

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 51/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

Nr UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Rodzaj grupy Grupa wieloosobowa
Uczestnicy Producent(-ci)
Adres Piazzale Indipendenza 2
31055 Quinto di Treviso TV
WŁOCHY

Adres e-mail consorzio@radicchioditreviso.it
mail@pec.radicchioditreviso.it

Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP [Konsorcjum ochrony „Radicchio Rosso di Treviso” ChOG oraz „Radicchio Variegato di Castelfranco” ChOG] jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Leśnictwa nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne jednostka certyfikująca, nazwa, związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiany

Opis produktu

Zmiana 1

Obecna specyfikacja

„Pkt 2 – Zastosowanie

Omawiane ChOG można zastosować do opisanego różnobarwnej cykorii uprawianej wyłącznie i w pełni na określonych poniżej obszarach prowincji Treviso, Padwa i Wenecja przez osoby uprawiające odpowiednie grunty wykorzystywane corocznie do tej uprawy.”

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 2 – Opis produktu

Uprawy przeznaczone do produkcji ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych, złożonej z dzikich odmian gatunku *Cichorium intybus*, obejmujących rodzaj różnobarwny.

Działanie produktu

W chwili dopuszczenia do konsumpcji cykorii opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG musi posiadać następujące właściwości:

- a) wygląd: ładnie ukształtowana główka o błyszczącej barwie i średnicy co najmniej 15 cm; zaczynając od podstawy główki, posiada ona otaczający łodygę pierścień płaskich liści, drugi pierścień liści nieco bardziej podniesionych, trzeci pierścień jeszcze bardziej pionowych liści, i tak dalej, aż do centralnej części bez uformowanego środka; maksymalna długość korzenia głównego wynosi 4 cm, natomiast wielkość jego średnicy jest proporcjonalna do rozmiarów główki; liście są możliwie grube, mają ząbkowane krawędzie i pofałdowane blaszki o zaokrąglonym kształcie;
- b) barwa: liście o kremowobiałej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od bladofioletowego do fioletowawoczerwonego i jaskrawoczerwonego;
- c) smak: smak liści jest bardzo delikatny, od słodkiego do przyjemnie gorzkawego;
- d) kaliber: minimalna masa główki wynosi 100 g, natomiast minimalna średnica wynosi 15 cm.

Właściwości »Radicchio Variegato di Castelfranco« jako produktu wprowadzanego do obrotu są następujące: idealnie dojrzała; liście o kremowobiałej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od bladofioletowego do jaskrawoczerwonego; liście o ząbkowanych krawędziach i delikatnie pofałdowanych blaszkach; odpowiednia jędrność główki; wielkość od średniej do dużej; główki jednokowej wielkości; precyzyjne, dokładne przycięcie bez wad; długość korzenia głównego proporcjonalna do wielkości główki, nieprzekraczająca 4 cm.”

Uzasadnienie

Struktura specyfikacji została dostosowana do treści specyfikacji produktu wymienionej w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Pkt 2 został zastąpiony tekstem przedstawiającym opis produktu, który początkowo był zawarty w pkt 6; natomiast tekst, w którym opisano zasady dotyczące stosowania, przeniesiono z pkt 2 do pkt 3. Przepisy zawarte w pkt 4 obowiązującej specyfikacji przeniesiono do pierwszego ustępu tekstu w nowym brzmieniu.

Obszar geograficzny

Zmiana 2

Obecna specyfikacja

„Pkt 3 – Obszar produkcji

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, Veduggio, 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.”

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 3 – Wyznaczony obszar geograficzny

Omawiane ChOG można zastosować do opisanego różnobarwnej cykorii uprawianej wyłącznie i w pełni na określonych poniżej obszarach prowincji Treviso, Padwa i Wenecja. 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, Veduggio, 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, Tribano.

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

Uzasadnienie

Zasady dotyczące stosowania ChOG, które poprzednio zawarte były w pkt 2, zostały przeniesione w to miejsce, gdyż treść tego ustępu oraz niniejszy punkt są ze sobą powiązane.

