

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2020/C 418/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO 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 ROSSO DI TREVISO”

Nr UE: PGI-IT-1514-AM02 – 5.6.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP
Piazzale Indipendenza n. 2
31055 QUINTO DI TREVISO – TV (Włochy)
E-mail: consorzio@radicchioditreviso.it
Poświadczony adres e-mail: 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 zmianę zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia nr 12511 włoskiego Ministerstwa Rolnictwa, Żywności i Leśnictwa z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: odniesienia do organu kontrolnego, zmiany redakcyjne.

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

— Następujące zdanie w art. 1:

„Chronione oznaczenie geograficzne »Radicchio Rosso di Treviso« – zwane dalej »ChOG« – jest zastrzeżone w sektorze ogrodnictwa dla cykorii czerwonej odmiany późnej i odmiany wczesnej, która spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”,

otrzymuje brzmienie:

„Chronione oznaczenie geograficzne »Radicchio Rosso di Treviso« – zwane dalej w skrócie »ChOG« – jest zastrzeżone dla cykorii czerwonej odmiany późnej i odmiany wczesnej, która spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu.”.

Skreśla się wyrażenie „w sektorze ogrodnictwa”, ponieważ jest to określenie zbędne. Jest to zmiana redakcyjna.

— W art. 4 akapit pierwszy następujący tekst:

„Uprawy przeznaczone do produkcji »Radicchio Rosso di Treviso« ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych – gatunku *Cichorium intybus* L. – późnej (*tardivo*) lub wczesnej (*precoce*) odmiany dzikiej cykorii.”,

zostaje przeniesiony do art. 2, w którym staje się akapitem pierwszym. Jest to zmiana redakcyjna.

— Poniższy tekst art. 6:

„W chwili wprowadzenia do obrotu cykoria oznaczona chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Radicchio Rosso di Treviso« musi posiadać następujące cechy:

1. Odmiana późna »Radicchio Rosso di Treviso«

- a) Wygląd: pędy regularne, jednakowe i gęste; zbite, okrywające liście, z tendencją do zamykania główki w części wierzchołkowej; główka zakończona częścią starannie wypielęgnowanego korzenia o długości proporcjonalnej do wielkości główki, ale w żadnym wypadku nie większej niż 6 cm.
- b) Kolor: blaszki liści mają intensywny kolor czerwonego wina, a ich boczne unerwienie jest słabo rozwinięte; żyłka grzbietowa (główne unerwienie) ma kolor biały;
- c) Smak: żyłka grzbietowa ma przyjemnie gorzkawy smak i chrupką konsystencję.
- d) Wielkość: minimalna masa główki wynosi 100 g, minimalna średnica przy szyjce korzeniowej wynosi 3 cm, a długość (bez korzenia) to 12–25 cm.

Cechy odmiany późnej »Radicchio Rosso di Treviso« jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała,
- błyszcząca, jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej,
- unerwienie główne w kolorze białym,
- odpowiednio gęste główki,
- wielkość od średniej do dużej,
- główki jednakowej wielkości i długości,
- wygląd po pielęgnowaniu: starannie wyczyszczona i bez szkodliwych substancji,
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 6 cm.

2. Odmiana wczesna »Radicchio Rosso di Treviso«

- a) Wygląd: główka duża, wydłużona, ściśle zamknięta, z niewielkim korzeniem.
- b) Kolor: liście mają mocno zarysowane żyłki główne koloru białego, które rozgałęziają się na wiele małych żyłek na tle intensywnej czerwieni dobrze rozwiniętej blaszki liściowej.
- c) Smak: liście o smaku lekko gorzkawym i średnio chrupkiej konsystencji.
- d) Wielkość: minimalna masa główek wynosi 150 g, a długość główki (bez korzenia) to 15–25 cm.

