

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 114/10)

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„RADICCHIO DI VERONA”

EK-szám: IT/PGI/005/0670/16.01.2008

OFJ OEM

1. **Elnevezés**

„Radicchio di Verona”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

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

3.2. *A termék leírása, amelyre a „Radicchio di Verona” elnevezés vonatkozik*

A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a *Compositae* családba, a *Cichorium* nemzetségbe, az *inthybus* fajhoz, a korai és kései Rossa di Verona fajtához tartozó növényekből nyert terméket jelöli.

A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű növények osztatlan, szár nélküli, sima élű, ép, felfelé hajló levelei gömb alakú fejet alkotnak. Az alacsony téli hőmérsékletnek köszönhetően alakul ki a levelekre jellemző intenzív sötétvörös szín, és a levelek szorosan rétegződve alakítják ki a jellegzetesen tömör szívet. A leveleken erőteljes, fehér színű főerezet fut.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

A „Radicchio di Verona” növénynek „korai” és „kései” fajtája létezik, amelyek a következő jellemzőkkel rendelkeznek:

- „korai fajta”: a fej tömege 150–350 gramm; a vetés ideje július 1. és 20. között van, a betakarítás pedig október 1-jén kezdődik; a késztermék-hozam hektáronként legfeljebb 13 tonna,
- „kései fajta”: a fej tömege 100–300 gramm; a vetési ideje július 21. és augusztus 15. között van, a betakarítás december 15-én kezdődik; a késztermék-hozam hektáronként legfeljebb 11 tonna; a betakarításnál biztosítani kell, hogy a főgyökér jelentős része (legalább 8 centiméter) megmaradjon, és ennél a fajtánál egy további szakasz során a hajtást és a halványítást is el kell végezni, amelyek során a levelek elnyerik jellegzetes ropogósságukat és kissé kesernyés ízüket.

A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű növénynek a fogyasztásra bocsátáskor – a fenti jellemzőkön túl – az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie: a fejet és a gyökeret pontosan és gondosan meg kell mosni és tisztítani; a fejek átmérőjének és hosszúságának, illetve a fejhez kapcsolódó gyökér hosszúságának azonos méretűnek kell lennie. A fejnek kívülről is tömörnek, felső részén masszívnak, formájára nézve kissé elliptikusnak kell lennie – erőteljes és nyílt levélerezettel. A levélzet sötétvörös színű, nem tarka. A levélen futó főér színe teljesen fehér, a levél alján összefut. A fejeknek épnek, egészségesnek kell lenniük (ezért a rothadt vagy más olyan eltérést mutató termékek, amely miatt az adott termék fogyasztásra alkalmatlan, nem hozható forgalomba), megjelenésükben frissnek, parazitáktól és paraziták okozta sérüléstől, túlzott mértékű külső nedvességtől, valamint idegen szagtól, illetve íztől mentesnek kell lenniük.

A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű terméket rövid, (legfeljebb 4 cm hosszú), de észrevehető méretű főgyökér-résszel együtt értékesítik, amelynek átmérője a fejjel arányos.

3.3. Nyersanyagok

–

3.4. Takarmány

–

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A vetés/ültetés, begyűjtés, hajtás/halványítás, tisztítás és mosás műveletét a 4. pontban megjelölt termesztési területen kell elvégezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű növényt a meghatározott területen kell csomagolni, mivel a szállítás és a túlzott mértékű kezelés miatt a fej elveszítheti tömörségét, és fonnyadásnak indulhat, ami rontja a termék minőségét. A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű növény – a közösségi jogszabályoknak megfelelően – az alábbi módokon csomagolva, fémzárral ellátva kerülhet forgalomba:

- kartonpapírból és/vagy fából és/vagy szintetikus anyagból készült tálcában,
- kartonpapírból és/vagy fából és/vagy szintetikus anyagból készült kosárban,
- kartonpapírból és/vagy fából és/vagy szintetikus anyagból készült 30 × 40 centiméteres dobozban,
- kartonpapírból és/vagy fából és/vagy szintetikus anyagból készült 30 × 50 centiméteres dobozban,
- kartonpapírból és/vagy fából és/vagy szintetikus anyagból készült 40 × 60 centiméteres dobozban,
- 0,5 kg-os, 1 kg-os és 1,5 kg-os hálós zacskóban.

A terméket minden csomagban csak egy rétegben szabad elhelyezni, és a csomagot olyan módon kell lezárni, hogy a csomagolóanyag felbontásával a fémzár eltörjön.

3.7. A címkzésre vonatkozó egyedi szabályok

Az elnevezésen és a közösségi logón kívül a csomagoláson egyértelműen és olvashatóan fel kell tüntetni a csomagoló nevét, cégnevét és címét, a töltő súlyt, a csomagolás helyét és időpontját, a szavatossági idő lejáratának napját, valamint a nemzeti vagy a közösségi jogszabályok által előírt egyéb adatokat.

