C/2025/5509

10.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5509)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Radicchio Variegato di Castelfranco»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1515-AM02 — 28.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Radicchio Variegato di Castelfranco»

2. **Type d'indication géographique**

☑ IGP

☐ AOP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. Qualification en tant que modification standard

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. Description de la ou des modifications standard approuvées

Titre

Article 5 du cahier des charges. Modification des dates d'ensemencement et de repiquage

Description

Les dates prévues pour l'achèvement des opérations d'ensemencement et de repiquage ont été reportées respectivement du 15 au 30 août et du 10 au 30 septembre.

☐ Cette modification concerne le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titre

Article 5 du cahier des charges. Augmentation de la densité de plantation

Description

La densité de plantation est portée de 8 à 9 plants/m^2.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5. Modification rédactionnelle de la description de la phase de blanchiment forcé

Description

Afin de rendre le texte plus compréhensible, la description de la phase de blanchiment forcé est modifiée comme suit:

«Cette opération est effectuée en créant les conditions nécessaires à la formation, sur les pieds, de nouvelles feuilles qui, en l'absence de lumière, sont dépourvues ou presque de pigments chlorophylliens, mettent en évidence la marbrure sur le fond des feuilles, perdent la consistance fibreuse et acquièrent un croquant et un goût légèrement amer.».

La modification est de nature purement rédactionnelle.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du cahier des charges. Ajout d'une fourchette définissant précisément la température de l'eau de source à utiliser durant la phase de forçage

Description

Une fourchette a été ajoutée à l'article 5 du cahier des charges, qui définit précisément la température de l'eau de source à utiliser durant la phase de forçage et remplace la référence précédente qui se limitait à la température minimale.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du cahier des charges. Augmentation de la production maximale par hectare de superficie cultivée et du poids unitaire maximal des têtes

Description

La production maximale par hectare de superficie cultivée a été portée à 25 000 kg et le poids unitaire maximal des têtes constituant le produit fini est passé à 0,650 kg.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 8 du cahier des charges et point 4.5 du document unique

Description

À l'article 8 du cahier des charges et au point 4.5 du document unique, la phrase suivante a été supprimée: «Ces conditionnements doivent posséder des caractéristiques propres à permettre une bonne conservation du produit et à éviter qu'il ne s'altère ou ne se brise.».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 8 du cahier des charges et point 4.5 du document unique. Modification de l'obligation du couvercle scellé.

Description

À l'article 8 du cahier des charges et au point 4.5 du document unique, la phrase:

«Ces conteneurs doivent être équipés d'un couvercle scellé qui servira de garantie pour le consommateur final.»

est remplacée par:

«Ces contenants peuvent être équipés d'un couvercle scellé qui servira de garantie supplémentaire pour le consommateur final.».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 8 du cahier des charges et point 4.6 du document unique. Modification des modalités d'apposition de la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco» IGP.

Description

À l'article 8 du cahier des charges et au point 4.6 du document unique, la phrase:

«Les conteneurs doivent porter la mention "Radicchio Variegato di Castelfranco IGP", écrite en caractères d'imprimerie de la même dimension.»

a été modifiée comme suit:

«Indépendamment de la présence ou non du sceau, la mention "Radicchio Variegato di Castelfranco IGP" doit figurer sur les contenants en caractères d'imprimerie de même dimension, y compris sur des étiquettes prévues à cet effet.».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 8 du cahier des charges et point 4.6 du document unique. Modification des modalités d'apposition du logo du «Radicchio Variegato di Castelfranco» IGP.

Description

À l'article 8 du cahier des charges et au point 4.6 du document unique, la phrase:

«En outre, le logo d'identification de l'IGP devra toujours être apposé sur chaque conteneur et/ou sur le couvercle scellé,[...]»

a été modifiée comme suit:

«En outre, le logo d'identification de l'IGP devra toujours être apposé sur chaque contenant et/ou sur le couvercle scellé et/ou sur l'étiquette, [...]».

☑ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Radicchio Variegato di Castelfranco»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1515-AM02 — 28.7.2025

1. **Dénomination**

«Radicchio Variegato di Castelfranco»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0705 19 — autres

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les cultures destinées à la production de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent être constituées de plantes de la famille des Composées, appartenant au genre *Cichorium intybus*, variétés sauvages, qui comprend le type «Variegato».

Caractéristiques du produit

Au moment de sa mise à la consommation, la chicorée portant l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doit présenter les caractéristiques indiquées ci-après:

— aspect: pied d'une belle forme aux couleurs chatoyantes, d'un diamètre minimal de 15 cm; en partant de la base du pied, la chicorée est composée d'un tour de feuilles plates, d'un deuxième tour de feuilles un peu plus soulevées, d'un troisième tour de feuilles encore plus inclinées, et ainsi de suite jusqu'au cœur, de sorte qu'il ne se forme pas de pomme; la longueur maximale du pivot est de 4 cm et son diamètre est proportionnel aux dimensions du pied; les feuilles sont les plus épaisses possibles, elles ont le bord dentelé, la surface du limbe ondulée et sont de forme arrondie;

— couleur: feuilles blanc crème avec marbrure répartie de manière équilibrée sur toute la surface foliaire et composée de diverses teintes, du violet clair au rouge violacé et au rouge vif;

— saveur: feuilles passant progressivement d'un goût doux à une légère amertume très délicate.

