

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

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

(2008/C 41/15)

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

## ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****„RADICCHIO DI CHIOGGIA”****EK-szám: IT/PGI/00484/06.07.2005****OEM ( ) OFJ ( X )**

Ez az összefoglaló a termékleírás fő elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali  
Cím: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Tel.: (39) 06 481 99 68 — 46 65 51 04  
Fax: (39) 06 42 01 31 26  
E-mail: qpa3@politicheagricole.it

**2. Csoportosulás:**

Név: Comitato promotore «Radicchio di Chioggia»  
Cím: Via Valgrande, 27 — S. Anna di Chioggia (VE)  
Tel.: (39) 041 495 02 84  
Fax: (39) 041 495 05 78  
E-mail: —  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

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

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

#### 4. Termékleírás:

(a követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

##### 4.1. Név: „Radicchio di Chioggia”

##### 4.2. Leírás: A *Radicchio di Chioggia* (chioggiai radicchio) OFJ termesztésére a fészkes virágúak (*Asteraceae*) családján belül a mezei katáng (*Cichorium intybus*) faj *silvestre* változatába tartozó növények alkalmasak. A *Radicchio di Chioggiának* „korai” és „kései” fajtája létezik.

A radicchio növény kerekded, szoros rétegekben elhelyezkedő levelei jellegzetes, gömb alakú fejet, úgynevezett szívet alkotnak: a többé-kevésbé intenzív vörös színű levelek közepén fehér érezet fut.

Az említett két fajta az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

- a *korai* fajta közepes vagy kis méretű, tömege 180 és 400 g között van, levelei jellegzetes, a kármintól a vérvörösig terjedő színűek, állaga ropogós, íze édes vagy enyhén kesernyés,
- a *kései* fajta közepes vagy nagy méretű, fejrésze igen tömör, tömege 200 és 450 g között van, levelei erőteljes kármintól vörös színűek, állaga közepesen ropogós, íze kesernyés.

A *Radicchio di Chioggia* úgy kerül a piacra, hogy a tövön egy rövid, alaposan megtisztított főgyökérrészt hagynak.

A radicchio-fejeknek épnek, alacsonynak, ránézésre frissnek, továbbá kártevőktől, illetve ezek vagy a nedvesség által okozott sérülésektől mentesnek kell lenniük. Ezt az állapotot – amennyiben szükséges – megfelelő tisztítási műveletekkel kell elérni.

##### 4.3. Földrajzi terület: A „kései” *Radicchio di Chioggia* előállításának területe a következő települések teljes közigazgatási területét foglalja magában: Velence megyében (provincia) Chioggia, Cona és Cavarzere, Padova megyében Codevigo és Corbezzole, valamint Rovigo megyében Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro és Loreo, míg a „korai” típust kizárólag Chioggia és Rosolina településeken termesztik, mivel csak az itteni talaj és éghajlati viszonyok teszik lehetővé a fajtára jellemző különleges tulajdonságok kialakulását.

##### 4.4. A származás igazolása: A termelési folyamat valamennyi szakaszát figyelemmel kell kísérni, és az összes bemenő (input) és kimenő (output) terméket dokumentálni kell. Ily módon, valamint az ellenőrző szerv által a termelőről és a csomagolókról vezetett megfelelő nyilvántartásokkal biztosítható a termék követhetősége és nyomon követhetősége.

A *Radicchio di Chioggia* OFJ-t használni kívánó és az előállítási területen található földterülettel rendelkező termelőknek minden termesztési idényben fel kell iratkozniuk a megművelt területek listáját tartalmazó, az ellenőrző szervnél elhelyezett jegyzékre. Az ellenőrző szerv folyamatosan aktualizálja a jegyzéket, amely tartalmazza a földterületek ingatlan-nyilvántartás szerinti adatait, valamint azt, hogy az adott területen a „korai” vagy a „kései” típust termelik-e. Az említett termelőknek – az erre a célra szolgáló nyilvántartásokba való bejegyzéseken keresztül – arról is nyilatkozniuk kell, hogy ténylegesen mekkora mennyiségben állítottak elő és hoztak forgalomba *Radicchio di Chioggia* OFJ-t. Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt ellenőrzi.

