C/2025/5413

7.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5413)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Radicchio Rosso di Treviso«

EU-referencenummer: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Radicchio Rosso di Treviso«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☑ BGB

☐ BOB

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☑ landbrugsprodukter

☐ vin

☐ spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er omfattet af definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, for så vidt som de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at fjerne tilknytningen og ikke fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

I artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet Sletning af tilstedeværelsen af en del af roden i den tidlige type.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

I artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet udgår følgende tekst:

i litra a), følgende sætning: »(...) med kun en mindre roddel. (...)«

ved fastlæggelsen af de egenskaber, der gør det muligt at bringe produktet i omsætning, følgende sætning: »(...) roden velproportioneret i forhold til hovedet og højst 4 cm lang. (...)«.

☑ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 4 i produktspecifikationen Bedre definition af forpligtelsen til at underrette kontrolorganet om de producerede mængder.

Beskrivelse

I artikel 4 i produktspecifikationen, i sætningen:

»(...) og rettidig anmeldelse ved produktionsårets udgang af de producerede mængder til kontrolorganet, [...]«,

slettes følgende ord: »(...) ved produktionsårets udgang (...)«.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 5 i produktspecifikationen Ændring af datoer for såning og høst.

Beskrivelse

I artikel 5 i produktspecifikationen foretages følgende ændringer:

sætningen: »[...] Såning på friland skal finde sted mellem den 1. juni og den 31. juli hvert år [...]« ændres for at forlænge perioden indtil den 15. august hvert år.

i sætningen: »[...] Hvert år skal udplantningen foregå inden den 10. september.« udgår teksten »[...] inden den 10. september hvert år...« og erstattes af følgende specifikationer:

Hvis der foretages udplantning, skal dette ske:

(a) inden den 31. august hvert år for den tidlige type

(b) inden den 30. september hvert år for den sene type.

Den dato, hvor den sene høst af »Radicchio Rosso di Treviso« begynder, fremrykkes fra den 20. oktober til den 10. oktober.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 5 i produktspecifikationen Ændring af specifikationerne for fasen forud for drivning.

Beskrivelse

I artikel 5 i produktspecifikationen ændres stykket:

»[...] I begge tilfælde skal de enkelte planters rodhals befinde sig i samme højde. Bundterne eller burene med hoveder sættes ud på jorden og dækkes med en tunnel for at forhindre, at de bliver våde af nedbør og smeltet rim. Hovederne skal i tunnelerne have maksimal ventilation [...]«

som følger:

»[...] i begge tilfælde skal de enkelte planters rodhals have en ensartet højde. [...]«.

I det følgende stykke, ændres sætningen:

»[...] Denne fase kan også finde sted ved, at bundter og bure anbringes i lokaler med klimastyring. [...]«

»til: »[...] Når bundterne er forberedt, kan fasen forud for drivning finde sted ved, at bundter og bure anbringes i lokaler med klimastyring. [...]««

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Forordningens artikel 5. Redaktionel ændring af beskrivelsen af specifikationerne for drivnings-/blegningsfasen

Beskrivelse

I artikel 5 i produktspecifikationen ændres teksten:

»[...] Dette sker ved at skabe de nødvendige betingelser for dannelse på hovederne af nye blade, som uden lys ikke har nogen eller næsten ingen chlorophylpigmenter, har en intens rød farve i deres bladplade, mister deres fiberkonsistens og får en behagelig bitter sprødhed og smag. [...]«

som følger:

»[...] Dette sker ved at skabe de nødvendige betingelser for dannelse på hovederne af nye blade, som i mørke ikke har nogen eller næsten ingen chlorophylpigmenter, derefter har en intens rød farve i deres bladplade, mister deres fiberkonsistens og får en behagelig bitter sprødhed og smag. [...]«

Redaktionel ændring, som udelukkende har til formål at gøre teksten klarere.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 5 i produktspecifikationen Definition af et temperaturinterval for kildevand.

Beskrivelse

I artikel 5 i produktspecifikationen ændres følgende sætning:

»[...] Drivning af sen »Radicchio Rosso di Treviso« finder sted ved hjælp af kildevand med en temperatur på ca. 11 °C.. [...]«

til:

»[...] Drivning af sen »Radicchio Rosso di Treviso« finder sted ved hjælp af kildevand med en temperatur på mellem 11 °C og 20 °C. [...]«

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 5 i produktspecifikationen og punkt 3.4 i enhedsdokumentet Sletning af specifikationerne for ombinding af tidlig »Radicchio Rosso di Treviso«

Beskrivelse

I artikel 5 i produktspecifikationen og i punkt 3.4 i enhedsdokumentet udgår følgende tekst vedrørende ombinding:

Artikel 5

»[...] Ombindingsfasen

I denne fase, som foregår på friland, bliver hovederne ombundet for at forhindre den normale fotosyntese i så lang tid, at de får den rette modningsgrad og de ovenfor nævnte egenskaber. [...]«

og henvisningen til denne fase i følgende stykke:

»[...], fjernes ombindingen fra hovederne [...]«.

