C/2025/5413

7.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5413)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Radicchio Rosso di Treviso“

EU-Nr.: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.g.A.

☐ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung im Sinne von Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments. Streichung der Anforderung, dass der Radicchio vom Typ „Frecce“ (früher Radicchio) einen Teil der Wurzel behalten muss.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

In Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments wird folgender Wortlaut gestrichen:

unter Buchstabe a folgender Satz: „mit kleinem Wurzelansatz."

in der Definition der Merkmale für das Inverkehrbringen folgender Satz: „Pfahlwurzellänge maximal 4 cm entsprechend der Kopfgröße."

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 4 der Produktspezifikation. Klarstellung der Verpflichtung zur Meldung der erzeugten Mengen an die Zertifizierungsstelle.

Beschreibung

Der folgende Satz in Nummer 4 der Produktspezifikation wird geändert:

„und durch die rechtzeitige Meldung der am Ende des Wirtschaftsjahres erzeugten Mengen an die Zertifizierungsstelle,"

indem folgende Wörter gestrichen werden: „am Ende des Wirtschaftsjahres".

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation. Änderungen der Aussaat-, Setz- und Erntedaten.

Beschreibung

Folgende Änderungen werden an Nummer 5 der Produktspezifikation vorgenommen:

Der Satz: „Die Aussaat auf dem Feld muss zwischen dem 1. Juni und dem 31. Juli erfolgen." wird geändert, indem der Zeitraum bis zum 15. August verlängert wird.

Der folgende Satz: „Die Setzlinge müssen bis 10. September gepflanzt werden." wird geändert, indem die Wörter „bis zum 10. September" gestrichen und durch Folgendes ersetzt werden:

Die Setzlinge müssen:

(a) bis zum 31. August gepflanzt werden, für Radicchio vom Typ „precoce" (früher Radicchio);

(b) bis zum 30. September gepflanzt werden, für Radicchio vom Typ „tardivo" (später Radicchio).

Der Beginn der Ernte für „Radicchio Rosso di Treviso" vom Typ „tardivo" (später Radicchio) wird vom 20. Oktober auf den 10. Oktober vorgezogen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation. Änderung der Spezifikationen für das Vortreiben.

Beschreibung

In Nummer 5 der Produktspezifikation wird der Absatz:

„In beiden Fällen müssen die Kopfansätze jeweils auf gleicher Höhe liegen. Die Bündel bzw. die mit den Köpfen befüllten Körbe werden auf das Feld in Furchen verbracht und durch Plastiktunnel vor stärkeren Niederschlägen und Nachtfrosten geschützt. Die Plastiktunnel müssen gut belüftet sein."

wie folgt geändert:

„; in beiden Fällen müssen die Wurzelhälse der einzelnen Pflanzen auf ähnlicher Höhe liegen."

Im nächsten Absatz wird der Satz:

„In dieser letzten Phase können die Bündel oder Körbe auch in klimatisierten Räumen gelagert werden."

wie folgt geändert:

„Nach der Schnürung der Bündel von ‚Radicchio Rosso di Treviso' kann das Vortreiben erfolgen, indem die Bündel oder Körbe in klimatisierten Räumen gelagert werden."

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation. Redaktionelle Änderung der Spezifikationen für das Treiben – Bleichen.

Beschreibung

In Nummer 5 der Produktspezifikation werden die Sätze:

„Dabei werden die Köpfe unter Lichtausschluss angeregt, neue, praktisch chlorophyllfreie Blätter zu bilden, die in der Blattspreite ihre intensive Rotfärbung entwickeln, ihre faserige Konsistenz verlieren, knackig werden und einen angenehm zartbitteren Geschmack erhalten."

wie folgt geändert:

„Dabei werden die Köpfe unter bestimmten Bedingungen gelagert, sodass neu wachsende Blätter aufgrund der vorherrschenden Dunkelheit frei oder fast frei von Chlorophyll sind, wodurch die intensive rote Farbe der Blattspreite hervorgehoben wird, die faserige Konsistenz verloren geht, sie knackig werden und einen angenehm zartbitteren Geschmack erhalten."