— calibre: pieds d'un poids minimal de 100 g, «rose» d'un diamètre minimal de 15 cm.

Les caractéristiques de mise sur le marché du «Radicchio Variegato di Castelfranco» sont définies comme suit: niveau parfait de maturation; couleur blanc crème avec marbrure répartie de manière égale et présentant des teintes allant du violet clair au rouge vif; feuilles au bord dentelé et limbe légèrement ondulé; bonne consistance du pied; taille moyenne-grande; calibre des pieds uniforme; «toilettage» précis, raffiné, sans imperfections; pivot proportionnel au pied et ne dépassant pas 4 cm.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les phases de production de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» de l'ensemencement/repiquage à la récolte, y compris les opérations de forçage, de blanchiment et de toilettage, doivent avoir lieu dans l'aire géographique de production.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Pour sa mise à la consommation, la chicorée portant l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doit être conditionnée dans l'aire géographique de production dans des contenants adaptés à un usage alimentaire et n'excédant pas un poids total de 10 kg.

Le produit destiné à la transformation pourra être commercialisé dans des contenants adaptés (*bins*) à condition que ceux-ci n'excèdent pas un poids net de 250 kg. Ces contenants peuvent être équipés d'un couvercle scellé qui servira de garantie supplémentaire pour le consommateur final.

En cas de vente au détail dans des conditionnements de plus de 2 kg de poids net, le produit pourra être extrait des caissettes, après rupture du sceau, et vendu à l'unité au consommateur final.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Indépendamment de la présence ou non du sceau, la mention «"Radicchio Variegato di Castelfranco" IGP» doit figurer sur les contenants en caractères d'imprimerie de même dimension, y compris sur des étiquettes prévues à cet effet. Sur ces mêmes contenants peuvent figurer, outre les exigences réglementaires, d'éventuelles indications complémentaires et accessoires ne présentant pas un caractère laudatif et n'étant pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la nature et les caractéristiques du produit. En outre, le logo d'identification de l'IGP devra toujours être apposé sur chaque contenant et/ou sur le couvercle scellé et/ou sur l'étiquette, dans les formes, les couleurs et les dimensions ou les rapports requis. Le logo, de couleur rouge sur fond blanc, se compose d'une représentation stylisée de chicorées au-dessus de laquelle se trouve la mention «Radicchio Variegato di Castelfranco», le tout encadré par une bordure rouge. Police de caractères: Rockwell condensed. Couleur du logo: rouge = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %. Par ailleurs, le logo pourra être inséré par le responsable dans le sceau prévu à cet effet. Toute indication autre que la mention «"Radicchio Variegato di Castelfranco" IGP» devra être de taille sensiblement inférieure à celle-ci.

4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire de production et de conditionnement du «Radicchio Variegato di Castelfranco» se limite aux provinces de Trévise, de Padoue et de Venise et comprend tout le territoire administratif des communes suivantes:

Province de Trévise: 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.

Province de Padoue: 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.

Province de Venise: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation;

☑ une qualité donnée;

☐ d'autres caractéristiques.

Résumé du lien

Les conditions de plantation et les opérations de culture des parcelles destinées à la production de l'IGP «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent être conformes aux méthodes traditionnelles appliquées dans l'aire de production et aptes à conférer aux plantes les caractéristiques spécifiques du produit.

Les terrains adaptés à la production du «Radicchio Variegato di Castelfranco» doivent être frais, profonds, bien drainés, pas trop riches en éléments nutritifs, surtout en azote, et à réaction non alcaline. Sont particulièrement indiquées les zones de culture qui présentent des sols argilo-sablonneux constitués d'alluvions anciennes en état de décalcification et qui jouissent d'une situation climatique caractérisée par des étés suffisamment pluvieux avec des températures maximales modérées, des automnes secs, des hivers qui deviennent vite froids et dont les températures minimales atteignent jusqu'à moins 10 °C. Les caractéristiques du «Radicchio Variegato di Castelfranco» dépendent du milieu environnemental et des facteurs naturels et humains de l'aire de production. L'histoire, l'évolution, la tradition plus que séculaire des exploitations et des horticulteurs de la zone, les caractéristiques des terrains, les conditions climatiques, la température de l'eau de la nappe phréatique et la capacité d'atteindre celle-ci avec une simple foreuse et donc à moindre coût, confirment pleinement le lien de la culture du «Radicchio Variegato di Castelfranco» avec son milieu actuel de culture.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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