Cechy odmiany wczesnej »Radicchio Rosso di Treviso« jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała,
- jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej przerywany delikatnym białym unerwieniem,
- odpowiednio gęste główki,
- wielkość od średniej do dużej,
- główki jednakowej wielkości,
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez szkod,
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 4 cm.”,

zostaje przeniesiony do art. 2 i otrzymuje brzmienie:

„Cechy produktu

W chwili wprowadzenia do obrotu cykoria oznaczona chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) »Radicchio Rosso di Treviso« musi posiadać następujące cechy:

1. Odmiana późna »Radicchio Rosso di Treviso«

- a) Wygląd: pędy regularne, jednakowe i gęste; zbite, okrywające liście, z tendencją do zamykania główki w części wierzchołkowej; główka zakończona częścią starannie wypielęgnowanego korzenia o długości proporcjonalnej do wielkości główki, ale w żadnym wypadku nie większej niż 6 cm.
- b) Kolor: blaszki liści mają intensywny kolor czerwonego wina, a ich boczne unerwienie jest słabo rozwinięte; żyłka grzbietowa (główne unerwienie) ma kolor biały;
- c) Smak: żyłka grzbietowa ma przyjemnie gorzkawy smak i chrupką konsystencję.
- d) Wielkość: minimalna masa główki wynosi 100 g, minimalna średnica przy szyjce korzeniowej wynosi 3 cm, a długość (bez korzenia) to 10–25 cm.

Mniejszej wielkości główki odmiany późnej »Radicchio Rosso di Treviso« są przeznaczone wyłącznie do celów przetwórstwa.

Cechy odmiany późnej »Radicchio Rosso di Treviso« jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała,
- błyszczący, jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej,
- unerwienie główne w kolorze białym,
- odpowiednio gęste główki,
- wielkość od średniej do dużej,
- główki jednakowej wielkości i długości,
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez szkod,
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 6 cm.

2. Odmiana wczesna »Radicchio Rosso di Treviso«

- a) Wygląd: główka duża, wydłużona, ściśle zamknięta, z niewielkim korzeniem;
- b) Kolor: liście mają mocno zarysowane żyłki główne koloru białego, które rozgałęziają się na wiele małych żyłek na tle intensywnej czerwieni dobrze rozwiniętej blaszki liściowej;
- c) Smak: liście o smaku lekko gorzkawym i średnio chrupkiej konsystencji.
- d) Wielkość: minimalna masa główek wynosi 150 g, a długość główki (bez korzenia) to 15–25 cm.

Cechy odmiany wczesnej »Radicchio Rosso di Treviso« jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała,
- jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej przerywany delikatnym białym unerwieniem,
- odpowiednio gęste główki,
- wielkość od średniej do dużej,
- główki jednakowej wielkości,
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez szkod,
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 4 cm.”.

A ściślej:

- a) Artykuł wprowadza się za pomocą następującego nowego określenia: „Charakterystyka produktu”. Jest to zmiana redakcyjna.
- b) W przypadku odmiany późnej długość (bez korzenia) zmienia się z 12–25 cm na 10–25 cm. Zmiana ta jest uzasadniona nowymi wymogami rynkowymi i ma na celu osiągnięcie nowych handlowych celów referencyjnych. Dzięki tej zmianie konsumenci będą mieli dostęp do produktu mniejszej wielkości, który doskonale nadaje się do pakowania na tackach i przygotowywania jako produkt z kategorii „Quarta Gamma”.
- c) Wprowadzenie zdania: „Mniejszej wielkości główki odmiany późnej »Radicchio Rosso di Treviso« są przeznaczone wyłącznie do celów przetwórstwa” umożliwia wykorzystanie główek o wielkości mniejszej niż 10 cm w celu ułatwienia procesu produkcji produktów przetworzonych na bazie „Radicchio Rosso di Treviso”, które cieszą się coraz większym zainteresowaniem laboratoriów rzemieślniczych i przemysłu spożywczego.
- d) Zmiana dotycząca cech odmiany wczesnej „Radicchio Rosso di Treviso” jako produktu wprowadzanego do obrotu, która uzupełnia tekst: „korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 4 cm” wyrażeniem: „korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 4 cm”, stanowi zmianę redakcyjną mającą na celu poprawę dokładności specyfikacji.

Powyższe zmiany mają zastosowanie do pkt 4.2 „Opis” streszczenia opublikowanego w Dz.U. C 279 z 22.11.2007 oraz do odpowiedniego punktu jednolitego dokumentu.

Obszar geograficzny

— Poniższy tekst art. 2:

„Cykoria czerwona, której można przyznać przedmiotowe ChOG, to cykoria czerwona, która jest produkowana, przetwarzana i pakowana wyłącznie na terytorium prowincji Treviso, Padwa i Wenecja, przedstawionych poniżej, przez producentów na odpowiednich gruntach przeznaczonych każdego roku pod tę uprawę.”,

przeniesiono do art. 3, w którym staje się akapitem pierwszym. Jest to zmiana redakcyjna.