Dodano dwie gminy: Tribano w prowincji Padwa oraz Marcon w prowincji Wenecja, gdyż »Radicchio Variegato di Castelfranco« jest typową rośliną charakterystyczną dla tego obszaru regionu Veneto. W szczególności przedstawiono tradycje historyczne owych dwóch gmin oraz wiedzę fachową dotyczącą produkcji, które świadczą o związku pomiędzy hodowcami w tych gminach i wszystkimi innymi hodowcami »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG, a także wsparto powyższe starymi fakturami sprzedaży, w tym dotyczącymi cykorii o jakości »ekstra«, pochodzącymi z gospodarstw i/lub gruntów rolnych usytuowanych w tych gminach. Z wnioskiem tym występuje się zatem w celu skorygowania braku szczególnych zainteresowanych stron w momencie, gdy złożono pierwotny wniosek o ChOG niemal 20 lat temu.

Dowód pochodzenia

Zmiana 3

Obecna specyfikacja

„Pkt 4 – Cechy środowiskowe

Uprawy przeznaczone do produkcji ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych, złożonej z dzikich odmian gatunku *Cichorium intybus*, obejmujących rodzaj różnobarwny.

Warunki sadzenia oraz działania w zakresie pielęgnacji roślin na działkach przeznaczonych do produkcji ChOG »Castelfranco« muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i w każdym przypadku prowadzić do nadania główkom ich charakterystycznych właściwości. Za odpowiednie do produkcji »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG należy uznać świeże, głębokie, dobrze osuszone gleby, które nie są alkaliczne ani nadmiernie zasobne w składniki odżywcze, zwłaszcza azot.

Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniasto-piaszczystych pochodzenia aluwialnego, na których przeprowadzany jest zabieg odwapniania, o klimacie charakteryzującym się dostatecznymi opadami deszczu i umiarkowanymi temperaturami maksymalnymi w porze letniej, suchymi jesieniami oraz wczesnymi zimami z temperaturami minimalnymi dochodzącymi nawet do -10 °C.

W przypadku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG, pod koniec siewu lub przesadzania sadzonek oraz późniejszego przerzedzania roślin, gęstość sadzenia nie może przekraczać 7 roślin na metr kwadratowy.

Aby produkt został sklasyfikowany jako ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco«, maksymalna wydajność z hektara powierzchni gruntów uprawnych nie może przekraczać 6 000 kg (nie dopuszcza się tolerancji).

Maksymalna masa jednostkowa główek składających się na produkt końcowy nie może przekraczać 0,4 kg (nie dopuszcza się tolerancji).”

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 4 – Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany wraz z rejestracją wszystkich nakładów i wyników. Identyfikowalność produktu zapewnia się w powyższy sposób, jak również poprzez umieszczanie działek, nazw producentów i podmiotów pakujących w wykazach utrzymywanych w tym celu przez jednostkę certyfikującą, prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania, a także terminowe oświadczenia dotyczące wyprodukowanych ilości, przedkładane jednostce certyfikującej. Wszelkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych wykazach podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą zgodnie ze specyfikacją produktu oraz z powiązaniem planem kontroli.”

Uzasadnienie:

Struktura specyfikacji została dostosowana do treści specyfikacji produktu wymienionej w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Brzmienie pkt 4 zostało zmienione w celu włączenia tekstu dotyczącego pochodzenia produktu oraz zasad dotyczących identyfikowalności.

Informacje dotyczące cech środowiskowych, zawarte w ust. 2 i 3, zostały przeniesione do pkt 6, natomiast ust. 4, 5 i 6 zostały zmienione i przeniesione do punktu następnego, czyli pkt 5.

Metoda produkcji

Zmiana 4

W poniższych ustępach pkt 4 obecnej specyfikacji wprowadzono zmiany i przeniesiono je do pkt 5.

„Produkcja »Radicchio Variegato di Castelfranco« może rozpocząć się od siewu lub przesadzenia sadzonek.

W przypadku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG, pod koniec siewu lub przesadzania sadzonek oraz późniejszego przerzedzania roślin, gęstość sadzenia nie może przekraczać 7 roślin na metr kwadratowy.

