

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 279/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

EK-szám: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

OEM () OFJ (X)

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakasz címe(i):

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☒ Címkézés
- ☒ Nemzeti előírások

Módosítás(ok):

Leírás

Módosították a fej alsó átmérőjének méretére vonatkozó előírást, így a fogyasztásra bocsátáskor az átmérő nagyobb lehet, illetve a színre vonatkozóan törölték a „teljesen” kifejezést.

Az előállítás módja

Részletesebben kifejtésre kerül a radicchio előállítási módjai és ideje, továbbá törlésre került néhány olyan előírás, amely semmivel nem járul hozzá a termék minőségi jellemzőihez.

Bevezetésre kerül az az előírás, miszerint a kötözést szabadföldön kell végezni.

A csomagolásra szolgáló tárolók jellemzői is módosultak annak érdekében, hogy más alapanyagból is készülhessenek, anélkül, hogy ezzel veszélyeztetnék a területtel és az előállítás hagyományos műveleteivel fennálló kapcsolatot. Jelenleg ugyanis a nagy nemzetközi forgalmazók által alkalmazott bizonyos szabályok, illetve egyes országok jogszabályai előírják, hogy higiéniai és egészségügyi okokból az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek előállítása során nem lehet cementet felhasználni.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A növény halványítási eljárást követően, de a tisztítási fázis előtt végzett szárításának addig volt értelme, ameddig a tisztítást fűtetlen helyiségekben vagy a szabadban végezték; ma már azonban – az egészségre és a munkakörülményekre vonatkozó előírások változásának köszönhetően – a feldolgozási műveletek végzésére szolgáló valamennyi helyiséget fűtik, ezáltal a „szárítási” szakasz szükségtelen, sőt kifejezetten káros is lehet, mivel a növényekben romlási folyamatokat indíthat be. Magától értetődő, hogy amennyiben szükség van a növények lecsepegtetésére (nem szabad elfelejteni, hogy a halványítást nem kötelező vízben végezni), az abban a helyiségben történik, ahol a tisztítás. Az egyértelműség kedvéért meg kell jegyezni, hogy a 18 °C fokos „állandó” hőmérsékletre vonatkozó előírás pusztán tájékoztató jellegű, mivel magától értetődő, hogy akár a tisztításra szolgáló helyiség ajtajainak nyitása nyomán egyértelműen csökkenhet a helyiség hőmérséklete, ám ez nem veszélyezteti a termék minőségét.

Címkézés

Annak érdekében, hogy a fogyasztók egyértelműbb információkhoz jussanak, a terméket azonosító logóval látják el, továbbá a piaci igények kielégítése érdekében szükségesnek találták új típusú csomagolás, vagy a már meglévők esetében, nagyobb befogadóképesség bevezetését.

Nemzeti előírások

Az érvényben lévő termékleírás 3. és 8. pontja törlésre került és a közösségi jogszabályokkal összhangban feltüntetésre került a felügyeleti szerv.

A 7. pontnál törlésre került az az előírás, amely szerint a termelők jegyzékébe csak „minimum 1 500 m² területű” birtokok kerülhetnek be, mivel ez a korlátozás nem egyeztethető össze a közösségi jogszabályokkal.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

EK-szám: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló tájékoztató a termékleírás fő elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

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

2. Csoportosulás:

Név: Consorzio Radicchio di Treviso
Cím: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Tel.: (39) 0422 48 80 87
Fax: (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály – Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék frissen vagy feldolgozva

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása a rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Radicchio Rosso di Treviso”

4.2. Leírás: A „Radicchio Rosso di Treviso” (trevisói vörös radicchio) OFJ termesztésére a fészkes virágúak (*compositae*) családján belül a mezei katáng (*Cichorium intybus* L.) fajba és a kései, illetve korai fajtát is magában foglaló, *silvestre* változatba tartozó növények alkalmasak.

Fogyasztásra bocsátáskor a „Radicchio Rosso di Treviso” OFJ-vel jelölt radicchióknak az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

Kései „Radicchio Rosso di Treviso”

- Megjelenés: szabályos, egyforma, jó állagú hajtások, a levelek szorosan veszik körül a fejet és a felső résznél összezárulnak, a fejhez kapcsolódó főgyökér-rész tökéletesen megtisztított és a fej méretével arányos, de legfeljebb 6 cm hosszú.
- Szín: a levelek borvörös színűek, alig látható másodlagos erezzel és fehér főerezettel.
- Íz: a főerezet kellemesen kesernyés és ropogós.
- Méret: a fej legalább 100 g tömegű, a tőnél mért átmérő legalább 3 cm, a növény hossza (a főgyökér nélkül) 12–25 cm.