Dowód pochodzenia

— Ze względu na przemieszczenie akapitów, o których mowa w punktach „Opis produktu” i „Metoda produkcji”, art. 4 specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany wraz z rejestracją wszystkich produktów wchodzących i wychodzących. Poprzez monitorowanie zapewnia się identyfikowalność produktu, jak również poprzez umieszczanie działek, nazw producentów i podmiotów pakujących w wykazach prowadzonych w tym celu przez jednostkę certyfikującą, poprzez prowadzenie rejestrów produkcji i pakowania, a także – na koniec roku gospodarczego – terminowe oświadczenia dotyczące wyprodukowanych ilości, przedkładane jednostce certyfikującej. Wszystkie osoby fizyczne lub prawne figurujące w tych wykazach podlegają kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny, zgodnie z przepisami specyfikacji produktu i z powiązaniem planem kontroli”.

Celem zmiany jest określenie działań gwarantujących pochodzenie produktu, zgodnie z art. 7 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Metoda produkcji

— W art. 4 akapit czwarty:

„Gęstość uprawy w trakcie siewu, przesadzania i przersedzania »Radicchio Rosso di Treviso« nie może przekraczać 8 roślin na metr kwadratowy.”,

zostaje przeniesiony do art. 5, w którym staje się akapitem pierwszym. Jest to zmiana redakcyjna.

— W art. 4 akapit piąty i szósty:

„Aby produkt kwalifikował się do ChOG »Radicchio Rosso di Treviso«, maksymalna produkcja przypadająca na hektar powierzchni nie może przekraczać następujących limitów (nie dopuszcza się żadnej tolerancji):

- 1) odmiana późna – 7 000 kg/ha
- 2) odmiana wczesna – 9 000 kg/ha

Maksymalna masa jednostkowa główek, które składają się na produkt końcowy, nie może przekraczać następujących limitów (nie dopuszcza się żadnej tolerancji):

- 1) odmiana późna – 0,400 kg
- 2) odmiana wczesna – 0,500 kg.”,

zostają przeniesione do art. 5, którego stają się ostatnimi akapitami, i otrzymują brzmienie:

„Aby produkt kwalifikował się do ChOG »Radicchio Rosso di Treviso«, maksymalna produkcja przypadająca na hektar powierzchni nie może przekraczać następujących limitów (nie dopuszcza się żadnej tolerancji):

- 1) odmiana późna – 12 000 kg/ha
- 2) odmiana wczesna – 15 000 kg/ha

Maksymalna masa jednostkowa główek, które składają się na produkt końcowy, nie może przekraczać następujących limitów (nie dopuszcza się żadnej tolerancji):

- 1) odmiana późna – 0,400 kg
- 2) odmiana wczesna – 0,500 kg.”.

Udoskonalenie technik produkcji i ochrony fitosanitarnej cykorii na otwartym polu, zapewniających lepszy wzrost pędów i lepsze ukorzenie roślin, wykorzystanie maszyn i narzędzi przyspieszających przetwarzanie i – przede wszystkim – etapy zbiorów, oraz masowa selekcja w celu poprawy wydajności roślin umożliwiają obecnie zwiększenie produkcji na hektar w porównaniu z 1996 r., w którym uzyskano ChOG. Z tego powodu właściwe wydaje się dostosowanie produkcji do realiów, co potwierdzają niektóre badania odmianowe oraz sprawozdania techniczne i naukowe.

Celem jest również podkreślenie stopnia, w jakim tymczasowe przechowywanie w miejscach klimatyzowanych, na etapie wstępnego bielienia, przyczynia się do gwałtownego wzrostu wydajności produkcji, a tym samym do poprawy naturalnej jakości produktu. Bez tej metody zbiory byłyby często niewłaściwie zaplanowane i nieskuteczne w przypadku utrzymywania się niekorzystnych warunków pogodowych, takich jak nadmierne opady deszczu lub chłód; przechowywanie produktu w chłodni daje zatem producentom możliwość lepszego zaplanowania etapów zbiorów, z dokładnym uwzględnieniem warunków pogodowych oraz dostępności środków i zasobów ludzkich, tak aby uniknąć przestojów, a przede wszystkim ryzyka utraty produktu na polu ze względu na niekorzystne warunki pogodowe.

Powyższe zmiany mają zastosowanie do pkt 4.5 „Metoda produkcji” streszczenia opublikowanego w Dz.U. C 279 z 22.11.2007.

Artykuł 5

Tekst w art. 5 i pkt 4.5 „Metoda produkcji” streszczenia:

„Przesadzanie sadzonek należy przeprowadzać corocznie w okresie do końca sierpnia.”,

otrzymuje brzmienie:

„Przesadzanie sadzonek należy przeprowadzać corocznie w okresie do 10 września.”.

Zmiana daty granicznej dla przesadzania jest konieczna, aby rozwiązać problemy związane ze znacznym wzrostem letnich temperatur i klimatycznym wydłużeniem lata. Ograniczone odroczenie terminu przesadzania pozwala skuteczniej ochronić rośliny późnej odmiany cykorii przed stresem przesadzania.

— Tekst w art. 5 i pkt 4.5 „Metoda produkcji” streszczenia:

„1) Zbiór odmiany późnej »Radicchio Rosso di Treviso« odbywa się począwszy od 1 listopada i w każdym przypadku po co najmniej dwukrotnym oszronieniu uprawy, co sprzyja czerwonemu zabarwieniu rośliny.”,

otrzymuje brzmienie:

„Zbiór odmiany późnej »Radicchio Rosso di Treviso« odbywa się począwszy od 20 października.”.

Uwaga, jaką producenci niezmiennie poświęcają zmianie klimatu i wymogom handlowym, oraz rosnący popyt u producentów na produkty dostępne przez dłuższy czas umożliwiły, dzięki selekcji masowej, identyfikację i wybór przedmiotów (roślin), które dobrze dostosowują się do wczesnych zbiorów, przy jednoczesnym przestrzeganiu wymogów dotyczących upraw odmiany późnej. Cechy i właściwości organoleptyczne tych selekcji zależą od warunków sezonu i technik uprawy, w związku z czym przeprowadzone badania z czasem potwierdziły, że dwa przymrozki przewidziane w aktualnej specyfikacji nie są konieczne. Podczas badania produkty te są wysoko cenione przez konsumentów.

- Skreśla się w art. 5 numerację „2)”, która staje się zbędna na początku następującego akapitu: „2) Zbiór odmiany późnej »Radicchio Rosso di Treviso« odbywa się począwszy od 1 września.”.
- W tekście art. 5 słowa „w art. 6” na końcu drugiego akapitu „Pędzenie i bielenie” oraz słowa „w art. 6 poniżej” na końcu akapitu zatytułowanego „Wiązanie” zostają zmienione w następujący sposób: „w art. 2 powyżej”, w celu uwzględnienia fragmentów opisanych powyżej, które zostały przeniesione z jednego artykułu do drugiego.

Związek

- W art. 4 akapity drugi i trzeci:

„Warunki panujące w gospodarstwie oraz metody uprawy na gruntach przeznaczonych do produkcji »Radicchio Rosso di Treviso« ChOG muszą pozostawać w zgodzie z tradycyjnie stosowanymi metodami na obszarze produkcji i móc zapewnić produktowi jego charakterystyczne właściwości.

Do prowadzenia produkcji odmiany późnej i wczesnej »Radicchio Rosso di Treviso« nadają się gleby, które są świeże, głębokie, dobrze osuszone i niezbyt bogate w składniki odżywcze, zwłaszcza w azot, i które nie są glebami alkalicznymi. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniastych i piaszczystych, znajdujących się na dawnych gruntach popowodziowych poddanych procesowi odwapnienia. Odpowiedni klimat charakteryzują wystarczające opady i umiarkowane maksymalne temperatury w porze letniej, sucha jesień oraz wczesna zima z temperaturami spadającymi do minus 10 °C”

zostają przeniesione do art. 6, którego stają się akapitem pierwszym i drugim. Jest to zmiana redakcyjna.

Powyższe zmiany mają zastosowanie do pkt 5 „Związek” jednolitego dokumentu.

- Po przeniesieniu z art. 4 pierwszych dwóch akapitów dodaje się akapit w brzmieniu:

„Właściwości »Radicchio Rosso di Treviso« wynikają z warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich na obszarze produkcji. Historia, ewolucja, wielowiekowe tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców warzyw, charakterystyka terenu, warunki klimatyczne, temperatura wody gruntowej, wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku »Radicchio Rosso di Treviso« ze środowiskiem, w którym jest ona uprawiana.”.

Zmiana ma na celu doprecyzowanie związku między właściwościami produktu a obszarem produkcji.