Dies ist eine rein redaktionelle Änderung, um den Text verständlicher zu formulieren.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation. Festlegung eines Temperaturbereichs für das Quellwasser

Beschreibung

In Nummer 5 der Produktspezifikation wird folgender Satz:

„Das Treiben von Radicchio Rosso di Treviso tardivo erfolgt mittels Quellwasser, das eine Temperatur von ca. 11 °C aufweist.."

wie folgt geändert:

„Das Treiben von ‚Radicchio Rosso di Treviso' vom Typ ‚tardivo' (später Radicchio) erfolgt mittels Quellwasser, das eine Temperatur zwischen 11 und 20 °C aufweist."

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments. Streichung der Spezifikationen für das Bündeln von „Radicchio Rosso di Treviso" vom Typ „precoce".

Beschreibung

In Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments werden die folgenden Angaben zum Bündeln der Pflanzen gestrichen:

Nummer 5

„Bündeln der Pflanzen

Um den normalen Prozess der Fotosynthese zu hemmen, werden die Köpfe im Freiland zu Bündeln geschnürt, bis der gewünschte Reifegrad und damit die oben in Nummer 2 beschriebenen Eigenschaften erreicht sind."

sowie der Verweis auf das Bündeln im nächsten Absatz:

„die Schnüre von den Radicchioköpfen entfernt, danach werden"

Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments

die Wörter „die Schnüre von den Radicchioköpfen entfernt, danach werden" werden gestrichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 5 der Produktspezifikation. Änderung der Höchstertragsmenge pro Hektar.

Beschreibung

In Nummer 5 der Produktspezifikation werden die Höchstertragsmengen wie folgt geändert:

„Damit das Erzeugnis die g.g.A. ‚Radicchio Rosso di Treviso' tragen darf, darf die Produktionsmenge pro Hektar Anbaufläche folgende Werte nicht überschreiten:

(1) 20 000 kg/ha für Radicchio vom Typ ‚tardivo' (später Radicchio);

(2) 30 000 kg/ha für Radicchio vom Typ ‚precoce' (früher Radicchio)."

Im nächsten Absatz über das maximale Stückgewicht der Köpfe werden die Wörter „ohne jegliche Toleranz" gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments. Streichung der Anforderung einer versiegelten Abdeckung.

Beschreibung

In Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments wird die Anforderung einer versiegelten Abdeckung gestrichen und der Wortlaut wie folgt geändert:

„Diese Behälter können als zusätzliche Garantie für den Endverbraucher mit einer versiegelten Abdeckung versehen werden. Bei Verkauf im Einzelhandel in Verpackungen von mehr als 1 kg Nettogewicht kann das Erzeugnis nach Aufbrechen des Siegels aus den Kisten entnommen und einzeln an den Endverbraucher verkauft werden.

Auf den Behältern ist in gut sichtbaren Druckbuchstaben auf dazu vorgesehenen Etiketten die Angabe ‚Radicchio Rosso di Treviso' g.g.A. mit der Zusatzangabe ‚tardivo' bzw. ‚precoce' anzubringen."

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments. Anbringung des Logos.

Beschreibung

Die Möglichkeit, das Logo der g.g.A. auf dem Etikett anzubringen, wird in Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments hinzugefügt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Radicchio Rosso di Treviso“

EU-Nr.: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Name(n)**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0705 29 – Andere

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die zur Erzeugung von Radicchio mit der g.g.A. „Radicchio Rosso di Treviso“ bestimmten Kulturen müssen aus Pflanzen der Familie der Korbblütler – Art *Cichorium intybus* L. var. *sylvestre* – bestehen, die die Typen „tardivo“ (später Radicchio) und „precoce“ (früher Radicchio) umfassen.