Aby produkt został sklasyfikowany jako ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco«, maksymalna wydajność z hektara powierzchni gruntów uprawnych nie może przekraczać 6 000 kg (nie dopuszcza się tolerancji).

Maksymalna masa jednostkowa główek składających się na produkt końcowy nie może przekraczać 0,4 kg (nie dopuszcza się tolerancji).”

Tekst w nowym brzmieniu

„Produkcja »Radicchio Variegato di Castelfranco« jest prowadzona przez osoby uprawiające odpowiednie grunty wykorzystywane corocznie do tej uprawy, i może rozpocząć się od siewu lub przesadzenia sadzonek.

W przypadku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG, pod koniec siewu lub przesadzania sadzonek oraz późniejszego przerzedzania roślin, gęstość sadzenia nie może przekraczać 8 roślin na metr kwadratowy.

Aby produkt został sklasyfikowany jako ChOG »Radicchio Variegato di Castelfranco«, maksymalna wydajność z hektara powierzchni gruntów uprawnych nie może przekraczać 12 000 kg.

Maksymalna masa jednostkowa główek składających się na produkt końcowy nie może przekraczać 0,6 kg.”

Uzasadnienie:

Odniesienie do „osób uprawiających odpowiednie grunty wykorzystywane corocznie do tej uprawy” zostało przeniesione z pkt 2 „Zastosowanie” do stosownego pkt 4 „Metoda produkcji”.

Ustęp dotyczący gęstości sadzonek na m² został przeniesiony z pkt 4 do pkt 5 specyfikacji. Zwiększenie gęstości z 7 do 8 roślin na metr kwadratowy jest wymagane w celu wyprodukowania mniejszych główek, które oprócz tego, że spełniają parametry jakości określone w specyfikacji produktu, mają również zaspokajać potrzeby określonych kategorii konsumentów, np. małych gospodarstw domowych liczących jedną lub dwie osoby.

Ustęp dotyczący maksymalnej masy jednostkowej główek został przeniesiony z pkt 4 do pkt 5 specyfikacji. Zwiększenie maksymalnej masy jednostkowej główek z 0,4 kg do 0,6 kg, jak również zwiększenie maksymalnej wydajności wprowadzono przy uwzględnieniu ulepszonej wydajności roślin, uzyskanej w wyniku ciągłych prac w zakresie masowej selekcji, prowadzonych przez producentów od czasu zastrzeżenia nazwy. Udoskonalono także techniki produkcji, techniki ochrony roślin oraz prace inżynierskie na obszarach wiejskich, prowadzone na gruntach obsadzonych. Wprowadzenie maszyn przeznaczonych w szczególności do przyspieszenia etapów zbioru oraz zwiększenia ich wydajności umożliwia ograniczenie strat produktu, natomiast wykorzystanie obiektów o kontrolowanym środowisku do przygotowania i tymczasowego składowania produktu przed wprowadzeniem go do obrotu pozwala uzyskać większy plon.

Zmiana 5

W pkt 5 poniższe zdanie:

„Przesadzanie sadzonek musi odbywać się między 15 czerwca a 31 sierpnia.”,

otrzymuje brzmienie:

„Przesadzanie sadzonek musi odbywać się między 15 czerwca a 10 września.”.

Uzasadnienie

Wydłużenie okresu przesadzania sadzonek wprowadzono przy uwzględnieniu różnic pogodowych, gdyż istnieje możliwość, że szczególne warunki pogodowe mogą opóźnić ostatni termin sadzenia. W związku z tym ostateczny termin przesadzania sadzonek został ustalony na 10 września.

