C/2025/5413

7.10.2025

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

(C/2025/5413)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Radicchio Rosso di Treviso“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Název produktu**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ 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**

Změna spadá do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnuje změnu názvu, nemůže způsobit narušení souvislosti a nepřináší další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Článek 2 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu – Vypuštění požadavku, aby u rané čekanky byla ponechána část kořene.

[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).

Popis

V článku 2 specifikace a v bodě 3.2 jednotného dokumentu se vypouští tento text:

v písmenu a) se vypouštějí slova: „s malým množstvím kořenů“,

v charakteristice produktu se vypouští bod: „— délka hlavního kořene úměrná délce puku, ne více než 4 cm“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 4 specifikace produktu – Vyjasnění povinnosti hlásit certifikačnímu orgánu vyprodukovaná množství.

Popis

V článku 4 specifikace produktu byla změněna tato věta:

„(…) prostřednictvím včasného ohlášení produkovaných množství certifikačnímu subjektu na konci hospodářského roku, (…)“,

z níž byla vypuštěna tato slova: „na konci hospodářského roku“.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 5 specifikace produktu – Byly provedeny změny v termínech výsevu, vysazování a sklizně.

Popis

V článku 5 specifikace produktu byly provedeny tyto změny:

věta: „Výsev na poli musí být proveden v období od 1. června do 31. července každého roku.“ byla změněna tak, že období bylo prodlouženo do 15. srpna každého roku.

Byla změněna tato věta: „V případě vysazování musí práce proběhnout do 10. září každého roku.“, z níž byla vypuštěna slova: „do 10. září každého roku.“, a byla nahrazena tímto:

„V případě vysazování musí práce proběhnout:

(a) u rané čekanky do 31. srpna každého roku;

(b) u pozdní čekanky do 30. září každého roku.“

Datum zahájení sklizně pozdní čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ se z 20. října posouvá na dřívější termín 10. října.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 5 specifikace produktu – Změna specifikací pro fázi předrychlení

Popis

V článku 5 specifikace produktu se odstavec:

„V obou případech musí být hlava kořene jednotlivých rostlin ve stejné výšce. Svazky nebo přepravky s puky, naskládané na půdě, jsou chráněny tunely tak, aby se zabránilo většímu namočení puků v případě atmosférických srážek nebo roztátí noční námrazy. Tunely musí umožnit co nejlepší větrání puků.“

mění takto:

„v obou případech musí mít kořeny jednotlivých rostlin podobnou výšku.“

V následujícím odstavci se věta:

„Tuto poslední fázi lze také provést tak, že se svazky nebo přepravky umístí do klimatizovaných prostor.“

mění takto:

„Po přípravě svazků čekanky ‚Radicchio Rosso di Treviso‘ lze provést předrychlení umístěním svazků nebo přepravek do klimatizovaných prostor.“

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 5 specifikace – Redakční změna specifikací pro fázi rychlení – bělení.

Popis

V článku 5 specifikace produktu se věta:

„Provádí se tak, že se vytvoří podmínky pro tvorbu nových listů, které za nepřítomnosti světla vůbec nebo téměř neobsahují chlorofylová barviva, což podtrhuje výrazně červené zabarvení listů, které ztrácejí vláknitou texturu, získají křupavost a příjemně nahořklou chuť.“

mění takto:

„Provádí se tak, že puky se umístí do podmínek, v nichž mohou vyrašit nové listy, které za nepřítomnosti světla vůbec nebo téměř neobsahují chlorofylová barviva, což podtrhuje výrazně červenou barvu jejich čepele, přičemž ztratí vláknitou texturu a získají křupavou, příjemně nahořklou chuť.“

Čistě redakční změna s cílem zpřehlednit text.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 5 specifikace produktu – Nastavení teplotního rozsahu pro pramenitou vodu.

Popis

V článku 5 specifikace produktu se věta:

„Rychlení pozdní čekanky ‚Radicchio Rosso di Treviso‘ se provádí v pramenité vodě o teplotě kolem 11 °C.“

mění takto:

„Rychlení pozdní čekanky ‚Radicchio Rosso di Treviso‘ se provádí v pramenité vodě o teplotě 11–20 °C.“

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 5 specifikace produktu a bod 3.4 jednotného dokumentu – Vypuštění specifikací týkajících se svazování rané čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“.

Popis

V článku 5 specifikace produktu a bodě 3.4 jednotného dokumentu se vypouštějí zmínky o fázi svazování:

V článku 5 se vypouští tento odstavec:

„Fáze svazování puků.

V této fázi se čekankové puky, stále ještě zasazené na poli, svážou, aby se potlačil přirozený proces fotosyntézy, na dobu nezbytnou pro dosažení odpovídajícího stupně zralosti, který se vyznačuje vlastnostmi popsanými v článku 2 výše.“

a v následujícím odstavci se zmínka o této fázi:

„(…) se svázané puky uvolní, (…)“ nahrazuje slovy „(…) se z puků (…)“.