Etykietowanie

- Tekst art. 8:

„W odniesieniu do każdego zbioru prowadzący uprawę musi odnotować datę rozpoczęcia związanych z tym czynności w specjalnym rejestrze gospodarstwa.

W odniesieniu do każdej kampanii produkcyjnej prowadzący uprawę informuje organ kontrolny o ilości produkcji końcowej, gotowej do wprowadzenia do obrotu dla każdej odmiany cykorii.

Prowadzący uprawę wykazuje jednocześnie powyższą ilość w rejestrze gospodarstwa, odnotowując datę dostawy do podmiotu pakującego, z wyjątkiem przypadku, gdy sam dokonuje pakowania produktu.”.

skreśla się i zastępuje tekstem art. 9.

Skreślenie tekstu art. 8 jest uzasadnione faktem, że jego treść jest stosowana w nowym brzmieniu art. 4.

— W art. 9 i pkt 4.5 „Metoda produkcji” streszczenia, tekst w brzmieniu:

„Cykoria wprowadzana do obrotu i opatrzona ChOG »Radicchio Rosso di Treviso« musi być pakowana:

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

Każdy pojemnik należy zapieczętować w taki sposób, aby wyjęcie jego zawartości nie było możliwe bez zniszczenia pieczęci.”,

otrzymuje brzmienie:

„Cykoria wprowadzana do obrotu i opatrzona ChOG »Radicchio Rosso di Treviso« musi być pakowana w pojemniki nadające się do zastosowań spożywczych i o całkowitej masie nieprzekraczającej 10 kg. Dozwolone jest indywidualne pakowanie główek, w tym stosowanie woreczków na jedną główkę wykonanych z materiału przeznaczonego do zastosowań spożywczych.

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.

Wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę, co stanowi gwarancję dla konsumenta końcowego. W przypadku sprzedaży detalicznej w opakowaniach o masie przekraczającej 1 kg netto, produkt można wyjąć ze skrzynek, co doprowadzi do zerwania plomby, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu.”.

Stale wprowadzane innowacje w przemyśle opakowaniowym oraz uwzględnienie konieczności prowadzenia coraz bardziej skutecznych i atrakcyjnych kampanii marketingowych, wraz z potrzebami nowoczesnej dystrybucji i konsumentów, sprawiają, że konieczne jest umożliwienie większej elastyczności i innowacji w wyborze opakowań. Ponadto zastosowanie odpowiednich pojemników (skrzyń) o maksymalnej pojemności 250 kg jest niezbędne z uwagi na wymóg dotyczący dostarczenia produktu do przemysłu przetwórczego w pojemnikach, które są lepiej dostosowane do wymogów transportowych i przetwórczych, i tym samym prowadzą do obniżenia kosztów przetwarzania.

Oprócz wymogu zapewnienia zaplombowanej pokrywy, który nadal ma zastosowanie do pojemników na ChOG »Radicchio Rosso di Treviso”, istnieje nowy przepis dotyczący punktów sprzedaży, w którym dopuszcza się otwieranie opakowań o masie netto przekraczającej 1 kg w celu umożliwienia sprzedaży pojedynczych główek konsumentowi końcowemu, ponieważ konsument końcowy rzadko kupuje całe pudełko o masie netto przekraczającej 1 kg.

Powyższe zmiany mają zastosowanie do pkt 3.6 „Związek” jednolitego dokumentu.

— Art. 9 i pkt 4.8 „Etykietowanie” streszczenia:

„Pojemniki muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter równej wielkości o następującej treści: »Radicchio Rosso di Treviso IGP«, któremu towarzyszy określenie »tardivo« (odmiana późna) lub »precoce« (odmiana wczesna). Oznaczenie na pojemnikach musi także zawierać:

nazwę lub nazwę firmy oraz adres lub siedzibę pojedynczego producenta i/lub związku producentów i/lub podmiotu pakującego,

jak również dodatkowe informacje, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.”,

otrzymuje brzmienie:

„Pojemniki muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter – dobrze widocznym na etykietach przeznaczonych do tego celu – o następującej treści: »Radicchio Rosso di Treviso IGP«, któremu towarzyszy określenie »tardivo« (odmiana późna) lub »precoce« (odmiana wczesna). Oznaczenie na pojemnikach może także zawierać ewentualne dodatkowe informacje, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.”.