Zmiana 6

W pkt 5 poniższy ustęp:

„Pędzenie »Radicchio Variegato di Castelfranco« może być prowadzone na dwa sposoby: a mianowicie:

- a) poprzez zanurzenie główek w pozycji pionowej do strefy szyjki korzeniowej w wodzie źródlanej o temperaturze 11 °C, odpowiedniej do przygotowywania produktów ogrodniczych do czasu osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości oraz opisanych wcześniej cech charakterystycznych, jak wskazano w pkt 6 poniżej; lub
- b) w podgrzewanych obiektach lub bezpośrednio na polu, przy zapewnieniu strukturze korzeniowej odpowiedniego stopnia wilgotności, zmniejszeniu natężenia światła i pobudzeniu wyrastania nowych pędów z każdej główki.”,

otrzymuje brzmienie:

„Pędzenie »Radicchio Variegato di Castelfranco« może być prowadzone na dwa sposoby:

- a) poprzez zanurzenie główek w pozycji pionowej do strefy szyjki korzeniowej w wodzie źródlanej o temperaturze minimalnej wynoszącej 11 °C, do czasu osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości oraz opisanych wcześniej cech charakterystycznych; lub
- b) w podgrzewanych obiektach lub bezpośrednio na polu, przy zapewnieniu strukturze korzeniowej odpowiedniego stopnia wilgotności, zmniejszeniu natężenia światła i pobudzeniu wyrastania nowych pędów z każdej główki.”.

Uzasadnienie:

Proponuje się, aby temperatura wody, określona ponad 20 lat temu, została uznana za minimalną temperaturę optymalną do ułatwienia bielenia. Parametr określony w obecnej specyfikacji wydaje się nadmiernie rygorystyczny, biorąc pod uwagę dużą powierzchnię obszaru produkcji obejmującego nie mniej niż 52 gminy w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja.

Etykietowanie

Zmiana 7

Obecna specyfikacja

„Pkt 8 – Zgłaszanie produkcji:

Rolnicy muszą odnotować datę rozpoczęcia każdego zbioru w specjalnym rejestrze gospodarstwa.

Rolnicy muszą zgłaszać do jednostki określonej w poprzednim punkcie ilość gotowego do sprzedaży produktu końcowego uzyskanego w cyklu produkcyjnym.

Muszą oni jednocześnie odnotować tę ilość w rejestrze gospodarstwa, podając datę dostarczenia podmiotowi pakującemu, z wyjątkiem sytuacji, gdy pakują produkt samodzielnie.”

Uzasadnienie

Przepisy zawarte w pkt 8 usunięto, gdyż są one uwzględnione w zasadach zawartych w pkt 4.

Zmiana 8

Obecna specyfikacja

„Pkt 9 – Nazwa i prezentacja

Cykoria dopuszczona do konsumpcji i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG musi być pakowana:

- a) w odpowiednie pojemniki o podstawie 30 cm × 50 cm lub 30 cm × 40 cm i maksymalnej pojemności równej 5 kg produktu;
- b) w odpowiednie pojemniki o podstawie 40 cm × 60 cm i maksymalnej pojemności równej 7,5 kg produktu;
- c) w odpowiednie pojemniki o innych wymiarach pod warunkiem że mieszczą one nie więcej niż 2 kg produktu.

Wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę, co uniemożliwi wyjęcie zawartości bez zerwania plomby.”

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 8 – Etykietowanie

Cykoria dopuszczona do konsumpcji i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym »Radicchio Variegato di Castelfranco« ChOG musi być pakowana w odpowiednie pojemniki nadające się do przechowywania żywności, pod warunkiem że ich całkowita masa nie przekracza 10 kg. Właściwości takich opakowań muszą umożliwiać właściwe przechowywanie produktu bez możliwości jego uszkodzenia lub zepsucia się.

W przypadku, gdy produkt przeznaczony jest do przetworzenia, może być wprowadzany do obrotu w odpowiednich pojemnikach (skrzyniach) pod warunkiem że ich masa netto nie przekracza 250 kg. Aby zapewnić konsumentowi końcowemu gwarancję, wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę. W przypadku sprzedaży detalicznej w opakowaniach o masie przekraczającej 2 kg netto produkt można wyjąć ze skrzynek, co doprowadzi do zerwania plomby, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu.”