V bodě 3.4 jednotného dokumentu

se vypouští slova „svázané puky uvolní“.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 5 specifikace produktu – Změna maximálního objemu produkce na hektar.

Popis

V článku 5 specifikace produktu se maximální objem produkce na hektar mění takto:

„Aby mohl být produkt označen CHZO ‚Radicchio Rosso di Treviso‘, nesmí maximální produkce na hektar obdělané plochy přesáhnout následující meze:

(1) pozdní čekanka – 20 000 kg/ha;

(2) raná čekanka – 30 000 kg/ha.“

V následujícím odstavci týkajícím se maximální jednotkové hmotnosti puků se vypouštějí slova: „jakákoli tolerance je vyloučena“.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 8 specifikace produktu a bod 3.6 jednotného dokumentu – Vypuštění požadavku na kryt, který lze zapečetit

Popis

V článku 8 specifikace produktu a bodě 3.6 jednotného dokumentu se vypouští požadavek na kryt, který lze zapečetit, a text je přeformulován takto:

„Každá přepravka může být opatřena zapečetěným krytem, jenž je pro konečného spotřebitele dalším znamením záruky. V případě maloobchodního prodeje v baleních o čisté hmotnosti překračující 1 kg může být produkt vyjmut z krabice, což má za následek porušení pečetě, a konečnému spotřebiteli jej lze prodávat po jednotlivých pucích.

Na přepravkách samotných musí být tiskacím písmem jasně viditelným na etiketách určených pro tento účel uveden text ‚Radicchio Rosso di Treviso‘ CHZO spolu se specifikací ‚tardivo‘ (pozdní) nebo ‚precoce‘ (raná).“

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

Článek 8 specifikace produktu a bod 3.6 jednotného dokumentu – Připojení loga.

Popis

Do článku 8 specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu byla doplněna možnost umístit na etiketu logo CHZO.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Radicchio Rosso di Treviso“

Referenční číslo EU: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Název (názvy)**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Druh 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 29 – Ostatní

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

K produkci CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ je nutné použít rostliny čeledi hvězdnicovitých – druh *Cichorium intybus* L. varieta *silvestre*, do níž patří pozdní nebo rané odrůdy.

V okamžiku uvedení na trh musí čekanka označená CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ vykazovat následující vlastnosti:

— pozdní čekanka

a) Vzhled: výhonky pravidelného tvaru, jednotné velikosti a dobré pevnosti; listy sevřené k sobě, postupně se ovinující, s tendencí uzavřít puk ve vrcholové části; puk s hlavním, dokonale očištěným kořenem a délky úměrné rozměrům puku, avšak ne delší než 6 cm.

b) Barva: list výrazně vínově červený s druhotnou, sotva znatelnou žilnatinou; žebrování (hlavní žilnatina) bílé barvy.

c) Chuť: středové listy příjemně nahořklé chuti a křupavé konzistence.

d) Velikost: minimální hmotnost puků 100 g, minimální průměr u hlavy kořene 3 cm, délka (bez hlavního kořene) 10–25 cm.

Puky pozdní čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“, jejichž velikost je menší, mohou být určeny výhradně ke zpracování. Charakteristika produktu pozdní čekanka „Radicchio Rosso di Treviso“ je dána následovně:

— odpovídající stupeň zralosti,

— výrazné, zářivě červené zabarvení listu,

— hlavní žilnatina bílé barvy,

— správná konzistence puku,

— hmotnost střední až velká,

— jednotná velikost a délka puků,

— pečlivé očištění – vytříbenost – zastřižené okraje,

— délka hlavního kořene úměrná délce puku, ne více než 6 cm.

— *raná čekanka*

a) Vzhled: puk objemný, protáhlý a dobře uzavřený.

b) Barva: listy charakterizované velmi výraznou hlavní žilnatinou bílé barvy, která se na početných, výrazně červených listech větví na mnoho malých žilek.

c) Chuť: listy lehce nahořklé chuti a středně křupavé konzistence.

d) Velikost: minimální hmotnost puků 150 g, délka puku (bez hlavního kořene) 15–25 cm.

Charakteristika produktu raná čekanka „Radicchio Rosso di Treviso“ je dána následovně:

— odpovídající stupeň zralosti,

— zářivě červené zabarvení listů přerušované jemnými bílými žilkami,

— správná konzistence puku,

— hmotnost střední až velká,

— jednotná velikost puků,

— pečlivé očištění – vytříbenost – zastřižené okraje.

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 musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

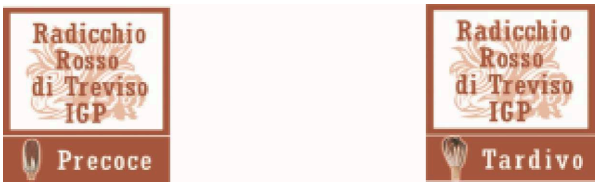
Postupy výsevu, pěstování, sklizně, předrychlení, rychlení/bělení a očišťování se musí provádět výlučně v rámci správního území obcí uvedených v bodě 4.

