

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 231/03)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznacznej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Radicchio di Chioggia”

Nr UE: PGI-IT-0484-AM01 – 5.12.2019

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Radicchio di Chioggia”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6: Świeże lub przetworzone owoce, warzywa i zboża

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Radicchio di Chioggia” jest zarezerwowane dla produktów otrzymywanych z roślin należących do rodziny astrowatych, rodzaju *Cichorium*, gatunku *inthybus*, odmiany *silvestre*. Istnieją dwa rodzaje „Radicchio di Chioggia”: „wczesne” i „późne”.

Roślina ma zaokrąglone, przylegające do siebie liście tworzące charakterystyczną kulistą główkę: liście są barwy czerwonej przechodzącej w głęboką czerwień z białymi żyłkami pośrodku.

Cechami charakterystycznymi tych dwóch odmian są:

- „wczesna”: o dobrze zamkniętych główkach” wadze od 200 do 600 gramów, kruchych liściach o barwie od szkarłatnej do amarantowej i o smaku od słodkiego do lekko gorzkawego;
- „późna”: o bardzo zwartych główkach, wadze od 200 do 600 gramów, dość kruchych liściach o barwie intensywnie amarantowej i o smaku gorzkawym.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

„Radicchio di Chioggia” jest wprowadzany do obrotu z niewielką częścią korzenia (korzeń palowy), obciętego czysto poniżej kołnierza.

Główki muszą być całe, przysadziste, wyglądać świeżo, nie posiadać pasożytów, ani uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty lub nadmiar wilgoci, nawet jeśli wymagają one przycięcia.

- 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 działania związane z uprawą i zbiorem przeprowadzane są na określonym obszarze geograficznym.

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

W momencie dopuszczenia do konsumpcji „Radicchio di Chioggia IGP” muszą być pakowane w pojemniki o właściwościach umożliwiających odpowiednie przechowywanie produktu. W przypadku produktów przeznaczonych dla przemysłu przetwórczego można je również wprowadzać do obrotu w odpowiednich pojemnikach (skrzyniach).

Każdy pojemnik można pokryć zaplombowaną pokrywą w taki sposób, aby zawartość nie została uszkodzona; ewentualnie, każde opakowanie należy wyposażyć w system śledzenia wagi za pomocą umieszczenia numeru partii na opakowaniu.

Po zakończeniu czynności wykończeniowych na polu „Radicchio di Chioggia” mogą być pakowane w sposób odpowiedni dla produktów z kategorii *Quarta Gamma*. Czynności związane z pakowaniem mogą być przeprowadzane w ośrodkach przetwarzania zlokalizowanych również poza obszarem produkcji określonym w pkt 4.

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

Logo powinno przedstawiać ozdobną tarczę z białym tłem, złotym obramowaniem, brązową krawędzią i czarnym profilem, zawierającą wizerunek czerwonego lwa w średniowiecznym stylu, wokół którego widnieje napis wykonany wielkimi literami w kolorze czerwonym **RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P.**

Czcionka: *Garamond*.

Rozmiar czcionki: maksymalnie 50 – minimalnie 10.

Średnica koła: maksymalnie 15 – minimalnie 3.

Kolor logo:

Czerwony = Magenta 95 % – Yellow 80 %

Żółty = Magenta 7 % – Yellow 85 %

Brązowy = Cyan 12 % – Magenta 60 % – Yellow 95 %

Czarny = 0 Black 100 %

Po nałożeniu na pojemniki etykiety z logo „Radicchio di Chioggia I.G.P.” nie mogą być ponownie wykorzystane.

Pojemniki muszą być także opatrzone informacjami umożliwiającymi zidentyfikowanie:

- nazwiska i adresu lub nazwy przedsiębiorstwa i adresu siedziby indywidualnego producenta lub związku producentów lub podmiotu pakującego,
- wagi netto w momencie pakowania i kategorii produktu,
- jak również mogą zawierać dodatkowe informacje pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.