Uzasadnienie

Usunięto odniesienia do rozmiarów opakowań. Zmiana ta jest wymagana ze względu na konieczność wdrożenia jeszcze bardziej skutecznych strategii marketingowych, biorąc pod uwagę ciągle rosnące wymagania nowoczesnego sektora handlu detalicznego, firm przetwórczych i konsumentów, które stwarzają konieczność wprowadzenia większej elastyczności i innowacyjności przy wyborze najlepszego możliwego opakowania.

Wprowadzono szczególne zasady dotyczące przypadku, gdy produkt jest przeznaczony do przetworzenia. Zastosowanie odpowiednich skrzyń o pojemności do 250 kg jest niezbędne z uwagi na dodatkowy wymóg dotyczący dostarczenia produktu do przetwarzania w pojemnikach, które są lepiej dostosowane do wymogów w zakresie obróbki i przetwarzania, i tym samym prowadzą do obniżenia kosztów przetwarzania.

Ponadto wyjaśniono, że zakaz zrywania plomby i wyjmowania produktu obowiązuje przed sprzedażą: w punktach sprzedaży niezbędne jest otwarcie opakowań (w przypadku gdy ich masa netto wynosi ponad 2 kg), tak aby umożliwić sprzedaż pojedynczych główek konsumentowi końcowemu. Jeżeli jednak produkt jest sprzedawany na tacach o masie netto mniejszej niż 2 kg, tacki te są sprzedawane w całości.

Zmiana 9

Obecna specyfikacja

„Pkt 9 – Nazwa i prezentacja”

Zdanie:

„Pojemniki muszą być także opatrzone informacjami umożliwiającymi zidentyfikowanie: nazwiska i adresu lub nazwy firmy i siedziby statutowej producenta i/lub członka stowarzyszenia producentów i/lub podmiotu pakującego.”

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 8 – Etykietowanie”

„Oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, na pojemnikach mogą znaleźć się także dodatkowe informacje, pod warunkiem że nie mają one zachwalającego charakteru ani nie wprowadzają konsumenta w błąd co do charakteru i właściwości produktu.”

Uzasadnienie

Zdanie zostało uproszczone poprzez odniesienie się do istniejących, obowiązujących przepisów prawa dotyczących etykietowania.

Inne**Zmiana 10**

Pkt 6 specyfikacji otrzymuje brzmienie:

„Warunki sadzenia oraz działania w zakresie pielęgnacji roślin na działkach przeznaczonych do produkcji ChOG »Castelfranco« muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i w każdym przypadku prowadzić do nadania główkom ich charakterystycznych właściwości.

Za odpowiednie do produkcji »Radicchio Variegato di Castelfranco« należy uznać świeże, głębokie, dobrze osuszone gleby, które nie są alkaliczne ani nadmiernie zasobne w składniki odżywcze, zwłaszcza azot. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniasto-piaszczystych pochodzenia aluwialnego, na których przeprowadzany jest zabieg odwapniania, o klimacie charakteryzującym się dostatecznymi opadami deszczu i umiarkowanymi temperaturami maksymalnymi w porze letniej, suchymi jesieniami oraz wczesnymi zimami z temperaturami minimalnymi dochodzącymi nawet do -10 °C. Wymagane właściwości »Radicchio Variegato di Castelfranco« stanowią wypadkową warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze produkcji. Historia, postęp, tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców liczące ponad sto lat, charakterystyka terenu, klimat, temperatura wody gruntowej oraz możliwość jej szybkiego pozyskiwania jedynie w wyniku wiercenia, czyli przy niskich kosztach – wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku »Radicchio Variegato di Castelfranco« ze środowiskiem, w którym cykoria ta jest obecnie uprawiana.”

Uzasadnienie

Pkt 6 zawiera informacje zawarte w pkt 4 obowiązującej specyfikacji. Informacje te przeformułowano w świetle zmian nr 1 i 4. Przepisy punktu połączono z informacjami podanymi w pkt 4.6 streszczenia opublikowanego w Dz.U. C 270 z dnia 13 listopada 2007 r. Przeformułowanie punktu nie pociągnęło za sobą żadnych zmian dotyczących elementów stanowiących o związku z obszarem geograficznym produkcji.