A logó három „Radicchio di Verona” fejből áll, körülöttük vonalak és egy kék csík jelképezi a veronai arénát és az Adige folyót – ezzel is a termék földrajzi eredetére utalva.



A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzés az ezen egységes dokumentumban nem szereplő különleges megjegyzéseket nem tartalmazhat. Megemlíthető a gazdaság neve és a helység, ahol a terméket termesztették. A gazdaság bélyegzője is használható.

A „Radicchio di Verona” OFJ szavakhoz használt betűméretnek minden más felhasznált betűméretnél jelentősen nagyobbak kell lennie.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű növényt Olaszország Veneto tartományában, a következő településeken termesztik:

Verona megyében az alábbi településeken: Trevenzuolo, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari és Bonavigo;

Vicenza megyében az alábbi településeken: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettono, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino és San Germano dei Berici;

Padova megyében az alábbi településeken: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S.Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S. Margherita d'Adige, Lozzo Atestino és Urbana.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A „Radicchio di Verona” oltalom alatt álló földrajzi jelzésű növény termesztési területén a talaj homokos, szerves anyagokban gazdag, mély, jó vízelvezetésű, friss és nagyon termékeny. Az éghajlat, amely a termesztéshez különösen kedvező, kontinentális – igen meleg, fűledt nyár és hideg, ködös tél követi egymást. Az éves hőmérsékleti értékek széles skálán változnak, mivel a csapadékmennyiség – bár jól megoszlik az év folyamán – korlátozott.

5.2. A termék sajátosságai

Azok a sajátosságok, amelyek megkülönböztetik a „Radicchio di Verona” OFJ-t más, ugyanazon termék-kategóriába tartozó termékektől, az egyedülállóan ropogós levelek, az intenzív vörös szín és a kissé kesernyés íz.

5.3. A földrajzi terület és a termék minősége vagy jellemzői (OEM esetében) vagy meghatározott minősége, hírneve vagy más jellemzője (OFJ esetében) közötti okozati kapcsolat

A „Radicchio di Verona” OFJ régóta fennálló, jól megalapozott hírnévvel rendelkezik. Kereskedelmi célra először a 20. század elején termesztették, bár múltja egészen a 18. század végére nyúlik vissza, akkor ún. „broli”-ban (konyhakertekben) termesztették. A növényt már Jaccini 1882. évi mezőgazdasági felmérése is említi (5. kötet, I. rész). Verona síkságain termesztették gyümölcsfa- és szőlősorok között. A „Radicchio di Veronát” a tartományi prefektus, Luigi Sormano Moretti gróf által összeállított „Monografia della Provincia di Verona” (Firenze, 1911) is említi.

Giovanni Rorato a „Cucina veneta” c. művében a következőképpen írja le a radicchiót: „Virágok egy fennsíkon. A radicchio kétségtelenül hazára lelt Veneto tartományban, mivel ezt az élelmiszert itt már évszázadok óta termesztik, bár szakszerű és szelektív termesztése csak a 19. század végén kezdődött. Ma Veneto tartományban a nemesítés során számos különböző radicchio-féleség jött létre: a vörös trevisói radicchio, a castelfrancói tarka radicchio, a »Radicchio di Chioggia«, a »Radicchio di Verona« (amely szintén vörös), és végül a Polesinében a »Radicchio variegato di Lusia« ...”.

A „Radicchio di Verona” vitathatatlan hírnévvel rendelkezik, amely elsősorban abból táplálkozik, hogy ez a fajta számos hagyományos venetói étel (radicchiós omlett, gesztenyés cappelletti dió- és radicchio-szószban, radicchiós fagottini stb.) fontos hozzávalója.

A tömör fej, a ropogós levelek és az egyedülálló, kissé kesernyés íz valószínűleg a termesztési területre jellemző környezeti hatások nyomán alakult ki. A felsorolt érzékszervi tulajdonságok oka a kontinentális éghajlatban, az alacsony téli hőmérsékletben, valamint a szerves anyagokban gazdag, jó vízelvezetésű, friss és rendkívül termékeny homokos talajban keresendő.

Az évszázados emberi munka, a szakértelem, amellyel a radicchiót termesztették, és az igyekezet, amellyel a hagyományos és az újabb keletű termesztés szakmai módszereinek ötvözését kutatták és megvalósították, mind hozzájárult a „Radicchio di Verona” hírnevéhez, amelyet a mezőgazdasági és tudományos szakirodalom és a kereskedelem egyaránt elismer.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

A termesztési szabályok egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon található:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg