C/2025/5509

10.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5509)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Radicchio Variegato di Castelfranco“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1515-AM02 – 28.7.2025

1. **Název produktu**

Radicchio Variegato di Castelfranco

2. **Typ zeměpisného označení**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. Důvod pro standardní změnu

Změny spadají pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)

Předmět změny

Článek 5 specifikace produktu. Změna data výsevu a výsadby

Popis

Plánovaná data pro dokončení výsevu byla změněna z 15. srpna na 30. srpna a výsadby z 10. na 30. září.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Předmět změny

Článek 5 specifikace produktu. Zvýšení hustoty výsadby

Popis

Hustota výsadby byla zvýšena z 8 na 9 rostlin/m^2

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 5 specifikace produktu. Redakční úprava popisu fáze rychlení/zastiňování

Popis

Pro lepší srozumitelnost textu byl popis fáze rychlení/zastiňování upraven takto:

„Tento postup se provádí se tak, že se puky umístí do prostředí, v němž panují vhodné podmínky pro růst nových listů, které za nepřítomnosti světla vůbec nebo téměř neobsahují chlorofylová barviva, čímž vynikne žilnatina na pozadí listů, ztratí se jejich vláknitá konzistence a listy získají křupavost a příjemně hořkou chuť.“

Změna je pouze redakční povahy.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 5 specifikace produktu. Přidání přesného rozmezí teploty pramenité vody, která se používá ve fázi rychlení.

Popis

Do článku 5 specifikace bylo vloženo přesné rozmezí teploty pramenité vody, jež se má používat ve fázi rychlení, čímž se nahrazuje předchozí údaj, který uváděl pouze minimální teplotu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 5 specifikace produktu. Zvýšení maximální produkce na hektar oseté plochy a maximální jednotkové hmotnosti puků

Popis

Maximální produkce na hektar oseté plochy byla zvýšena na 25 000 kg a maximální jednotková hmotnost puků, z nichž se skládá konečný produkt, byla zvýšena na 0,650 kg.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 8 specifikace produktu a bod 4.5 jednotného dokumentu

Popis

Z článku 8 specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu byla odstraněna věta: „Tato balení musí mít vlastnosti umožňující řádné uchovávání produktu, čímž se zamezí zhoršení kvality a poškození.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 8 specifikace produktu a bod 4.5 jednotného dokumentu. Změna povinnosti týkající se zapečetěného víka.

Popis

V článku 8 specifikace produktu a v bodě 4.5 jednotného dokumentu se věta:

„Každá přepravka musí být opatřena zapečetěným víkem, jež je pro konečného spotřebitele znamením záruky.“

mění takto:

„Každá přepravka může být opatřena zapečetěným víkem, jež je pro konečného spotřebitele doplňkovým znamením záruky.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 8 specifikace produktu a bod 4.6 jednotného dokumentu. Změna způsobu uvádění označení „Radicchio Variegato di Castelfranco“ CHZO

Popis

V článku 8 specifikace produktu a v bodě 4.6 jednotného dokumentu se věta:

„Na přepravkách samotných musí být tiskacím písmem jednotné velikosti uveden text ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ CHZO.“

mění takto

„Bez ohledu na to, zda jsou přepravky samotné opatřeny pečetí či ne, musí na nich být tiskacím písmem jednotné velikosti uveden text ‚Radicchio Variegato di Castelfranco‘ CHZO, přičemž tak lze učinit i pomocí speciálních štítků.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 8 specifikace produktu a bod 4.6 jednotného dokumentu. Změna způsobu uvádění loga „Radicchio Variegato di Castelfranco“ CHZO

Popis

V článku 8 specifikace produktu a v bodě 4.6 jednotného dokumentu se věta:

„Na každé přepravce a/nebo zapečetěném víku musí být dále vždy uvedeno identifikační logo CHZO.“

mění takto

„Na každé přepravce a/nebo zapečetěném víku a/nebo štítku musí být dále vždy uvedeno identifikační logo CHZO.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Radicchio Variegato di Castelfranco“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1515-AM02 – 28.7.2025

1. **Název (názvy)**

Radicchio Variegato di Castelfranco

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0705 19 – Ostatní

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

K pěstování produktu s CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ se musí používat rostliny čeledi hvězdnicovitých patřících k druhu Cichorium intybus var. sylvestris, který zahrnuje typ „variegato“.

Vlastnosti produktu

V okamžiku uvedení na trh musí čekanka nesoucí CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ vykazovat tyto vlastnosti:

— vzhled: puky hezkého tvaru a jasných barev s minimálním průměrem 15 cm; ze spodní části puku vychází vrstva plochých listů; druhá vrstva listů je poněkud více zvednutá, třetí vrstva ještě více nakloněná a tak dále, až se vytvoří srdce bez jádra; maximální délka hlavního kořene je 4 cm, jeho průměr je úměrný rozměrům puku samotného; co nejsilnější listy okrouhlého tvaru, s nerovným, zubatým okrajem;

— barva: listy smetanově bílé barvy s žilnatinou rovnoměrně rozloženou po celé ploše listu od světle fialové po červenou s fialovým nádechem až výrazně červenou;

— chuť: listy sladké až jemně nahořklé chuti;

— velikost: puky o minimální hmotnosti 100 gramů, minimální průměr „růžice“ 15 cm.