##### 4.5. Az előállítás módja: A termékleírás többek között előírja, hogy a „korai” fajta vetését palántaágyban december 1-jétől április végéig, míg szabadföldön márciustól kezdődően lehet végezni, az átültetésre pedig körülbelül 30 nap múlva kerül sor. A növényeket, amelyekből négyzetméterenként 8–10 darabot ültetnek, ívesen kifeszített fóliával lehet védeni, amely később, amint a növény akklimatizálódik, fokozatosan eltávolítható. A betakarítást április 1. és július 15. között végzik. A betakarított termés tömege – a tisztítást követően – nem haladhatja meg hektáronként a 18 tonnát.

A „kései” fajta vetését palántaágyban június 20. és augusztus 15. között, míg szabadföldön július és augusztus során végzik, vetési sűrűség ebben az esetben négyzetméterenként 7–10 növény. A termés betakarítását szeptembertől márciusig végzik, a betakarított termés tömege – a tisztítást követően – nem haladhatja meg hektáronként a 28 tonnát.

A betakarítás során a gyökeret ott vágják el, ahol az alsó levelek a szívhez kapcsolódnak, általában 2–3 centiméterrel a talaj felszíne alatt, akkor, amikor az egymásra boruló levelek már többé-kevésbé tömör fejet alkotnak. A tisztítási műveleteket közvetlenül szabadföldön vagy a mezőgazdasági üzemekben végzik, feltéve, hogy azok a 4.3. pontban ismertetett területek egyikén találhatóak. A tisztítást a „roncola” nevű, jellegzetes, hajlított pengéjű késsel végzik.

- 4.6. *Kapcsolat:* A lagúnás vidékre az alábbi két tulajdonság jellemző: a napi, illetve az egyes napok közötti alacsony hőmérsékletingadozás, valamint az erőteljes légáramlatok és szelek, az Adriai-tengerre jellemző „bórák”, amelyek elősegítik a talajhoz közeli légrétegek keveredését, és megakadályozzák a nedvesség felgyülemelését, amely kedvezőtlenül befolyásolná a termés növény-egészségügyi állapotát.

A „kései” fajta termelésének különösen kedvez az agyagos termőföld, továbbá e fajta esetében a túlságosan magas hőmérséklet nem tenné lehetővé, hogy a fej összeháradjon, s így kialakuljon a jellegzetes gömb forma, hanem beindítaná a felmagzást.

A „korai” fajta ezzel szemben csak a partvidéki településeken, Chioggiában és Rosolinában termesztendő, ahol a következő körülmények együttesen alakítják ki a növény számára kedvező feltételeket: a homokos talaj, a tenger közelsége, amely a szárazföldtől eltérő hőmérsékleti viszonyokat teremt, az erősebb széljárás, valamint a talaj felszínéhez igen közeli vízrétegekből nyerhető öntözővíz, amelyet a talajba fúrt lyukakon (a helyiek ezeket „buse” néven emlegetik) hozzák a felszínre.

Chioggia és Rosolina települések partmenti területeinek talaj- és éghajlati viszonyai ideális feltételeket teremtenek a termék előállításához: kutatások bizonyítják egyrészt, hogy a *Radichio di Chioggia* esetében alapvető fontosságú, hogy az erőteljes hőmérsékletingadozás, illetve a talaj nedvességtartalmának drasztikus változása ne terhelje meg túlságosan a növényt, másrészt, hogy bármely más területen a termés akár 50–60 %-ánál beindul a felmagzás, ezáltal pedig jelentősen csökken a betakarítható mennyiség, illetve a levelek színe is sokkal kevésbé intenzív.

A terméket a többi radichio-fajtától proteintartalma (amely a növény szárazanyag-tartalmának 1,0–1,4 %-a), továbbá magas kálium-, foszfor- és kalciumtartalma különbözteti meg, kalóriatartalma ugyanakkor alacsony, ami táplálkozási szempontból igen kedvező.