Dodaje się możliwość umieszczenia informacji przewidzianych w specyfikacji „na etykietach przeznaczonych do tego celu”, ponieważ cykoria może być zapakowana w opakowania anonimowe, takie jak plastikowe pudełka bez logo i bez graficznego przedstawienia gospodarstwa; w związku z tym właściwe wydaje się dodanie tego uściślenia.

Należy ponadto podkreślić, że oznaczenia mające na celu identyfikację produktu i przedsiębiorstwa/gospodarstwa oraz oznaczenia dotyczące identyfikowalności są obowiązkowe i prawnie obowiązujące. Dlatego to, co wskazano „dodatkowo” względem tego, co jest przewidziane w przepisach, byłoby – siłą rzeczy – fakultatywne, a nie obowiązkowe.

— W art. 9 specyfikacji produktu dodaje się ustęp w brzmieniu:

„W przypadku odmiany wczesnej, jeżeli pojemnik nie pozwala na zobaczenie produktu gołym okiem, określenie »precoce« musi znajdować się obok nazwy na samym pojemniku zapisane czcionką tej samej wielkości.”.

Celem zmiany jest umożliwienie odróżnienia odmiany wczesnej ChOG „Radicchio di Treviso”, jeżeli zapakowany produkt nie jest widoczny gołym okiem.

Powyższe zmiany mają zastosowanie do pkt 3.6 „Związek” jednolitego dokumentu.

— W jednolitym dokumencie wprowadza się następujące logo obu rodzajów nazw:



Inne

Organ kontrolny

Tekst art. 7:

„W celu zapewnienia kontroli etapów produkcji, przetwarzania i pakowania »Radicchio Rosso di Treviso« ChOG wykaz producentów i podmiotów pakujących, którzy chcą skorzystać z ChOG, jest prowadzony – dla każdej kampanii produkcyjnej – przez organ zatwierdzony na podstawie art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Producenci cykorii, którzy mogą zostać wpisani do wykazu, to ci, którzy z jakiegokolwiek tytułu eksploatują grunty na obszarze określonym w art. 3 niniejszej specyfikacji, przeznaczone pod uprawę późnej lub wczesnej odmiany »Radicchio Rosso di Treviso«.

Aby móc korzystać z ChOG »Radicchio Rosso di Treviso«, producenci muszą zarejestrować się w tym wykazie, dla każdej kampanii produkcyjnej, i co roku deklorować rodzaje, powierzchnie uprawy oraz ilości wyprodukowane i dostarczone do podmiotu pakującego.

Wnioski o rejestrację należy składać do organu kontrolnego przed 31 maja każdego roku, zgodnie z procedurami ustanowionymi w planie kontroli.

Podmioty pakujące są zobowiązane do przesłania zatwierdzonemu organowi kontrolnemu deklaracji ich rocznej pakowanej produkcji, w podziale na rodzaje użytej cykorii.”,

skreśla się i zastępuje tekstem o następującym brzmieniu:

„Weryfikację zgodności ze specyfikacją przeprowadza się zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Organem kontrolnym odpowiedzialnym za sprawdzanie specyfikacji produktu jest CSQA Certificazioni S.r.l z siedzibą w Thiene (VI), - I - Via San Gaetano n. 74, tel.: (39) 0445 313011, faks: (39) 0445 313070, adres e-mail: csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it.”.

Skreślenie z art. 7 akapitu pierwszego, trzeciego, piątego i szóstego jest uzasadnione faktem, że ich treść znajduje odzwierciedlenie – nawet jeśli została przeredagowana – w nowym brzmieniu art. 4.

Skreśla się z art. 7 akapit drugi, ponieważ uznaje się go za zbędny ze względu na treść nowego akapitu pierwszego art. 3.

Skreśla się akapit czwarty, ponieważ zawarte w nim informacje są przewidziane w planie kontroli.

Ponadto zmiana ta polega na dostosowaniu podstaw prawnych i wyznaczeniu jednostki certyfikującej odpowiedzialnej za przeprowadzanie kontroli zgodności ze specyfikacją produktu.

Zmiana dotyczy również pkt 4.7 „Organ kontrolny” streszczenia.

Zmiany redakcyjne

Tytuły artykułów specyfikacji produktu otrzymują następujące brzmienie:

Artykuł 1 „Nazwa” [fr. „Nom”] zostaje przemianowany na „Nazwa” [fr. „Dénomination”].

Artykuł 2 „Zastosowanie” zostaje przemianowany na „Opis produktu”.