A kései „Radicchio Rosso di Treviso” az alábbi terméktulajdonságokkal rendelkezik:

- tökéletesen érett,
- a levelek élénk, csillogó vörös színűek,
- a főerezet fehér színű,
- a fejrész jó állagú,
- a középestől a nagyig terjedő méret,
- a fejek átmérője és hossza egyforma,
- precíz, hibátlan tisztítás,
- a fejfel arányos, 6 cm-nél nem hosszabb főgyökér.

Korai „Radicchio Rosso di Treviso”

- Megjelenés: nagyméretű, hosszúkás, zárt fej, amelyhez rövid gyökér kapcsolódik.
- Szín: a leveleken erőteljes, fehér színű főerezet látható, amelyből sok apró ér ágazik szét és hálózza be az igen kifejtett, sötétvörös leveleket.
- Íz: a levelek enyhén kesernyés ízűek és közepesen ropogósak.
- Méret: a fej legalább 150 g tömegű, a fej hossza (a gyökér nélkül) 15–25 cm közötti.

A korai „Radicchio Rosso di Treviso” az alábbi terméktulajdonságokkal rendelkezik:

- tökéletesen érett,
- a levelek csillogó vörös színűek, amelyet finom fehér erezet hálóz be,
- jó állagú fejrész,
- a középestől a nagyig terjedő méret,
- egyforma méretű fejek,
- precíz, hibátlan tisztítás,
- arányos, 4 cm-nél nem hosszabb főgyökér.

- 4.3. *Földrajzi terület:* A kései „Radicchio Rosso di Treviso” előállításnak és csomagolásának területe Treviso, Padova és Velence megyéken (provincia) belül az alábbiakban felsorolt települések teljes közigazgatási területét foglalja magában:

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

Padova megye: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Velence megye: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

A korai „Radicchio Rosso di Treviso” előállításnak és csomagolásának területe Treviso, Padova és Velence megyéken (provincia) belül az alábbiakban felsorolt települések teljes közigazgatási területét foglalja magában:

Treviso megye: 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.

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

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

- 4.4. *A származás igazolása:* Az előállítási és a csomagolási fázis ellenőrzése érdekében az 510/2006/EK rendelet 10. cikkének megfelelően megbízott ellenőrző szerv minden termelési idényben listát készít azokról a termelőkről és csomagolókról, amelyek az OFJ-t használni kívánják az egyes radicchio-fajtákhoz.

Erre a listára a kései és/vagy korai „Radicchio Rosso di Treviso” termelői és a meghatározott területen található mezőgazdasági üzemekben bármilyen jogcímen gazdálkodó személyek jogosultak felkerülni.

A termelőknek minden termesztési idényben fel kell iratkozniuk az említett listára és évente nyilatkozniuk kell arról, hogy mely fajtákat termesztik, mekkora területen végeznek termelést, illetve mekkora mennyiséget állítottak elő és adtak át a csomagolóüzemeknek.

A listára való felkerülési szándékot minden év május 31-ig kell bejelenteni az ellenőrző szerv felé.

A csomagolóüzemek kötelesek eljuttatni az ellenőrző szervnek egy nyilatkozatot az éves csomagolt mennyiségről, fajta szerinti bontásban.

Az egyes előállítók és csomagolóüzemek a listán egy évig szerepelnek, amely meghosszabbítható.

A gazdálkodó az erre a célra szolgáló üzemi naplóban vezeti a betakarítási időszakok kezdetét.

A gazdálkodó az ellenőrző szerv felé továbbá bejelenti, mindkét radicchio-fajta vonatkozásában, az egyes betakarítási időszakokból származó, piacra bocsátható késztermék mennyiségét.

A gazdálkodó egyúttal arról is gondoskodik, hogy ezt a mennyiséget a csomagolóüzem részére történő átadás időpontjával együtt az üzemi naplóba is bejegyezzék, kivéve, ha ő maga végzi a csomagolást.

- 4.5. *Az előállítás módja:* A „Radicchio Rosso di Treviso” OFJ előállításához a területre jellemző hagyományos eszközöket és műveleteket kell felhasználni, amelyek segítségével kialakíthatók a termék sajátos tulajdonságai.

