

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 270/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**Zmiana wniosku o rejestrację zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2**

**„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”**

**Nr WE: IT/IGP/117/1515/26.04.2004**

**CHNP ( ) CHOG ( X )**

**Wnioskowana zmiana/wnioskowane zmiany**

*Pozycja (pozycje) specyfikacji produktu:*

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- X Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- X Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- X Etykietowanie
- X Wymogi krajowe

*Zmiana/zmiany:*

**Obszar geograficzny**

Zmiana przewiduje wprowadzenie gminy Mira, która figurowała na mapie dołączonej do złożonego wniosku, ale została pomyłkowo pominięta w opisie.

**Metoda produkcji**

Metody i okresy uprawy cykorii zostają opisane w bardziej szczegółowy sposób oraz zostają usunięte fragmenty opisujące czynności związane z bieleniem i pędzeniem, ponieważ nie mają one wpływu na cechy jakościowe produktu.

W szczególności wprowadzono możliwość przełożenia terminu zbioru w celu zagwarantowania konsumentom standardów jakości. Klimat podlega bowiem zmianom, pora letnia wydłuża się stopniowo, a temperatury pozostają umiarkowane prawie do końca września. Nie sprzyja to oczywiście produkcji *Radichio Variegato di Castelfranco* wysokiej jakości. Z tego też względu, aby zapewnić jednolitość i jakość produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym, postanowiono przełożyć o dziesięć dni termin zbioru.

Etap wstępnego pędzenia został pominięty, ponieważ nie stanowi on nieodłącznego elementu w produkcji *Radichio Variegato di Castelfranco*. Wynika to jasno z zalecenia zamieszczonego także w poprzedniej wersji specyfikacji produktu, która dopuszcza stosowanie różnych metod bielenia. W przypadku niektórych z tych metod etap wstępnego pędzenia nie tylko nie byłby korzystny, ale mógłby wręcz zaszkodzić.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Wymogi dotyczące zbiorników zostały zmienione, aby umożliwić stosowanie różnych materiałów, nie podważając jednak związku z obszarem geograficznym i tradycyjnymi metodami produkcji. W rzeczywistości, ze względów higieniczno-sanitarnych, niektóre protokoły przyjęte przez czołowe międzynarodowe firmy dystrybucyjne oraz przepisy niektórych państw wymagają obecnie wykorzystywania materiałów innych niż cement przy produkcji żywności.

Technika suszenia roślin po etapie bielienia, a przed pielęgnacją miała sens, dopóki pielęgnacja odbywała się w pomieszczeniach nieogrzewanych lub na wolnym powietrzu. Zmienione wymagania zmierzające do zapewnienia zdrowego i komfortowego środowiska pracy sprawiły, że wszystkie pomieszczenia pracy są obecnie ogrzewane, co oznacza, że dawny etap suszenia nie jest już konieczny, a może nawet okazać się szkodliwy, powodując rozpoczęcie procesu degeneracji roślin. Jest rzeczą oczywistą, że obciekanie wody z roślin odbywa się w razie potrzeby (należy pamiętać, że bielienie w wodzie nie jest obowiązkowe) w pomieszczeniu pielęgnacyjnym. Aby rozwiązać wszelkie wątpliwości, należy zauważyć, że zalecenie dotyczące stałej temperatury 18 °C ma wyłącznie orientacyjny charakter, ponieważ temperatura obniża się choćby w wyniku otwierania drzwi w celu wniesienia produktu do pomieszczenia pielęgnacyjnego, co nie podważa wszakże tradycji wytwarzania produktu ani jego jakości.

#### Etykietowanie

W celu dostarczenia pełniejszej informacji konsumentowi wprowadza się logo identyfikacyjne produktu. Aby lepiej zaspokoić wymagania rynku, wprowadzone zostają również nowe opakowania lub nowe rozmiary istniejących opakowań.

#### Wymogi krajowe

Skreśla się art. 3 i 8 obowiązującej specyfikacji, a także określa się organ kontrolny zgodnie z wymogami prawodawstwa Wspólnoty.

W przypadku art. 7 zniesione zostaje odniesienie do „minimalnej wielkości powierzchni wynoszącej 1 500 m<sup>2</sup>” umożliwiające wpis na listę producentów, ponieważ powoduje ono ograniczenie dostępu w sposób niezgodny z prawodawstwem Wspólnoty.

#### STRESZCZENIE

#### **ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

#### **„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”**

**Nr WE: IT/IGP/117/1515/26.04.2004**

**CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

#### 1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: 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

Adres: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

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

## 2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio Radicchio di Treviso

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

Telefon.: (39) 0422 48 80 87

Faks: (39) 0422 48 80 87

E-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

## 3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża, nieprzetworzone lub przetworzone

## 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

## 4.1. Nazwa produktu: „Radicchio Variegato di Castelfranco”

4.2. Opis produktu: Uprawy przeznaczone do produkcji *Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.* muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych złożonej z dzikich odmian gatunku *cichorium intybus*, obejmujących formę *Variegato*.

