

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 114/10)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„RADICCHIO DI VERONA”

NR WE: IT/PGI/005/0670/16.01.2008

CHOG CHNP

1. Nazwa

„Radicchio di Verona”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1

CHOG „Radicchio di Verona” oznacza produkty otrzymane z roślin należących do rodziny *Compositae*, rodzaju *Cichorium*, gatunku *intybus*, odmiana *Rossa di Verona* (czerwona werońska) wczesna i późna.

Rośliny „Radicchio di Verona” CHOG mają liście bezogonkowe, całobrzegie, pozbawione karbowania i żłobkowane ku górze. Dzięki sprzyjającym im niskim temperaturom zimowym nabierają charakterystycznego intensywnego ciemnoczerwonego koloru i układając się jedne na drugich, tworzą charakterystyczną spójną główkę. Główne użytkowanie liści, bardzo rozwinięte, jest koloru białego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

„Radicchio di Verona” dzieli się na „typ wczesny” i „typ późny”, charakteryzujące się następującymi cechami:

- „typ wczesny”: główka o wadze od 150 do 350 gram; wysiew odbywa się między 1 a 20 lipca, zbiór rozpoczyna się 1 października, a produkcja z hektara nie przekracza 13 ton wyrobu gotowego,
- „typ późny”: główka o wadze od 100 do 300 gram; wysiew odbywa się między 21 lipca a 15 sierpnia, zbiór rozpoczyna się 15 grudnia, a produkcja z hektara nie przekracza 11 ton wyrobu gotowego; podczas zbioru należy zostawić dużą część korzenia palowego (co najmniej 8 cm), a dla tej odmiany konieczne jest dokonanie późniejszego przetworzenia, które obejmuje fazę pędzenia-bielenia, dzięki której liście zyskują swoją charakterystyczną kruchość i lekko gorzkawy smak.

W momencie przekazania konsumentowi „Radicchio di Verona” CHOG winno nie tylko charakteryzować się powyżej opisanymi cechami, ale także: liście winny być ułożone dokładnie i precyzyjnie, a główka i korzeń czyste i umyte, wielkość i długość główek, a także wymiar pozostałej części korzenia winny być jednakowe. Ponadto wygląd kielka winien być spójny, ścisły w części wierzchołkowej; o kształcie lekko eliptycznym, z wyraźnym i otwartym użyłkowaniem blaszki liściowej; kolor brzegów liścia jest błyszczący, czerwony bez nakrapiania; kolor głównego użyłkowania jest całkowicie biały i ścisły u podstawy. Główki należy sprzedawać w całości, zdrowe, eliminując produkty nadgniłe lub cechujące się zmianami sprawiającymi, że nie nadają się do spożycia, o wyglądzie świeżym, bez pasażów czy uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty, pozbawione odbiegającej od normy zewnętrznej wilgoci i obcych zapachów.

„Radicchio di Verona” CHOG jest sprzedawane z niewielką częścią korzenia (korzeń palowy) o długości nie większej niż 4 cm i średnicy proporcjonalnej do rozmiarów główki.

3.3. Surowce

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

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

Czynności wysiewu/przesadzania, zbioru, pędzenia-bielenia, układania liści i mycia muszą odbywać się na obszarze wytwarzania wskazanym w pkt. 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Pakowanie „Radicchio di Verona” CHOG musi odbywać się na określonym obszarze, ponieważ transport i nadmierne manipulowanie mogłoby ujemnie wpłynąć na spójność główki i spowodować wędnięcie główki, zmieniając w ten sposób właściwości produktu. „Radicchio di Verona” CHOG sprzedawane jest konsumentom w zapieczętowanych opakowaniach poniżej podanych rodzajów, spełniających wymagania przepisów wspólnotowych:

- tacki kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego,
- koszyki kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego,
- opakowania 30 cm × 40 cm kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego,
- opakowania 30 cm × 50 cm kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego,
- opakowania 40 cm × 60 cm kartonowe i/lub drewniane i/lub z materiału syntetycznego,
- torebka siatkowa 0,5 kg, 1 kg i 1,5 kg.

Każde z opakowań winno zawierać tylko jedną warstwę produktu i winno być tak zapieczętowane, by otwarcie opakowania było równoznaczne ze zniszczeniem pieczęci.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na opakowaniu winna obowiązkowo znajdować się etykieta, na której oprócz logo nazwy i graficznego symbolu wspólnotowego winny być naniesione wyraźnym i czytelnym nadrukiem następujące informacje: nazwa i adres przedsiębiorstwa konfekcjonującego, waga, data i miejsc pakowania, termin przydatności do spożycia a także wszystkie inne oznaczenia przewidziane w obowiązujących przepisach prawa krajowego lub wspólnotowego.

Logo przedstawia 3 główki „Radicchio di Verona” oraz linie i niebieski pas symbolizujące Arenę w Weronie i rzekę Adige, nawiązujące do pochodzenia geograficznego.



Zabronione jest dodawanie do Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Radicchio di Verona” jakiegokolwiek określenia wartościującego nieprzewidzianego w niniejszym dokumencie. Zezwala się natomiast na stosowanie informacji odnoszących się do nazw przedsiębiorstw produkujących i miejscowości, w których mają siedzibę. Zezwala się na stosowanie znaków firmowych.

W każdym przypadku napis „Radicchio di Verona” CHOG musi być wyraźnie większy od wszelkich innych napisów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu „Radicchio di Verona” CHOG obejmuje poniżej wymienione gminy, leżące w Regionie Veneto (Wenecja Euganejska).

W prowincji Werona obszar produkcji obejmuje gminy: 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, Bonavigo.

W prowincji Vicenza obszar produkcji obejmuje gminy: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettono, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino, San Germano dei Berici.

W prowincji Padwa obszar produkcji obejmuje gminy: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S. Margherita d'Adige, Lozzo Atestino, Urbana.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Radicchio di Verona” CHOG charakteryzuje się glebami piaszczystymi o wysokiej zawartości substancji organicznych, głębokimi, dobrze zdrenowanymi, świeżymi i cechującymi się wysoką żyznością. Szczególnie sprzyjającym klimatem jest klimat kontynentalny, cechujący się bardzo ciepłym latem i parnym oraz zimami ostrymi i mglistymi o wysokiej amplitudzie temperatury oraz niewielkim, ale jednorodnie rozłożonym w ciągu całego roku poziomem opadów.

5.2. Specyfika produktu

Szczególne właściwości, które odróżniają „Radicchio di Verona” CHOG od innych produktów, należących do tej kategorii towarowej, to wyjątkowa kruchość liści, intensywny czerwony kolor i lekko gorzkawy smak.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

„Radicchio di Verona” CHOG cieszy się utrwaloną i wielowiekową renomą. Pierwsze duże uprawy Radicchio di Verona przeznaczone do szerokiej sprzedaży na rynku rozpoczęto na początku XIX w., choć już od końca XVII w. uprawiano tę roślinę w przydomowych ogrodach warzywnych; badanie z zakresu nauk rolniczych przeprowadzone przez Jaciniego (Vol. 5 tom I 1882) przypomina o jej obecności. Cykoria ta była uprawiana na wyżynie w okolicach Werony między szpalerami drzew owocowych i winorośli, a odniesienie do „Radicchio di Verona” można spotkać już w Monografii Prowincji Werony — Prefekt Królewski Hrabia Luigi Sormano Moretti — Florencja 1911.

W książce „Cucina Veneta” (1980) autorstwa Giovanniego Rorato cykoria jest opisywana w ten sposób: „Come fiori sulla tavola. Non c'è dubbio alcuno che il radicchio ha scelto come terra d'elezione il Veneto: è qui, infatti, che esiste da secoli il culto particolare per la cicoria, anche se le colture specializzate e selettive datano al finire del secolo scorso. Oggi, nel veneto, la selezione ha prodotto vari tipi di radicchio: radicchio rosso di Treviso ... radicchio variegato di Castelfranco, ... radicchio di Chioggia, radicchio di Verona, anche questo rosso, e infine il variegato di Lusina, in Polesine ...” („Jak kwiaty na stole. Nie ulega najmniejszej wątpliwości, że radicchio wybrało jako swoją ziemię Wenecję Euganejską: to właśnie tutaj od wieków istnieje szczególny kult cykorii, choć początek wyspecjalizowanych i selektywnych upraw datuje się na koniec ubiegłego stulecia. Dzisiaj w Wenecji Euganejskiej dzięki selekcji dopracowano się różnych odmian cykorii: cykoria czerwona z Treviso, cykoria nakrapiana z Castelfranco, cykoria z Chioggii, cykoria z Werony, również ta czerwona, i wreszcie cykoria nakrapiana z Lusii w Polesine.”).

Liczne przepisy na tradycyjne dania kuchni regionu Wenecja Euganejska, w których „Radicchio di Verona” jest głównym składnikiem (omlet z cykorią, pierożki kasztanowe „cappelletti” w sosie orzechowo-cykoriowym, pierożki „fagottini” z cykorii itd.) jeszcze bardziej przyczyniają się do rozśławienia tego produktu.

Spoistość główek, kruchość liści i charakterystyczny smak są z całą pewnością związane z charakterystycznym dla obszaru produkcji środowiskiem. Klimat typu kontynentalnego, niskie temperatury w okresie zimowym oraz piaszczysty charakter gleb, bogatych w substancje organiczne, głębokich, dobrze zdrenowanych, świeżych, cechujących się wysoką żyznością przyczyniają się do uzyskania tych cech organoleptycznych.

Wielowiekowa działalność człowieka, jego zdolności kulturowe, ciągłe poszukiwanie i wdrażanie tradycyjnych i specjalnych technik uprawy rozśławiły „Radicchio di Verona” zarówno w branżowej literaturze rolniczej i naukowej jak i na rynku komercyjnym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ustęp 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

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