A kései és a korai „Radicchio Rosso di Treviso” termesztésére a könnyű, mély, jó vízelvezetésű és tápanyagokban, különösen cinkben nem túlságosan gazdag, nem lúgos talaj alkalmas. Különösen alkalmasak a mésztelenedés alatti, korábbi árvízi területeken található agyagos-homokos termelési területek, amelyek időjárására a megfelelő mennyiségű csapadékkal és nem különösen magas maximumhőmérséklettel járó nyár, a száraz ősz, és a korán beköszöntő, legfeljebb mínusz 10 °C fokos tél jellemző.

A vetési vagy ültetési, valamint az azt követő ritkítási műveletet követően a vetési sűrűség nem lehet nagyobb, mint négyzetméterenként 8 növény.

Megművelt hektáronként a termés nem haladhatja meg az alábbi mennyiségeket (semmilyen eltérés nem megengedett):

- kései: 7 000 kg/ha,
- korai: 9 000 kg/ha.

A végterméket képező radicchio tömege nem haladhatja meg az alábbi értékeket (semmilyen eltérés nem megengedett):

- kései: 0,400 kg,
- korai: 0,500 kg.

A korai és a kései „Radicchio Rosso di Treviso” termesztése magról vetéssel és palántáról egyaránt történhet.

A szabadföldön történő vetést a június 1. és július 31. közötti időszakban kell elvégezni.

A palánták ültetését minden év augusztus 31-ig kell elvégezni.

A kései „Radicchio Rosso di Treviso” betakarítását november 1. után végzik, de mindenképpen azt követően, hogy a dér már legalább kétszer megcsípte a termést, mivel ez elősegíti a vörös szín kialakulását.

A korai „Radicchio Rosso di Treviso” betakarítását szeptember 1. után végzik.

A „Radicchio Rosso di Treviso” OFJ-vel ellátott radicchio termesztése, halványítása, hajtatása és a fogyasztásra bocsátáskor elvárt tulajdonságainak kialakítása, beleértve a csomagolást is, kizárólag a 4.3. pontnál felsorolt települések közigazgatási területén történhet.

A halványítási és hajtatási folyamat, illetve a fejek csomagolásra való előkészítése mindkét radicchio-fajta esetében további szakaszok során történik.

Kései „Radicchio Rosso di Treviso”

A termék feldolgozásának a betakarítást követő hagyományos folyamata az alábbi szakaszból áll:

Előhajtatási szakasz

Ebben az első szakaszban a növényeket a gyökérzet egy részével együtt felszedik, majd a külső leveleket és a gyökérzethez esetleg hozzátapadt földet eltávolítják.

Ezután a fejeket csokorba kötik vagy pedig hálós vagy lyukacsos rekeszekbe gyűjtik.

Mindkét esetben a növények töve egyforma hosszúságú kell, hogy legyen.

A radicchio-csokrokat vagy a radicchio-fejekkel teli rekeszeket egymás mellé helyezik és fóliával letakarják annak érdekében, hogy a légköri csapadék vagy az éjszakai dér elolvadása következtében ne ázzanak el. A fóliáknak a lehető legjobb szellőzést kell biztosítaniuk a radicchio-fejek számára. Erre a szakaszra úgy is sor kerülhet, hogy a radicchio-csokrokat vagy a radicchio-fejekkel teli tárolókat légkondicionált helyiségben helyezik el.

Hajtatási-halványítási szakasz

A hajtatás-halványítás az az alapvető és mással nem helyettesíthető művelet, amely a kései „Radicchio Rosso di Treviso” értékes érzékszervi, áruismereti és esztétikai tulajdonságainak kiemelésére szolgál. A művelet során a fejeket olyan körülmények közé helyezik, hogy új leveleket hozzanak, amelyek fény hiányában alig vagy egyáltalán nem tartalmaznak klorofil pigmenteket, ezáltal kiemelődik a levelek élénkvörös színe, elvész rostos állaguk, valamint ropogóssá és kellemesen kesernyés ízűvé válnak.

A kései „Radicchio Rosso di Treviso” hajtatása körülbelül 11 °C fokos forrásvíz felhasználásával történik. A fejeket függőlegesen, egészen a tövükig, nagy méretű, védett medencékbe helyezik annyi időre, amennyi az előzőekben leírt tulajdonságokkal jellemezhető érettségi fok eléréséhez szükséges.