Jednostka certyfikująca**Zmiana 11**

Pkt 7 specyfikacji otrzymuje brzmienie:

„Pkt 7 – Jednostka certyfikująca

Weryfikację zgodności ze specyfikacją przeprowadza się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Jednostką certyfikującą odpowiedzialną za weryfikację specyfikacji produktu jest CSQA Certificazioni Srl, z siedzibą przy Via San Gaetano 74, Thiene VI, Włochy. Tel. +39 0445366094, faks +39 0445382672, e-mail: csqa@csqa.it, pec: csqa@legalmail.it.”

Uzasadnienie

Informacje dotyczące identyfikowalności zostały zaktualizowane i przeniesione do pkt 4 zmienionej specyfikacji (zob. zmiana 4 – Dowód pochodzenia), natomiast poniższe odniesienia do jednostki certyfikującej zostały włączone do przedmiotowego punktu.

Zmiana 12**Obecna specyfikacja**

„Pkt 1 – Nazwa

Chronione oznaczenie geograficzne »Radicchio Variegato di Castelfranco«, zwane dalej w skrócie ChOG, jest zastrzeżone w sektorze ogrodnictwa dla różnobarwnej cykorii spełniającej warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”

Tekst w nowym brzmieniu

„Pkt 1 – Nazwa

Chronione oznaczenie geograficzne »Radicchio Variegato di Castelfranco«, zwane dalej w skrócie ChOG, jest zastrzeżone dla różnobarwnej cykorii spełniającej warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”

Uzasadnienie

Jest to jedynie zmiana formalna, która nie pociąga za sobą jakiegokolwiek zmiany w odniesieniu do zastrzeżonej nazwy »Radicchio Variegato di Castelfranco“. Odniesienie do sektora ogrodnictwa w pkt 1 „Nazwa” zostało usunięte, ponieważ jest zbędne.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

Nr UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Radicchio Variegato di Castelfranco”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Uprawy przeznaczone do produkcji ChOG „Radicchio Variegato di Castelfranco” ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych, złożonej z dzikich odmian gatunku *Cichorium intybus*, obejmujących rodzaj różnobarwny.

Działanie produktu

W chwili dopuszczenia do konsumpcji cykoria opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym „Radicchio Variegato di Castelfranco” ChOG musi posiadać następujące właściwości:

- wygląd: ładnie ukształtowana główka o błyszczącej barwie i średnicy co najmniej 15 cm; zaczynając od podstawy główki, posiada ona otaczający łodygę pierścień płaskich liści, drugi pierścień liści nieco bardziej podniesionych, trzeci pierścień jeszcze bardziej pionowych liści, i tak dalej, aż do centralnej części bez uformowanego środka; maksymalna długość korzenia głównego wynosi 4 cm, natomiast wielkość jego średnicy jest proporcjonalna do rozmiarów główki; liście są możliwie grube, mają ząbkowane krawędzie i pofałdowane blaszki o zaokrąglonym kształcie,
- barwa: liście o kremowobiałej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od bladofioletowego do fioletowawoczerwonego i jaskrawoczerwonego,
- smak: smak liści jest bardzo delikatny, od słodkiego do przyjemnie gorzkawego,
- kaliber: minimalna masa główki wynosi 100 g, natomiast minimalna średnica wynosi 15 cm.