Egészen az 1700-as évekre visszanyúló bizonyítékok támasztják alá, hogy Chioggia környékén régóta folytatják a növény termesztését: többek között a „*Villa Episcopale*” (püspöki földbirtok) térképei és a „*Podestà di Chiazza*” (a mostani Chioggia) területén található iskolákról Alessandro Ortolini által összegyűjtött statisztikák, amelyek szerint a *Scuola di S. Giovanni di Ortolani* (Szent János kertészeti iskola) a maga 544 növendékével a második legfontosabb iskola volt a halászközség iskolája után.

Az „Istituto Federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie” folyóiratának 1923. márciusi számában, amely a *Premiate Officine Grafiche Ferrari* kiadásában jelent meg, a termelt zöldségfajták között a *radichio* is szerepel. Ezt Pagani-Galimberti 1929-es műve, a „*Cenni di economia orticola*” (Kertészeti szemelvények) is megerősíti, amelyben megtalálható a tengertől visszahódított partmenti homokos területeken folytatott radichio-termelés leírása.

Miután a termelés területének közelében létrejött egy nagy zöldség- és gyümölcs piac, megoldódott a radichio kereskedelmének és szállításának problémája is, amely már 1860-tól kezdődően a Verona–Chioggia vasútvonalon keresztül folyt.

- 4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l.

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

Tel.: (39) 0445 31 30 11

Fax: (39) 0445 31 30 70

E-mail: csqa@csqa.it

A felügyeleti rendszer teljesíti az EN 45011 szabványban meghatározott feltételeket.

- 4.8. *Címkézés:* A *Radichio di Chioggia* csomagolását az alábbi előírások betartásával kell végezni, méghozzá oly módon, hogy a tárolót csak a lezáró pecsét feltörésével lehessen kinyitni:

– 30 × 50, 30 × 60 vagy 40 × 60 cm külső alapterületű, fából, műanyagból, polisztirolból, papírból vagy egyéb, élelmiszer tárolására alkalmas anyagból készült, 1–5 kg termék egy rétegben való tárolására alkalmas dobozokban.

- Az 1 kg-nál kisebb befogadóképességű dobozok fából, műanyagból, polisztirolból vagy papírból készülhetnek. Egy dobozba csak ugyanolyan fajtájú, kategóriájú és átmérőjű radicchiót lehet csomagolni. A csomagban elhelyezett, kívülről látható termékeknek hűen kell tükrözniük a csomag teljes tartalmát.

A terméket úgy kell becsomagolni, hogy az megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységnek minden idegen anyagtól mentesnek kell lennie.

A dobozokon egyforma méretű nyomtatott betűkkel kell feltüntetni a *Radicchio di Chioggia* I.G.P. (OF) feliratot, valamint a dobozban található fajtára utaló „kései” vagy „korai” kifejezést.

A logó fehér alapon egy díszes pajzsot ábrázol, amelynek fekete körvonallal és barna peremmel díszített, sárga szegélye egy középkori stílusban ábrázolt, vörös oroszlánt vesz körbe, körülötte pedig vörös színnel és nagybetűvel a „RADICCHIO di CHIOGGIA I.G.P.” felirat olvasható.

Betűtípus: *Garamond*.

Betűméret: maximum 50 – minimum 10.

A kör átmérője: maximum 15 – minimum 3.

A logó színe:

Vörös = Magenta 95 % – Sárga 80 %,

Sárga = Magenta 7 % – Sárga 85 %,

Barna = Cián 12 % – Magenta 60 % – Sárga 95 %,

Fekete = Fekete 100 %.

A dobozon egyszer már elhelyezett *Radicchio di Chioggia* logót nem lehet újra felhasználni.

A csomagoláson továbbá fel kell tüntetni az alábbi adatokat is:

- az egyéni termelő vagy termelői szövetkezet és a csomagolóüzem nevét vagy cégnevét, illetve címét vagy székhelyét,
- az eredeti nettó tömeget és a kategóriát,

valamint esetleges további kiegészítő információkat, azonban ezek között nem szerepelhetnek a terméket dicsérő, vagy a termék jellemzőivel kapcsolatban a fogyasztók megtévesztésére alkalmas feliratok.

A *Radicchio di Chioggia* feliraton kívül minden más feliratot az előzőekben említett földrajzi jelzéshez használnál jóval kisebb betűtípussal kell feltüntetni.

---