I punkt 3.4 i enhedsdokumentet

udgår udtrykket »ombinding«.

☑ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 5 i produktspecifikationen Ændring af den maksimale produktion pr. hektar

Beskrivelse

I artikel 5 i produktspecifikationen foretages følgende ændringer af de maksimale produktionsværdier:

»For at produktet kan opnå BGB'en »Radicchio Rosso di Treviso«, må den maksimale produktion pr. dyrket hektar ikke overstige følgende grænser:

(1) for den sene type – 20 000 kg/ha

(2) for den tidlige type – 30 000 kg/ha.«

I det følgende stykke om hovedernes maksimale vægt udgår ordene »uden tolerance«.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

I artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet Sletning af forpligtelsen vedrørende forseglingen.

Beskrivelse

I artikel 8 i produktspecifikationen og i punkt 3.6 i enhedsdokumentet udgår kravet om forsegling, og teksten affattes således:

»Som yderligere garanti for slutkunden kan alle beholdere have en forsegling. Ved detailsalg i forseglet emballage med en nettovægt over 1 kg kan produktet tages ud af kasserne, idet seglet brydes, og salathovederne kan sælges stykvis til den endelige forbruger.

Uanset om de er forseglede eller ej, skal der på pakkernes etiket med synligt trykte bogstaver være anført »Radicchio Rosso di Treviso IGP« efterfulgt af angivelsen »tardivo« (sen) eller »precoce« (tidlig).«

☑ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 8 i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet Anbringelse af logoet.

Beskrivelse

Muligheden for at anbringe BGB-identifikationslogoet på etiketten er fastsat i artikel 8 i produktspecifikationen og i punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

☑ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Radicchio Rosso di Treviso«

EU-referencenummer: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Radicchio Rosso di Treviso«

2. **Type geografisk betegnelse:**

☐ BOB

☑ BGB

☐ Geografisk betegnelse

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0705 29 – Andre varer

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Afgrøden til produktion af BGB'en skal bestå af planter af Compositae-familien, den vilde variant, *Cichorium intybus L.*-slægten, herunder den sene og tidlige type.

Ved markedsføringen skal cikorien mærket med BGB'en have følgende egenskaber:

— sen type:

a) udseende: regelmæssige, ensartede og kompakte skud, tætte, omsvøbende blade, der holder hovedet sammenlukket i toppen. Hovedet sidder på en del af en pæleformet rod, der er perfekt afpudset og har en længde svarende til hovedets størrelse, dog højst 6 cm.

b) farve: bladflade af kraftig vinrød farve, med svagt udtalte sekundære ribber, hvid midterribbe

c) smag: Midterribben har en behageligt bitter smag og sprød konsistens.

d) størrelse: Hovederne har en vægt på mindst på 100 g, en mindste diameter ved rodhalsen på 3 cm, en længde (uden rod) på 10 til 25 cm.

Hovederne af den sene type med den mindre størrelse er udelukkende beregnet til forarbejdning. Vareprofilen for den sene type defineres således:

— perfekt modningsgrad

— stærkt rød bladflade

— hvid midterribbe

— fast hoved

— mellemstort til stort hoved

— ensartede hoveder hvad angår størrelse og længde

— omhyggeligt afpudsede og fejlfri

— roden velproportioneret i forhold til hovedet og højst 6 cm lang

— *tidlig type*

a) udseende: fyldigt, aflangt, lukket hoved

b) farve: Bladene har en meget fremtrædende midterribbe af hvid farve, som forgrener sig til mange små ribber i de stærkt røde veludviklede bladflader.

c) smag: Bladene har en svagt bitter smag og middelsprød konsistens.

d) størrelse: Hovederne har en vægt på mindst 150 g og en længde (uden rod) på 15-25 cm.

Vareprofilen for den tidlige type defineres således:

— perfekt modningsgrad

— stærkt rød bladflade med tynde hvide ribber

— fast hoved

— mellemstort til stort hoved

— ensartede hovedstørrelser

— omhyggeligt afpudsede og fejlfri.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