Właściwości „Radicchio Variegato di Castelfranco” jako produktu wprowadzanego do obrotu są następujące: idealnie dojrzała; liście o kremowo-białej barwie z równomiernie rozmieszczonymi na całej powierzchni różnobarwnymi przebarwieniami w odcieniu od blado-fioletowego do jaskrawoczerwonego; liście o ząbkowanych krawędziach i delikatnie pofałdowanych blaszkach; odpowiednia jędrność główki; wielkość od średniej do dużej; główki jednakowej wielkości; precyzyjne, dokładne przycięcie bez wad; długość korzenia głównego proporcjonalna do wielkości główki, nieprzekraczająca 4 cm.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji „Radicchio Variegato di Castelfranco” ChOG, począwszy od siania/przesadzania sadzonek aż do zbioru, w tym pędzenie, bielenie i przycinanie, muszą być prowadzone na terenie geograficznego obszaru produkcji.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Cykoria dopuszczona do konsumpcji i opatrzona chronionym oznaczeniem geograficznym „Radicchio Variegato di Castelfranco” ChOG musi być pakowana na terenie geograficznego obszaru produkcji w odpowiednie pojemniki nadające się do przechowywania żywności, pod warunkiem że ich całkowita masa nie przekracza 10 kg. Właściwości takich opakowań muszą umożliwiać właściwe przechowywanie produktu bez możliwości jego uszkodzenia lub zepsucia się.

W przypadku, gdy produkt przeznaczony jest do przetworzenia, może być wprowadzany do obrotu w odpowiednich pojemnikach (skrzyniach) pod warunkiem że ich masa netto nie przekracza 250 kg. Aby zapewnić konsumentowi końcowemu gwarancję, wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę.

W przypadku sprzedaży detalicznej w opakowaniach o masie przekraczającej 2 kg netto, produkt można wyjąć ze skrzynki, co doprowadzi do zerwania plomb, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pojemniki muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter równej wielkości o następującej treści: „Radicchio Variegato di Castelfranco” ChOG. Oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, na pojemnikach mogą znaleźć się także dodatkowe informacje, pod warunkiem że nie mają one zachwalającego charakteru ani nie wprowadzają konsumenta w błąd co do charakteru i właściwości produktu.

Każdy pojemnik i/lub możliwa do zaplombowania pokrywa muszą być ponadto opatrzone identyfikacyjnym logo ChOG przy użyciu wskazanych kształtów, kolorów, rozmiarów i proporcji. Logo ma kolor czerwony, jest umieszczone na białym tle i składa się z ilustracji przedstawiającej stylizowaną kompozycję złożoną z cykorii, nad którą znajdują się słowa „Radicchio Variegato di Castelfranco”, a całe logo ma czerwone obramowanie.

Rodzaj czcionki: Rockwell condensed

Kolor logo: czerwony = magenta 100 % – żółty 80 % – cyjan 30 %

Logo może ponadto zostać przymocowane do plomby przez podmiot odpowiedzialny.

Wszelkie inne sformułowania zamieszczone obok napisu „Radicchio Variegato di Castelfranco” ChOG muszą być od niego wyraźnie mniejsze.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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, Tribano.

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

5. Związek z obszarem geograficznym

Warunki sadzenia oraz działania w zakresie pielęgnacji roślin na działkach przeznaczonych do produkcji ChOG „Castelfranco” muszą pozostawać w zgodzie z lokalną tradycją i w każdym przypadku prowadzić do nadania głowkom ich charakterystycznych właściwości.

Za odpowiednie do produkcji „Radicchio Variegato di Castelfranco” należy uznać świeże, głębokie, dobrze osuszone gleby, które nie są alkaliczne ani nadmiernie zasobne w składniki odżywcze, zwłaszcza azot. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniasto-piaszczystych pochodzenia aluwialnego, na których przeprowadzany jest zabieg odwadniania, o klimacie charakteryzującym się dostatecznymi opadami deszczu i umiarkowanymi temperaturami maksymalnymi w porze letniej, suchymi jesieniami oraz wczesnymi zimami z temperaturami minimalnymi dochodzącymi nawet do -10 °C. Wymagane właściwości „Radicchio Variegato di Castelfranco” stanowią wypadkową warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze produkcji. Historia, postęp, tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców liczące ponad sto lat, charakterystyka terenu, klimat, temperatura wody gruntowej oraz możliwość jej szybkiego pozyskiwania jedynie w wyniku wiercenia, czyli przy niskich kosztach – wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku „Radicchio Variegato di Castelfranco” ze środowiskiem, w którym cykoria ta jest obecnie uprawiana.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 196 z dnia 23 sierpnia 2016 r. oraz nr 260 z dnia 7 listopada 2016 r.

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>