Artykuł 3 „Geograficzny obszar produkcji” zostaje przemianowany na „Wyznaczony obszar geograficzny”.

Artykuł 4 „Cechy związane ze środowiskiem” zostaje przemianowany na „Dowód pochodzenia”.

Artykuł 5 „Metoda uprawy” zostaje przemianowany na „Metoda produkcji”.

Artykuł 6 „Cechy jako produktu wprowadzanego do obrotu” zostaje przemianowany na „Związek między produktem a obszarem produkcji”.

Artykuł 7 „Identyfikowalność i kontrola” zostaje przemianowany na „Organ kontrolny”.

Artykuł 8 „Oświadczenie dotyczące wielkości produkcji” zostaje przemianowany na „Etykietowanie”.

W pkt 4.2 „Opis” tiret drugie streszczenia (Dz.U. C 279 z 22.11.2007, s. 13) należy zgłosić i poprawić literówkę: jest napisane „costala” zamiast „costola”. Zmiana dotyczy specyfikacji produktu.

W pkt 4.3 „Obszar geograficzny” streszczenia należy zgłosić i poprawić literówkę, która wkradła się do zapisu nazwy gminy w prowincji Padwa: jest napisane „Camposanpiero” zamiast „Camposampiero”. Zmiana dotyczy specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

Nr UE: PGI-IT-1514-AM02 – 5.6.2020

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Radicchio Rosso di Treviso”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Rodzaj 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 „Radicchio Rosso di Treviso” ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych – gatunku *Cichorium intybus* L. – późnej (tardivo) lub wczesnej (precoce) odmiany dzikiej cykorii.

W chwili wprowadzenia do obrotu cykoria oznaczona chronionym oznaczeniem geograficznym „Radicchio Rosso di Treviso” musi posiadać następujące cechy:

Odmiana późna „Radicchio Rosso di Treviso”

- Wygląd: pędy regularne, jednakowe i gęste; zbite, okrywające liście, z tendencją do zamykania główki w części wierzchołkowej; główka zakończona częścią starannie wypielęgnowanego korzenia o długości proporcjonalnej do wielkości główki, ale w żadnym wypadku nie większej niż 6 cm.
- Kolor: blaszki liści mają intensywny kolor czerwonego wina, a ich boczne unerwienie jest słabo rozwinięte; żyłka grzbietowa (główne unerwienie) ma kolor biały;
- Smak: żyłka grzbietowa ma przyjemnie gorzkawy smak i chrupką konsystencję.
- Wielkość: minimalna masa główki wynosi 100 g, minimalna średnica przy szyjce korzeniowej wynosi 3 cm, a długość (bez korzenia) to 10–25 cm.

Mniejszych wielkości główki odmiany późnej „Radicchio Rosso di Treviso” mogą być przeznaczone wyłącznie do celów przetwórstwa.

Cechy odmiany późnej „Radicchio Rosso di Treviso” jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała,
- błyszczący, jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej,
- unerwienie główne w kolorze białym,
- odpowiednio gęste główki,

- wielkość od średniej do dużej;
- główki jednakowej wielkości i długości,
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez skaz,
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 6 cm.

Odmiana wczesna „Radicchio Rosso di Treviso”

- a) Wygląd: główka duża, wydłużona, ściśle zamknięta, z niewielkim korzeniem.
- b) Kolor: liście mają mocno zarysowane żyłki główne koloru białego, które rozgałęziają się na wiele małych żyłek na tle intensywnej czerwieni dobrze rozwiniętej blaszki liściowej.
- c) Smak: liście o smaku lekko gorzkawym i średnio chrupkiej konsystencji.
- d) Wielkość: minimalna masa główek wynosi 150 g, a długość główki (bez korzenia) to 15–25 cm.

Cechy odmiany wczesnej „Radicchio Rosso di Treviso” jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

- idealnie dojrzała,
- jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej przerywany delikatnym białym unerwieniem,
- odpowiednio gęste główki,
- wielkość od średniej do dużej,
- główki jednakowej wielkości,
- wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez skaz,
- korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 4 cm.

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

—

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

Siew, uprawa, zbiór, wstępne pędzenie, pędzenie i bielenie, wiązanie i pielęgnacja muszą odbywać się wyłącznie na obszarze administracyjnym gmin, o których mowa w pkt 4 poniżej.

