenas längd (utan pålroten) ligger på 12–25 cm.

Handelsnormen för *Radicchio Rosso di Treviso* (sen skörd) är som följer:

- Perfekt mognad.
- Bladen är klart vinröda.
- Ryggnerven är vit.
- Fast konsistens.
- Mellanstora till stora huvuden.
- Alla huvudena har samma kaliber och längd.
- Huvudena har ansats noggrant.
- Pålrotens storlek står i proportion till huvudets storlek och får inte vara längre än 6 cm.

Radicchio Rosso di Treviso (tidig)

- Utseende: Huvudena är stora, avlånga, väl stängda och har bara en liten rot.
- Färg: Bladen har en mycket tydlig vit ryggnerve som förgrenar sig ut i mycket små vinröda bladnerver i de välutvecklade bladen.
- Smak: Bladen har en svagt bitter smak och konsistensen är medelkrispig.
- Storlek: Huvudena väger minst 150 gram och är mellan 15–25 cm långa (utan pålrot).

Handelsnormen för *Radicchio Rosso di Treviso* (tidig skörd) är som följer:

- Perfekt mognad.
- Lysande vinröda blad med vita nerver.
- Fast konsistens.
- Mellanstora till stora huvuden.
- Enhetlig storlek på huvudena.
- Huvudena ansas noga.
- Pålrotens storlek står i proportion till huvudets storlek och får inte vara längre än 4 cm.

- 4.3 *Geografiskt område*: Det område inom provinserna Treviso, Padova och Venezia där *Radicchio Rosso di Treviso* (sen skörd) får produceras och förpackas omfattar följande kommuner:

Provinsen Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba och Zero Branco.

Provinsen Padova: Piombino Dese och Trebaseleghe.

Provinsen Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano och Scorzè.

Det område inom provinserna Treviso, Padova och Venezia där *Radicchio Rosso di Treviso* (tidig skörd) får produceras och förpackas omfattar följande kommuner:

Provinsen 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 och Zero Branco.

Provinsen Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese och Trebaseleghe.

Provinsen Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, och Spinea.

- 4.4 *Bevis på ursprung*: För att säkra att produktionen och förpackningen kan kontrolleras för kontrollorganet enligt artikel 10 i förordning (EG) nr 510/2006 en förteckning över samtliga producenter och förpackningsföretag som har för avsikt att använda den skyddade ursprungsbeteckningen.

Alla de producenter som producerar *Radicchio rosso di Treviso* (sen eller tidig skörd) på mark i det begränsade geografiska området får upptas i producentförteckningen.

Producenterna ska inför varje regleringsår låta registrera sig i den aktuella förteckningen och uppge vilka arealer som odlas och vilka kvantiteter som produceras och skickas till förpackningsföretag.

Ansökan omregistrering ska lämnas in till kontrollorganet senast den 31 maj varje år.

Förpackningsföretagen skall meddela kontrollorganet vilka kvantiteter av de båda typerna som har förpackats varje år.

Registreringen av producenter och förpackningsföretag gäller i ett år och kan förlängas.

Driftsledarna ska varje år bokföra när de olika skördeomgångarna börjar.

Driftsledarna ska för varje skördeomgång meddela kontrollorganet vilka kvantiteter av de båda typerna av färdiga produkter som är redo att avsättas på marknaden.

Driftsledaren ska också bokföra kvantiteterna i företagets böcker och anteckna vilken dag som produkterna levereras till förpackningsföretaget, utom i de fall förpackningen görs direkt på jordbruksföretaget.

- 4.5 *Framställningsmetod*: De odlings- och bearbetningsmetoder som används för produktionen av *Radicchio Rosso di Treviso* ska vara de metoder som traditionellt har använts i området och som ger produkten dess typiska egenskaper

Lämpliga jordar för produktionen av *Radicchio Rosso di Treviso* (sen och tidig skörd) är svala, djupa, och väl-dränerade jordar, som inte är alltför näringsrika, särskilt inte på kväve och som inte är alkaliska. Särskilt lämpliga är ler- och sandjordar som är belägna i gamla översvåmningsområden och som håller på att avkalkas. Klimatet i området kännetecknas av somrar med inte alltför höga temperaturer och tillräcklig nederbörd, torra höstar och tidig vinter, med temperaturer som kan sjunka så långt ner som till -10°C .

Efter sådd, omplantering och gallring får odlingstätheten inte vara större än 8 plantor per kvadratmeter.

Produktionen per odlad hektar får inte överskrida följande värden (utan möjlighet till avvikelser):

- Sen skörd: 7 000 kg per hektar.
- Tidig skörd: 9 000 kg per hektar.

Varje enskilt huvud av den färdiga produkten får inte väga mer än vad som anges i det följande:

- Sen skörd: 400 gram.
- Tidig skörd: 500 gram.

Produktionen av *Radicchio Rosso di Treviso* (sen och tidig skörd) inleds antingen med sådd eller med utplantering.

Sådden görs på friland och ska äga rum mellan den 1 juni och den 31 juli varje år.

Utplanteringen ska göras senast den 31 augusti varje år.

Radicchio Rosso di Treviso (sen skörd) börjar man skörda från och med den 1 november. Det ska ha frusit minst två gånger innan sallaten skördas, då frosten stärker sallatens röda färg.

Radicchio Rosso di Treviso (tidig skörd) börjar man skörda från och med den 1 september.

Odling, blekning, drivning och övrig behandling som ger produkten de typiska egenskaper som den måste ha för att kunna saluföras med den skyddade geografiska beteckningen *Radicchio Rosso di Treviso*, inbegripet förpackningen av produkten, ska äga rum i det geografiska område som anges i punkt 4.3.