Z obchodního hlediska je produkt „Radicchio Variegato di Castelfranco“ charakterizován takto: odpovídající stupeň zralosti, zbarvení smetanově bílé s rovnoměrnou žilnatinou od světle fialové po výrazně červenou, listy s nerovným, slabě zubatým okrajem, správná konzistence puku, velikost střední až velká, jednotná velikost puků, pečlivé očištění, vytříbenost, zastřižené okraje, délka hlavního kořene úměrná délce puku, ne více než 4 cm.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce čekanky s CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“ od výsevu/výsadby po sklizeň, přičemž jejich součástí jsou rychlení, zastiňování a očištění, musí probíhat v zeměpisné oblasti produkce.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Aby mohl být produkt označen CHZO „Radicchio Variegato di Castelfranco“, musí být v zeměpisné oblasti produkce zabalen do patřičných přepravek vhodných pro potravinářské použití a nepřesahujících celkovou hmotnost 10 kg.

Produkt určený ke zpracování lze uvádět na trh ve speciálních přepravkách (bins), pokud čistá hmotnost jednotlivé přepravky nepřekračuje 250 kg. Každá přepravka může být opatřena zapečetěným víkem, jež je pro konečného spotřebitele doplňkovým znamením záruky.

V případě maloobchodního prodeje v baleních o čisté hmotnosti překračující 2 kg může být produkt vyjmut z bedýnek, což má za následek porušení pečetě, a konečnému spotřebiteli jej lze prodávat po jednotlivých pucích.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Bez ohledu na to, zda jsou přepravky opatřeny pečetí či ne, musí na nich být tiskacím písmem jednotné velikosti uveden text „Radicchio Variegato di Castelfranco“ CHZO, přičemž tak lze učinit i pomocí speciálních štítků. Na týchž přepravkách mohou být kromě údajů daných právními předpisy uvedeny rovněž případné doplňující a podpůrné informace, které nemají pochvalný charakter a neuvádějí spotřebitele v omyl ohledně druhu a vlastností produktu. Na každé přepravce a/nebo zapečetěném víku a/nebo štítku musí být dále vždy identifikační logo CHZO předepsaného tvaru, barev a rozměrů nebo poměru rozměrů. Logo červené barvy na bílém podkladě s červeným orámováním je tvořeno stylizovanou kompozicí čekanek, nad níž je nápis „Radicchio Variegato di Castelfranco“. Typ písma: Rockwell condensed. Barva loga: Červená = Magenta 100 % – Yellow 80 %, Cyan 30 %. Logo může být navíc, na základě rozhodnutí příslušného subjektu, vloženo také do příslušné pečetě. Jakákoli jiná informace než „Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.“ musí mít podstatně menší rozměry než výše uvedený text.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce a balení čekanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ zahrnuje v rámci správních oblastí Treviso, Padova a Benátky celé správní území níže vyjmenovaných obcí.

Správní oblast 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.

Správní oblast Padova: 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.

Správní oblast Benátky: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☐ vynikající pověsti

☑ stanovené jakosti

☐ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Podmínky výsadby a pěstební postupy související se zhodnocováním produktů určených k získání CHZO „Castelfranco“ musí odpovídat tradici v dané oblasti, zároveň však musí zaručovat specifické vlastnosti puků.

Pro pěstování čekanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ jsou vhodné chladné, hluboké, dobře odvodněné nezásadité půdy, které nejsou příliš bohaté na živiny, zejména dusík. Zvláště vhodné jsou pěstitelské oblasti s jílovito-písčitými půdami z dávných naplavenin v procesu odvápňování. Vhodné klimatické podmínky se vyznačují léty s vydatnými srážkami, mírnými nejvyššími teplotami, suchými podzimy, brzy začínajícími zimami s minimálními teplotami do minus 10 °C. Požadavky na vlastnosti čekanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ závisí na podmínkách prostředí a na lidských a přírodních činitelích v oblasti produkce. Historie, vývoj, více než století tradice podniků a pěstitelů zeleniny v oblasti, vlastnosti půdy, klimatický průběh, teplota spodní vody a dostupnost jejího pramene pomocí vrtu, a tudíž se snadno umořitelnými náklady, to vše prokazuje souvislost mezi pěstováním čekanky „Radicchio Variegato di Castelfranco“ a prostředím, kde je v současné době pěstována.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1 %252F8 %252F4 %252FD.c5b14c8f12d1897af8b2/P/BLOB %3AID %3D3343/E/pdf?mode=download