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

Pakowanie musi odbywać się wyłącznie na obszarze administracyjnym gmin, o których mowa w pkt 4 poniżej, w celu uniknięcia pogorszenia jakości „Radicchio Rosso di Treviso” spowodowanego wstrząsami lub uderzeniami, które doprowadziłyby do czernienia lub pogorszenia cech jakościowych na etapie transportu niepakowanego produktu.

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

Cykoria wprowadzana do obrotu i opatrzona ChOG „Radicchio Rosso di Treviso” musi być pakowana w pojemniki nadające się do zastosowań spożywczych i o całkowitej masie nieprzekraczającej 10 kg. Dozwolone jest indywidualne pakowanie główek, w tym stosowanie woreczków na jedną główkę wykonanych z materiału przeznaczonego do zastosowań spożywczych.

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 1 kg netto, produkt można wyjąć ze skrzynki, co doprowadzi do zerwania plomby, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu.

Pojemniki muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter – dobrze widocznym na etykietach przeznaczonych do tego celu – o następującej treści: „Radicchio Rosso di Treviso IGP”, któremu towarzyszy określenie „tardivo” (odmiana późna) lub „precoce” (odmiana wczesna). Oznaczenie na pojemnikach może także zawierać ewentualne dodatkowe informacje, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu.

Każdy pojemnik lub możliwa do zaplombowania pokrywa muszą być ponadto opatrzone identyfikacyjnym logo ChOG przy użyciu wskazanych kształtów, kolorów, rozmiarów i proporcji, i określać rodzaj cykorii, odmianę wczesną lub późną.

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 Rosso di Treviso” IGP, a całe logo ma czerwone obramowanie.

Rodzaj czcionki: Rockwell condensed

Kolor logo: Kolor logo: czerwony = Magenta 100 % – Yellow 80 % – Cyan 30 %

Oznaczenie „precoce” lub „tardivo” umieszcza się zapisane białymi literami na czerwonym tle obok zdjęcia odpowiedniej odmiany „Radicchio Rosso di Treviso”.

Logo może ponadto zostać przymocowane do plomby przez podmiot odpowiedzialny.

Wszystkie dane szczegółowe inne niż „Radicchio Rosso di Treviso IGP” lub „Radicchio di Treviso IGP” muszą być znacznie mniejsze niż określenie „Radicchio Rosso di Treviso IGP”.

W przypadku odmiany wczesnej, jeżeli pojemnik nie pozwala na zobaczenie produktu z zewnątrz, określenie „precoce” musi znajdować się obok nazwy na samym pojemniku zapisane czcionką tej samej wielkości.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji i pakowania odmiany późnej „Radicchio Rosso di Treviso” obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja:

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

Prowincja Padwa: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Prowincja Wenecja: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Obszar produkcji i pakowania odmiany wczesnej „Radicchio Rosso di Treviso” 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, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévisè, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

Prowincja Padwa: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

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

5. Związek z obszarem geograficznym

Właściwości „Radicchio Rosso di Treviso” wynikają z warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich na obszarze produkcji.

Warunki panujące w gospodarstwie oraz metody uprawy na gruntach przeznaczonych do produkcji „Radicchio Rosso di Treviso” ChOG muszą pozostawać w zgodzie z tradycyjnie stosowanymi metodami na obszarze produkcji i móc zapewnić produktowi jego charakterystyczne właściwości określone w pkt 3.2.

Do prowadzenia produkcji odmiany późnej i wczesnej „Radicchio Rosso di Treviso” nadają się gleby, które są świeże, głębokie, dobrze osuszone i niezbyt bogate w składniki odżywcze, zwłaszcza w azot, niebędące glebami alkalicznymi. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniastych i piaszczystych, znajdujących się na dawnych gruntach popowodziowych poddanych procesowi odwapnienia. Odpowiedni klimat charakteryzują wystarczające opady i umiarkowane maksymalne temperatury w porze letniej, sucha jesień oraz wczesna zima z temperaturami spadającymi do minus 10 °C.

Historia, ewolucja, wielowiekowe tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców warzyw, charakterystyka terenu, warunki klimatyczne, temperatura wody gruntowej, wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku „Radicchio Rosso di Treviso” ze środowiskiem, w którym jest ona uprawiana.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (po prawej stronie, na górze ekranu), potem zakładki „Prodotti DOP IGP e STG” [Produkty CHNP CHOG GTS] (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą Unii Europejskiej].