W każdym przypadku wszelkie inne oznaczenia niż „Radicchio di Chioggia” muszą być wyraźnie mniejsze niż te użyte przy wspomnianym oznaczeniu geograficznym.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

„Późna” odmiana „Radicchio di Chioggia” uprawiana jest na całym obszarze gmin Chioggia, Cona i Cavarzere w prowincji Wenecja, gmin Codevigo i Correzzola w prowincji Padwa oraz gmin Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro i Loreo w prowincji Rovigo. Natomiast „wczesna” odmiana uprawiana jest jedynie w gminach Chioggia i Rosolina, gdzie warunki glebowo-klimatyczne pozwalają na uzyskanie odpowiednich właściwości tej odmiany.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Dwoma elementami charakteryzującymi obszar lagun są: nieznaczne wahania temperatur zarówno w trakcie dnia, jak i z dnia na dzień, oraz wszechobecne wiatry i bryzy, typowe adriatyckie gwałtowne wiatry, tzw. bore, które sprzyjają mieszananiu się niższych warstw atmosfery i, co za tym idzie, zapobiegają tworzeniu się stref wilgotności, mogącej niekorzystnie wpłynąć na stan fitosanitarny produkowanych płodów rolnych.

Luźne, gliniaste gleby sprzyjają uprawie „późnej” odmiany, w przypadku której upały uniemożliwiałyby zamykanie się główki w tradycyjnym kulistym kształcie i spowodowałyby przedwczesne kwitnienie.

Natomiast uprawa „wcześniejszej” odmiany jest ograniczona do nadmorskich gmin Chioggia i Rosolina z powodu kombinacji czynników obejmujących piaszczystą glebę, bliskość morza, co zapewnia różnicę temperatury porównywalną z terenami oddalonymi od morza, więcej wiatru oraz dostęp do wody do nawadniania pochodzącej z poziomu wodonośnego położonego bardzo blisko powierzchni, wydobywanej poprzez kopanie dołów zwanych w regionie „buse”.

Piaszczyste gleby oraz klimat obszarów nadmorskich gmin Chioggia i Rosolina tworzą idealne warunki do uprawy tego produktu: badania wykazały, że „Radichio di Chioggia” należy chronić przed obciążeniem spowodowanym dużymi wahaniami temperatury i gwałtownymi zmianami poziomów wilgoci gleby oraz że wynikiem uprawy w jakichkolwiek innych warunkach są poziomy sięgające od 50 do 60 %, powodujące poważne straty w produkcji i znacznie mniej intensywne ubarwienie główki.

Produkt różni się od innych odmian cykorii tym, że zawartość białka w suszonej roślinie waha się od 1,0 do 1,4 %. Ponadto zawiera on wysoki poziom potasu, fosforu i wapnia przy obniżonej wartości kalorycznej, dlatego jego wybór jest preferowany z dietetycznego punktu widzenia.

Dowody na uprawę warzyw w rejonie Chioggia sięgają 1700 r., o czym świadczą mapy „Villa Episcopale” oraz statystyki ze szkół „Podestà di Chiazza” (obecnie Chioggia) zebrane przez Alessandro Ottoliniego, wskazujące że „Scuola di S. Giovanni di Ortolani” (Szkola ogrodników św. Jana), licząca 544 studentów, była zaledwie drugą po renomowanej „Scuola dei pescatori” (Szkola rybaków).

W wydaniu miesięcznej księgi rachunkowej Istituto Federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie z marca 1923 r., opublikowanej przez Premiate Officine Grafiche Ferrari, cykorii została ujęta obok innych warzyw jako roślina uprawiana w ramach płodozmianu. Dalsze dowody znaleźć można w pracy „Cenni di economia agricola” (uprawa warzyw w zarysie) autorstwa Pagani-Gallimbertiego (1929), która opisuje metodę uprawy cykorii w ogrodach lagunowych utworzonych na piaszczystych terenach odzyskanych z morza.

Stworzenie dużego rynku owoców i warzyw w pobliżu obszaru produkcji rozwiązało problem wprowadzania do obrotu i dystrybucji, na której potrzeby od 1860 r. wykorzystywano linię kolejową Verona-Chioggia.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Qualità” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.