W chwili wprowadzenia do obrotu cykorii oznaczona chronionym oznaczeniem geograficznym *Radicchio Variegato di Castelfranco* musi posiadać następujące cechy:

- Wygląd: ładnie ukształtowana główka o błyszczącej barwie i średnicy minimum 15 cm; zaczynając od dołu ma kolejno warstwę płaskich liści, drugą warstwę liści bardziej podniesionych, trzecią warstwę jeszcze bardziej pionowych liści, i tak dalej, aż do centralnej części bez uformowanego środka; maksymalna długość korzenia wynosi 4 cm, a wielkość jego średnicy jest proporcjonalna do główki; liście są możliwie grube, mają ząbkowane krawędzie i pofałdowane blaszki o zaokrąglonym kształcie.
- Kolor: liście o kolorze biało-kremowym, z równo rozmieszczonymi na całej powierzchni żyłkami w odcieniu od bladofioletowego do purpurowego i mocno czerwonego.
- Smak: liście o bardzo delikatnym smaku, od słodkiego do przyjemnie gorzkiego.
- Wielkość: minimalna waga główki wynosi 100 g, a minimalna średnica „różyczki” to 15 cm.

Cechy *Radicchio Variegato di Castelfranco* jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała,
- o kolorze biało-kremowym, z równo rozmieszczonymi żyłkami w odcieniu od bladofioletowego do mocno czerwonego,
- liście o ząbkowanych krawędziach i lekko pofałdowanych blaszkach,
- odpowiednio gęste główki,
- wielkość od średniej do dużej,
- główki jednakowej wielkości,
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez szkarad,
- wielkość korzenia proporcjonalna do główki i nie większa niż 4 cm.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji i pakowania *Radicchio Variegato di Castelfranco* obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja:

Prowincja 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.

Prowincja Padwa: 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.

Prowincja Wenecja: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Na potrzeby kontroli procesu produkcji i pakowania organ kontrolny, wyznaczony zgodnie z art. 10 rozporządzenia (WE) 510/2006, prowadzi dla każdej kampanii rejestr producentów i podmiotów pakujących, zamierzających posługiwać się CHOG.

Prawo do wpisu do wspomnianego rejestru mają producenci cykorii, będący na podstawie dowolnego tytułu w posiadaniu gruntu położonego na obszarze produkcji i przeznaczonego pod uprawę *Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.*

Producenci wpisywani są do wspomnianego rejestru w odniesieniu do każdej kampanii produkcyjnej i muszą deklarować corocznie powierzchnię uprawy oraz ilości wyprodukowane i przekazane podmiotom pakującym.

Wnioski o wpis do rejestru składa się organowi kontrolnemu do dnia 31 maja każdego roku.

Podmioty pakujące mają obowiązek przesłania organowi kontrolnemu oświadczenia dotyczącego rocznej wielkości pakowanej produkcji.

Wpis poszczególnych producentów i podmiotów pakujących do rejestru jest ważny przez rok i może zostać ponowiony.

W odniesieniu do każdego zbioru prowadzący uprawę musi odnotować datę rozpoczęcia związanych z tym czynności w specjalnym rejestrze gospodarstwa.

W odniesieniu do każdej kampanii produkcyjnej prowadzący uprawę informuje organ kontrolny o ilości produkcji końcowej, gotowej do wprowadzenia do obrotu.

Prowadzący uprawę wykazuje jednocześnie powyższą ilość w rejestrze gospodarstwa, odnotowując datę dostawy do podmiotu pakującego, z wyjątkiem przypadku, gdy on sam dokonuje pakowania produktu.

- 4.5. Metoda produkcji: Warunki panujące w gospodarstwie oraz metody uprawy na gruntach przeznaczonych do produkcji *Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.* muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i muszą być w każdym przypadku przystosowane do zapewnienia produktowi jego charakterystycznych właściwości.

Do prowadzenia produkcji *Radicchio Variegato di Castelfranco* nadają się gleby, które są świeże, głębokie, dobrze osuszone i niezbyt bogate w składniki odżywcze, zwłaszcza w azot, i które nie są glebami alkalicznymi. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniastych i piaszczystych, znajdujących się na dawnych gruntach popowodziowych poddanych procesowi odwapnienia. Odpowiedni klimat charakteryzują wystarczające opady i umiarkowane maksymalne temperatury w porze letniej, sucha jesień oraz wczesna zima z temperaturami spadającymi do minus 10 °C.

Gęstość uprawy w trakcie siewu, przesadzania i przerzedzania nie może przekraczać 7 roślin na metr kwadratowy.

Maksymalna produkcja przypadająca na hektar powierzchni nie może przekraczać 6 000 kg (nie dopuszcza się żadnej tolerancji).

Maksymalna waga jednostkowa główek, które składają się na produkt końcowy, nie może przekroczyć 0,4 kg (nie dopuszcza się żadnej tolerancji).

Produkcja *Radicchio Variegato di Castelfranco* rozpoczyna się niezmiennie od siewu lub przesadzenia sadzonek.