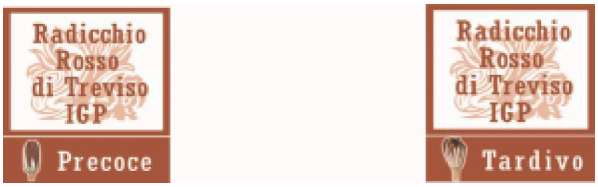
Såning, dyrkning, høst, for-drivning, drivning-blegning og afpudsning skal alle finde sted på de under punkt 4 nedenfor anførte kommuners administrative områder.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballeringen skal udelukkende finde sted på de under punkt 4 nedenfor anførte kommuners administrative områder for at undgå, at der sker en forringelse af kvalitet på grund af chok eller stress, der vil medføre en forringelse eller ændring af kvaliteten i det uemballerede produkts transportfase.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Cikorie, der afsættes med BGB'en »Radicchio Rosso di Treviso«, skal pakkes i egnede beholdere til fødevarer uden dog at overskride et samlet vægtindhold på 10 kg. Enkeltemballering er tilladt, herunder i poser af et materiale egnet til fødevarer til et enkelt hoved. Hvis produktet skal forarbejdes, kan det afsættes i egnede beholdere (kasser), forudsat at vægten ikke overstiger 250 kg. Som yderligere garanti for slutkunden kan alle beholdere have en forsegling. Ved detailsalg i forseglet emballage med en nettovægt over 1 kg kan produktet tages ud af kasserne, idet seglet brydes, og salathovederne kan sælges stykvis til den endelige forbruger. Uanset om de er forseglede eller ej, skal der på pakkernes etiket med synligt trykte bogstaver være anført »Radicchio Rosso di Treviso IGP« efterfulgt af angivelsen »tardivo« (sen) eller »precoce« (tidlig). Beholderne kan også indeholde eventuelle supplerende oplysninger, der ikke er anprisninger og heller ikke vildleder forbrugeren om produktets art og egenskaber. Desuden skal hver beholder og/eller forsegling og/eller etiket altid være forsynet med det BGB-logo, der er knyttet til disse specifikationer, og som den udgør en integrerende del af, ved hjælp af de former, farver og dimensioner eller rapporter, der er angivet, og som angiver den tidlige eller sene type i overensstemmelse med vedlagte model. Logoet, der er rødt på hvid bund, består af stiliserede cikorier, hvorover der står »Radicchio Rosso di Treviso IGP«, og det hele er omgivet af en rød kant. Skrifttype: Rockwell condensed Logoets farve: Rød = Magenta 100 % – Gul 80 % – Cyan 30 %. Angivelsen »precoce« eller »tardivo« skal være skrevet med hvide bogstaver på rød bund ved siden af den fotografiske fremstilling af »Radicchio Rosso di Treviso«. Logoet kan af den pågældende part desuden tilknyttes seglet. Alle andre angivelser end »Radicchio Rosso di Treviso IGP« eller »Radicchio di Treviso IGP« skal stå med betydeligt mindre bogstaver med undtagelse af produktions- og/eller emballeringsvirksomhedens mærke/firmabetegnelse. For den tidlige type, hvor produktet ikke kan ses udefra gennem beholderen, skal ordet »precoce« angives ved siden af betegnelsen på selve beholderen med samme skriftstørrelse.



4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Produktions- og emballeringsområdet for den sene type omfatter i provinserne Treviso, Padova og Venedig hele det administrative område i de følgende kommuner: Provinsen Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba og Zero Branco. Provinsen Padova: Piombino Dese og Trebaseleghe. Provinsen Venedig: Martellago, Mirano, Noale, Salzano og Scorzè. Produktions- og emballeringsområdet for den tidlige type omfatter i provinserne Treviso, Padova og Venedig hele det administrative område i de følgende kommuner: Provinsen 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 og Zero Branco. Provinsen Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese og Trebaseleghe. Provinsen Venedig: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè og Spinea.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ en given kvalitet

☑ andre kendetegn.

Sammenfatning af tilknytningen

Miljøet og de naturgivne og menneskelige faktorer i produktionsområdet giver tilsammen »Radicchio Rosso di Treviso« de foreskrevne egenskaber. Bedriftsforholdene og dyrkningsteknikkerne til produktion af BGB'en skal følge de lokale traditioner og under alle omstændigheder være således, at produktet opnår de specifikke egenskaber angivet i punkt 3.2. Som egnet til produktion af »Radicchio Rosso di Treviso«, sen og tidlig type, anses frisk, dyb og veldrænet jord, der ikke er for rig på næringsstoffer, især kvælstof, og som ikke er alkalisk. Særligt velegnet er dyrkningsområder med leret sandbund, som tidligere har været oversvømmet, og som nu afkalkes, med et klima, som har tilstrækkeligt regnfulde somre og moderate maksimumstemperaturer, tørre efterår og vintre, der bliver kolde tidligt og har minimumstemperaturer helt ned til -10 °C. Historien, udviklingen, de lokale bedrifters og gartneriers århundredgamle traditioner, jordbundens egenskaber, klimaet samt grundvandets temperatur og adgangen til det ved simpel boring og dermed med ringe omkostninger, skaber tilsammen tilknytningen mellem dyrkningen af Radicchio Rosso di Treviso og det lokale miljø, hvor den dyrkes i øjeblikket.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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