

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 41/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„RADICCHIO DI CHIOGGIA”****NR WE: IT/PGI/00484/06.07.2005****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

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

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Comitato promotore «Radicchio di Chioggia»
Adres: Via Valgrande, 27 — S. Anna di Chioggia (VE)
Tel.: (39) 041 495 02 84
Faks: (39) 041 495 05 78
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Radicchio di Chioggia”

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

Roślina ma zaokrąglone, przylegające do siebie liście tworzące charakterystyczną kulistą główkę. Liście są koloru czerwonego przechodzącego w głęboką czerwień z białymi żyłkami pośrodku.

Cechami charakterystycznymi dwóch odmian są:

- „wczesna”: o wielkości od małej do średniej, o wadze od 180 do 400 gram, w kolorach od szkarłatego do amarantowego, kruchych liściach, o smaku od słodkiego do lekko gorzkawego,
- „późna”: o wielkości od średniej do dużej, bardzo zwartej główce, o wadze od 200 do 450 gram, w kolorze intensywnie amarantowym, dość kruchych liściach, o smaku gorzkawym.

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

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

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

4.4. Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego i każdego produktu wychodzącego. Takie kontrole oraz zapisy w odpowiednich rejestrach, prowadzonych przez organ kontrolny producentów i podmiotów pakujących, umożliwiają odtworzenie historii produktu.

Chronione oznaczenie geograficzne „Radicchio di Chioggia” może być używane przez producentów, których ziemie leżą w obrębie obszaru produkcji, i którzy wprowadzają w każdym roku gospodarczym swoje obszary upraw w rejestr prowadzony i stale aktualizowany przez organ kontrolny, określający dane katastralne obszaru i zawierający szczegółowe informacje dotyczące uprawy wczesnych i późnych odmian. Producenci, których to dotyczy, zobowiązani są również do zadeklarowania faktycznie wyprodukowanych i sprzedanych ilości „Radicchio di Chioggia” o chronionym oznaczeniu geograficznym, wprowadzając przedmiotowe ilości do specjalnych rejestrów. Wszystkie podmioty, osoby fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich wykazów, podlegają kontroli ze strony organu kontrolnego.

4.5. Metoda produkcji: W specyfikacji produktu przewidziano między innymi, że wczesna odmiana wysiewana jest między 1 grudnia a końcem kwietnia na grzędach, a z początkiem marca bezpośrednio na polu, przy czym przesadzanie odbywa się po około 30 dniach. Sadzi się od ośmiu do dziesięciu roślin na metr kwadratowy. Uprawy mogą być zabezpieczone folią, wspartą na łukach. Folię można stopniowo usuwać w miarę aklimatyzacji roślin. Zbiór odbywa się między 1 kwietnia a 15 lipca, a plon z hektara, po przycięciu, nie może przekraczać 18 ton.

Późna odmiana wysiewana jest na grzędach między 20 czerwca a 15 sierpnia, bądź bezpośrednio na polu w lipcu i w sierpniu w zagęszczeniu od siedmiu do dziesięciu roślin na metr kwadratowy. Zbiór odbywa się między wrześniem a marcem, a plon z hektara, po przycięciu, nie może przekraczać 28 ton.

Roślina zbierana jest poprzez ucięcie korzenia poniżej punktu gdzie położone niżej liście stykają się z główką, zwykle około 2–3 cm pod ziemią, gdzie liście splatają się w formę mniej lub bardziej przysadzistej główki. Rośliny są przycinane albo na polu albo w pomieszczeniach zakładu, pod warunkiem że znajduje się on na obszarze opisanym w pkt. 4.3, przy użyciu tradycyjnych zakrzywionych noży zwanych „roncole”.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Strefę lagunową charakteryzują 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 mieszanemu niższym warstwom 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.

Uprawa wczesnej 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 „Radicchio 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 50–60 %, 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*” (Szkoła ogrodników Św. Jana), licząca 544 studentów, była zaledwie drugą po renomowanej „*Scuola dei pescatori*” (Szkoła 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*, cykoria 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 r.), 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.

- 4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l.

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

Tel.: (39) 0445 31 30 11

Faks: (39) 0445 31 30 70

E-mail: csqa@csqa.it

Organ kontrolny spełnia wymogi określone w normie EN 45011.

- 4.8. *Etykietowanie:* „Radicchio di Chioggia” powinno być pakowane w taki sposób, aby otwarcie opakowania spowodowało zerwanie pieczęci oraz:

— pojemniki powinny mieć następujące podstawowe wymiary zewnętrzne: 30 cm na 50 cm, 30 cm na 60 cm bądź 40 cm na 60 cm i być wykonane z drewna, plastiku, polistyrenu, tektury lub innego materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością o pojemności od 1 do 5 kg produktu w jednej warstwie,

— opakowania o pojemności mniejszej niż 1 kg powinny być wykonane z drewna, plastiku, polistyrenu lub tektury, a zawartość każdej paczki powinna być jednolita, składająca się wyłącznie z cykorii tego samego rodzaju, kategorii i rozmiaru; widoczna zawartość ma być reprezentatywna dla całej zawartości.

Opakowanie musi zapewniać odpowiednią ochronę produktu.

Opakowanie nie powinno zawierać żadnych ciał obcych.

Na pojemnikach powinna znajdować się etykieta z wydrukowanym logiem w jednolitym rozmiarze i słowami „Radicchio di Chioggia” oraz zawierająca odniesienie do wczesnej lub późnej odmiany.

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

Czcionka: Garamond.

Maksymalne rozmiary czcionek „50” — minimalne „10”.

Maksymalna średnica koła „15” — minimalna „3”.

Kolory używane w logo:

Czerwony = Magenta 95 % — Yellow 80 %.

Żółty = Magenta 7 % — Yellow 85 %.

Brązowy = Cyan 12 % — Magenta 60 % — Yellow 95 %.

Czarny = 0 black 100 %.

Etykiety z logo „Radicchio di Chioggia” nie mogą być ponownie wykorzystane po nałożeniu ich na pojemniki.

Oznaczenie na pojemnikach musi także zawierać:

— nazwę i adres lub nazwę firmową i siedzibę pojedynczego producenta lub współproducenta i podmiotu pakującego,

— pierwotną wagę netto i kategorię,

jak również może 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 od niego wyraźnie mniejsze.