Tisztítási szakasz

A tisztítási szakasz során a fejeket kibontják a csokrokból vagy kiveszik a tárolókból, eltávolítják a sérült vagy a minimális követelményeknek nem megfelelő leveleket, amíg az elvárt tulajdonságoknak megfelelő hajtásokat nem kapnak, majd a gyökeret a fejfel arányos méretűre vágják.

A tisztítási szakaszt közvetlenül a termék értékesítésre bocsátása előtt kell elvégezni. A tisztítást követően a radicchiokat nagyméretű tárolókba helyezik, ahol folyó víz alatt megmossák, majd csomagolják őket.

Korai „Radicchio Rosso di Treviso”

Kötözési szakasz

Annak érdekében, hogy megakadályozzák a fotoszintézis normális folyamatát, e szakasz során a radicchio-fejeket szabadföldön összekötözik annyi időre, ami az előzőekben leírt tulajdonságokkal jellemezhető érettségi fok eléréséhez szükséges.

Tisztítási szakasz

A felszedést követően először a fejeket kibontják a kötözésből, eltávolítják a minimális követelményeknek nem megfelelő külső leveleket, majd a tövet és a főgyökeret megtisztítják. Ezután a radicchiokat nagyméretű tárolókba helyezik, ahol folyó víz alatt megmossák őket. Eltávolítják a minőségi követelményeknek nem megfelelő leveleket, majd a csomagolás következik.

A „Radicchio Rosso di Treviso” OFJ-vel ellátott radicchio az alábbi módokon csomagolva kerülhet fogyasztásra bocsátásra:

- 30 × 50 vagy 30 × 40 cm alapterületű, legfeljebb 5 kg termék tárolására alkalmas dobozban,
- 40 × 60 cm alapterületű, legfeljebb 7,5 kg termék tárolására alkalmas dobozban,
- egyéb méretű, de maximum 2 kg termék tárolására alkalmas dobozban.

Minden dobozt pecséttel kell lezárni, amely megakadályozza, hogy a benne lévő terméket a pecsét feltörése nélkül ki lehessen venni.

- 4.6. *Kapcsolat:* A „Radicchio Rosso di Trevisóra” vonatkozó követelményeket a környezeti feltételek, valamint természeti és emberi tényezők határozzák meg. A térség történelme, fejlődése, a gazdaságok és a kertészek több évszázados hagyományai, a termőföld adottságai, az éghajlati viszonyok, a talajvíz hőmérséklete, illetve arra való képessége, hogy akár egyszerű fűrés révén, azaz alacsony költséggel, feltörjön, teljes mértékben alátámasztják a „Radicchio Rosso di Treviso” és jelenlegi termelési területe közötti kapcsolatot.

4.7. *Felügyeleti szerv:*

Név: CSQA S.r.l. Certificazioni

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

Tel.: (39) 0445 36 60 94

Fax: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8. *Címkézés:* A dobozokon egyforma méretű nyomtatott betűkkel kell feltüntetni a „Radicchio Rosso di Treviso” I.G.P. (OFJ) feliratot, valamint a fajtára utaló „kései” vagy „korai” kifejezést. A csomagoláson továbbá fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

- az egyéni termelő és/vagy termelői szövetkezet és/vagy csomagolóüzem nevét vagy cégnevét, illetve címét vagy székhelyét,
- az eredeti nettó tömeget,
- valamint esetleges további kiegészítő információkat, azonban ezek között nem szerepelhetnek a terméket dicsérő, vagy a termék jellemzőivel kapcsolatban a fogyasztók megtévesztésére alkalmas feliratok.

Ezen kívül minden csomagoláson és/vagy zárópecséten fel kell tüntetni, a meghatározott formákat, színeket és méreteket vagy arányokat használva, az OFJ azonosító logóját, valamint a fajtára utaló „kései” vagy „korai” kifejezést.

A logón egy fehér alapon vörös színnel ábrázolt, stilizált radicchio látható, fölötte a „Radicchio Rosso di Treviso IGP” felirattal, az egész ábrát pedig vörös szegély keretezi.

Betűtípus: Rockwell condensed

A logó színe: vörös = Magenta 100 % – Sárga 80 % – Cián 30 %

A „kései” vagy „korai” kifejezést vörös alapon fehér betűkkel kell feltüntetni a „Radicchio Rosso di Treviso” adott fajtájának fényképe mellett.

A logót ezenkívül a termelők a pecséten is feltüntethetik.

A „Radicchio Rosso di Treviso IGP” feliraton kívül minden más feliratot jóval kisebb betűtípussal kell feltüntetni.