Wysiew musi nastąpić w okresie między 1 czerwca a 15 sierpnia.

Przesadzanie sadzonek musi mieć miejsce między 15 czerwca a 31 sierpnia.

Prace związane z uprawą, bieleniem, pędzeniem oraz nadanie produktowi cech wymaganych dla *Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.* przewidzianej do wprowadzenia do obrotu, w tym pakowanie, muszą odbywać się wyłącznie na obszarze administracyjnym określonym w pkt 4.3.

Cykoria wprowadzona do obrotu poza obszarem produkcji przed uzyskaniem wcześniej opisanych cech charakterystycznych wymaganych w odniesieniu do *Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.* traci nieodwracalnie prawo do korzystania z chronionego oznaczenia geograficznego i wszelkich innych oznaczeń geograficznych.

Tradycyjny proces przetwarzania produktu odbywa się w niżej opisanych etapach.

Pędzenie i bielenie:

Pędzenie i bielenie to podstawowe i niezastępowalne etapy uprawy, które pozwalają na uzyskanie właściwości organoleptycznych, handlowych i estetycznych *Radicchio Variegato di Castelfranco*. Proces ten polega na pozbawieniu główek dostępu do światła, co umożliwia formowanie nowych liści pozbawionych barwnika chlorofilu lub zawierających jego znikomą ilość, uwidocznienie żyłek na blaszkach liści, osłabienie włóknistej konsystencji i uzyskanie chrupkości i przyjemnie gorzkawego smaku.

Pędzenie *Radicchio Variegato di Castelfranco* odbywa się:

— poprzez zanurzenie główek w pozycji pionowej blisko końcówki korzenia w wodzie o temperaturze około 11 ° C na czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości i opisanych wcześniej cech charakterystycznych;

lub

— w podgrzewanych obiektach na otwartym polu, przy zapewnieniu strukturze korzennej odpowiedniego stopnia wilgotności, zredukowaniu intensywności światła i pobudzaniu wzrostu nowych pędów.

Pielęgnacja:

Podczas etapu pielęgnacji usuwa się liście uszkodzone lub o niewłaściwych cechach oraz przycina i wyrównuje korzeń tak, aby był on proporcjonalny do główki.

Prace związane z pielęgnacją muszą być wykonywane tuż przed przekazaniem produktu do dystrybucji. Po zakończeniu pielęgnacji cykorię umieszcza się w obszernych pojemnikach z bieżącą wodą w celu wymycia i opakowania.

Cykoria wprowadzana do obrotu i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym *Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.* musi być pakowana:

— w odpowiednie pojemniki o podstawie 30 × 50 cm lub 30 × 40 cm i maksymalnej objętości równej 5 kg produktu;

— w odpowiednie pojemniki o podstawie 40 × 60 cm i maksymalnej objętości równej 7,5 kg produktu;

— w odpowiednie pojemniki o innych wymiarach pod warunkiem, że mieszczą one nie więcej niż 2 kg produktu.

Każdy pojemnik należy zapieczętować w taki sposób, aby wyjęcie jego zawartości nie było możliwe bez zniszczenia pieczęci.

- 4.6. Związek z obszarem geograficznym: Właściwości *Radicchio Variegato di Castelfranco* wynikają z warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich na obszarze produkcji. Historia, ewolucja, wielowiekowe tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców warzyw, charakterystyka terenu, warunki klimatyczne, temperatura wody gruntowej oraz możliwość jej szybkiego pozyskiwania w wyniku wiercenia, tzn. przy niskich kosztach, wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku *Radicchio Variegato di Castelfranco* ze środowiskiem, w którym jest ona uprawiana.

## 4.7. Organ kontrolny::

Nazwa: CSQA — Certificazioni S.r.l.

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

Telefon: (39) 0445 36 60 94

Faks: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etykietowanie: Pojemniki muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter równej wielkości o następującej treści: *Radichio Variegato di Castelfranco I.G.P.* Oznaczenie na pojemnikach musi także zawierać:

— nazwę lub nazwę firmową oraz adres lub siedzibę pojedynczego producenta i/lub związku producentów i/lub podmiotu pakującego;

— pierwotną wagę netto,

jak również dodatkowe informacje pod warunkiem, że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.

Na każdym pojemniku i/lub opieczetowanej pokrywce pojemnika należy ponadto umieścić logo identyfikacyjne CHOG, z zachowaniem określonych niżej kształtów, kolorów, wymiarów i proporcji.

Logo ma kolor czerwony, jest umieszczone na białym tle i składa się z ilustracji przedstawiającej stylizowaną kompozycję cykorii, nad którą znajdują się słowa *Radichio Variegato di Castelfranco I.G.P.*, a całe logo ma czerwone obramowanie.

Rodzaj czcionki: Rockwell condensed

Kolor logo: Czerwony = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

Logo może ponadto zostać umieszczone przez właściwy podmiot także na stosownej pieczęci.

Wszelkie inne oznaczenia niż *Radichio Variegato di Castelfranco I.G.P.* muszą być od niego wyraźnie mniejsze.

---