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

Balení se musí provádět výlučně v rámci správního území obcí uvedených v bodě 4 níže, aby se zabránilo snížení kvality produktu „Radicchio Rosso di Treviso“ způsobenému otřesy nebo nárazy, které by vedly ke zčernání nebo změně jakostních vlastností puků během fáze přepravy nebaleného produktu.

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

Aby mohl být produkt označen CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“, musí být zabalen do patřičných přepravek vhodných pro potravinářské použití a nepřesahujících celkovou hmotnost 10 kg. Balení puků jednotlivě je povoleno, a to i za pomoci sáčků určených pro jeden puk, vyrobených z potravinářského materiálu. Produkt určený ke zpracování lze uvádět na trh v patřičných přepravkách (nádobách), pokud čistá hmotnost jednotlivé přepravky nepřekračuje 250 kg. Každá přepravka může být opatřena zapečetěným krytem, jenž je pro konečného spotřebitele dalším znamením záruky. V případě maloobchodního prodeje v baleních o čisté hmotnosti překračující 1 kg může být produkt vyjmut z krabice, což má za následek porušení pečetě, a konečnému spotřebiteli jej lze prodávat po jednotlivých pucích. Na přepravkách samotných, ať zapečetěných či nikoli, musí být tiskacím písmem jasně viditelným na etiketách určených pro tento účel uveden text „Radicchio Rosso di Treviso“ CHZO spolu se specifikací „tardivo“ (pozdní) nebo „precoce“ (raná). Na týchž přepravkách mohou být rovněž uvedeny případné doplňující a podpůrné informace, které nemají pochvalný charakter a neuvádějí spotřebitele v omyl ohledně druhu a vlastností produktu. Kromě toho musí být každá nádoba a/nebo zapečetěný kryt a/nebo etiketa vždy opatřeny logem CHZO, které je uvedeno v příloze této specifikace a je její nedílnou součástí, předepsaného tvaru, barev a rozměrů nebo poměru rozměrů, s upřesněním typu odrůdy „precoce“ (raná) nebo „tardivo“ (pozdní) podle přiloženého vzoru. Logo červené barvy na bílém podkladě s červeným orámováním je tvořeno stylizovanou kompozicí čekanek, nad níž je nápis „Radicchio Rosso di Treviso IGP“. Typ písma: Rockwell condensed. Barva loga: červená = Magenta 100 % – Yellow 80 % – Cyan 30 %. Označení „precoce“ (raná) nebo „tardivo“ (pozdní) se provádí bílými písmeny na červeném poli vedle fotografického vyobrazení příslušné čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“. Dále může příslušný subjekt logo umístit na pečeť. Jakákoli jiná informace než „Radicchio Rosso di Treviso IGP“ nebo „Radicchio di Treviso IGP“ musí mít podstatně menší rozměry než název produktu, s výjimkou obchodní značky výrobce a/nebo balírny. U rané odrůdy čekanky musí být v případě, že přepravka neumožňuje vidět produkt zvenčí, uvedeno na přepravce samotné označení „precoce“ (raná) vedle názvu, a to písmem jednotné velikosti.



4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce a balení pozdní odrůdy čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ zahrnuje v rámci správních oblastí Treviso, Padova a Benátky celé správní území níže vyjmenovaných obcí: Správní oblast Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba a Zero Branco. Správní oblast Padova: Piombino Dese a Trebaseleghe. Správní oblast Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano a Scorzè. Oblast produkce a balení rané čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ 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, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave a Zero Branco. Správní oblast Padova: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese a Trebaseleghe. Správní oblast Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè a Spinea.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ pověsti

☑ zvláštní jakosti

☑ dalších vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Specifické vlastnosti čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ závisí na podmínkách prostředí a na lidských a přírodních činitelích v oblasti produkce. Podmínky výsevu a pěstební postupy na parcelách určených k produkci tohoto CHZO musí odpovídat tradici dané oblasti, zároveň však musí zaručovat specifické vlastnosti puků uvedené v bodě 3.2. Půdy, které se považují za vhodné pro pěstování pozdní nebo rané odrůdy čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“, jsou chladné, hluboké, dobře odvodněné, nezásadité a nepříliš bohaté na živiny, zejména dusík. Obzvláště se doporučují jílovito-písčité půdy z dávných naplavenin v procesu odvápňování.Vhodné klimatické podmínky se vyznačují léty s vydatnými srážkami, mírnými nejvyššími teplotami, suchými podzimy, brzy začínajícími zimami a minimálními teplotami do minus 10 °C. Historie, vývoj, více než stoletá tradice podniků a pěstitelů zeleniny v regionu, vlastnosti půdy, klimatický průběh, teplota spodní vody, to vše prokazuje souvislost mezi pěstováním čekanky „Radicchio Rosso di Treviso“ a prostředím, kde je v současné době produkována.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2025/05/28/25A03096/sg