Blekningen, drivningen och förberedelserna inför förpackningen görs på olika sätt beroende på om det är fråga om sen eller tidig *radicchio-sallat*.

Radicchio Rosso di Treviso (sen skörd)

Den traditionella bearbetningen av produkten inbegriper följande etapper:

Förberedelser inför drivningen

I detta första skede putsar man bort de yttre bladen och eventuell jord från plantorna som fortfarande har en del av roten kvar.

Därefter buntas huvudena samman eller placeras i korgar av nät eller korgar med hål.

I båda fallen måste huvudenas rotkragar befinna sig på samma nivå.

Buntarna och korgarna placeras ut på marken och täcks med tunnlår för att förhindra att det regnar på dem eller att de får för mycket blöta när nattfrost smälter. Tunnlarna måste vara av ett sådant slag att ventilationen är optimal. Buntarna eller korgarna kan också placeras i luftkonditionerade lokaler.

Drivning – blekning:

Drivningen och blekningen är de bearbetningsmetoder som ger *Radicchio Rosso di Treviso* (sen skörd) dess organoleptiska, kommersiella och estetiska värde. Detta görs genom att man placerar plantorna på en mörk plats och de nya blad som bildas är därför utan klorofyllpigment, vilket gör att bladens röda färg syns tydligare. Dessutom förlorar bladen fibrer och blir spröda och krispiga och får en god bitter smak.

Drivningen av *Radicchio Rosso di Treviso* görs med hjälp av källvatten som håller en temperatur på cirka 11 °C. Huvudena sänks ned ända till rotstocken i källvatten i stora täckta kar under så lång tid som krävs för att huvudena ska nå den mognadsgrad som ger de egenskaper som beskrivs ovan.

Ansning:

Buntarna och korgarna öppnas och de blad som är skadade eller avvikande från normen tas bort så att man erhåller huvuden med det typiska utseendet och därefter skärs pålroten av och skalas så att dess storlek står i proportion till huvudet storlek.

Ansningen ska göras omedelbart innan produkten levereras för saluföring. När ansningen har avslutats placeras huvudena i stora kar med rinnande vatten för sköljning och efterföljande packning.

Radicchio Rosso di Treviso (tidig)

Bindning:

I detta första skede binds huvudena samman för att förhindra den normala fotosyntesen under så lång tid som behövs för att de ska nå den eftertraktade mognadsgraden, dvs. utveckla de föreskrivna egenskaperna.

Ansning:

Efter skörden öppnas bindningen och man ansar bort de blad som inte följer normen. Därefter ansas rotkragen och pålroten. Därefter placeras huvudena i stora vattenkar för sköljning. Därefter tar man bort blad som avviker från normen och huvudena skickas till förpackning.

Vid saluföringen ska sallat med den skyddade geografiska beteckningen *Radicchio Rosso di Treviso* förpackas enligt följande:

- I lämpliga behållare för högst 5 kg med måtten 30 cm × 50 cm eller 30 cm × 40 cm.
- I lämpliga behållare för högst 7,5 kg med måtten 40 cm × 60 cm.
- I lämpliga behållare med varierande dimensioner för högst 2 kg.

Förpackningarna skall förses med en förslutning som gör att förpackningarna inte kan öppnas utan att förslutningen förstörs.

4.6 *Samband*: De särskilda egenskaperna hos *Radicchio Rosso di Treviso* beror på miljömässiga- och mänskliga faktorer. Historien, utvecklingen, de lokala företagens och odlarnas månghundraåriga traditioner, jordarnas egenskaper, klimatet, grundvattnets temperatur, möjligheten att hitta vattenkällor bara genom att borra i marken och de därav följande låga kostnaderna är alla faktorer som styrker kopplingen mellan det aktuella produktionsområdet och *Radicchio Rosso di Treviso*.

4.7 *Kontrollorgan*:

Namn: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Tfn (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-post: csqa@csqa.it

4.8. *Märkning*: Förpackningarna ska märkas med texten "*Radicchio Rosso di Treviso* I.G.P." och en uppgift om huruvida det är fråga om tidig eller sen skörd. Texten ska tryckas på förpackningarna och alla bokstäverna ska vara i samma grad. På förpackningarna ska dessutom följande anges:

- Producentens eller producentsammanslutningens namn och adress.
- Ursprunglig nettovikt.
- Eventuella kompletterande uppgifter om produkten, men dessa får inte vara berömmande eller vilseleda konsumenten ifråga om produktens egenskaper.

Logotypen för den aktuella skyddade geografiska beteckningen ska återfinnas på varje förpackning och/eller försegling. Logotypen ska ha det föreskrivna utseendet och ska återges i de föreskrivna dimensionerna och färgerna. Det ska anges huruvida det är fråga om tidig eller sen skörd.

Logotypen är röd på vit botten och föreställer stilerade sallatshuvuden och över bilden återfinns texten *Radicchio Rosso di Treviso* IGP. Motivet omges av en röd kant.

Typsnitt: Rockwell condensed

Logotypens färg: Röd = Magenta 100 % – Yellow 80 % – Cyan 30 %.

Uppgifterna om tidig respektive sen skörd "precoce" och "tardiva" ska anges i röd text mot röd bakgrund vid sidan av logotypen för "*Radicchio Rosso di Treviso*".

Logotypen får också användas i förseglingen.

Alla andra uppgifter som anges utöver *Radicchio Rosso di Treviso* I.G.P. ska anges i betydligt lägre grad.