Bei Inverkehrbringen muss der Radicchio mit der g.g.A. „Radicchio Rosso di Treviso“ folgende Merkmale aufweisen:

— „Radicchio Rosso di Treviso“ tardivo (später Radicchio)

a) Aussehen: regelmäßige, einheitliche, kompakte Köpfe mit dichten, den Kopf umhüllenden und oft den Stiel zur Spitze hin komplett bedeckenden Blättern; Köpfe mit sauber geputztem Pfahlwurzelansatz, dessen Länge zur Größe des Kopfes proportional ist und maximal 6 cm beträgt.

b) Farbe: leuchtend weinrote Blätter mit weißer Hauptrippe und feinen, nur angedeuteten Verästelungen im Blatt.

c) Geschmack: Rippe von angenehm bitterem Geschmack und knackiger Konsistenz.

d) Größe und Gewicht: Mindestgewicht der Köpfe 100 g, Mindestdurchmesser am Kopfansatz 3 cm, Länge (ohne Wurzel) 10-25 cm.

Kleinere und leichtere Köpfe von „Radicchio Rosso di Treviso“ tardivo sind ausschließlich zur Weiterverarbeitung bestimmt. „Radicchio Rosso di Treviso“ tardivo muss beim Inverkehrbringen folgende Eigenschaften aufweisen:

— hervorragender Reifegrad;

— intensiv gefärbte, leuchtend rote Blattspreite;

— weiße Hauptrippe;

— Kopf von fester Konsistenz;

— mittleres bis hohes Gewicht;

— Köpfe von gleicher Größe und Länge;

— sorgfältig geputzt, keine Rückstände;

— Pfahlwurzellänge maximal 6 cm entsprechend der Kopfgröße.

— *„Radicchio Rosso di Treviso“ precoce (früher Radicchio)*

a) Aussehen: voluminöser, länglicher, geschlossener Kopf.

b) Farbe: Blätter mit ausgeprägter weißer Mittelrippe und vielen kleinen Verästelungen in der intensiv rot gefärbten Blattspreite.

c) Geschmack: Blätter von zartbitterem Geschmack und mittelknackiger Konsistenz.

d) Größe und Gewicht: Mindestgewicht der Köpfe: 150 g, Länge der Köpfe (ohne Wurzel) 15-25 cm.

„Radicchio Rosso di Treviso“ precoce muss beim Inverkehrbringen folgende Eigenschaften aufweisen:

— hervorragender Reifegrad;

— intensiv gefärbte, leuchtend rote Blattspreite mit feiner weißer Äderung;

— Kopf von fester Konsistenz;

— mittleres bis hohes Gewicht;

— Köpfe von gleicher Größe;

— sorgfältig geputzt, keine Rückstände.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

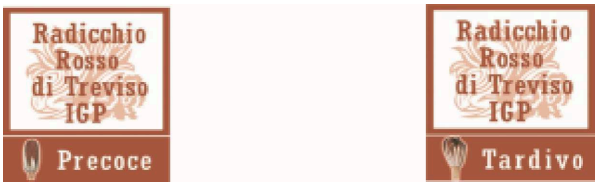
Die Erzeugungsschritte Aussaat, Anbau, Ernte, Vortreiben, Treiben/Bleichen der Pflanzen und Putzen müssen ausschließlich im Verwaltungsgebiet der in Punkt 4 genannten Gemeinden erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Verpackungstätigkeiten müssen ausschließlich im Verwaltungsgebiet der in Punkt 4 genannten Gemeinden erfolgen, um jedwede Verschlechterung der Qualität von „Radicchio Rosso di Treviso“ durch Stöße oder Erschütterungen, die zu einer Dunkelfärbung oder einer Änderung der Qualitätsmerkmale führen würden, während des Transports des nicht verpackten Erzeugnisses zu verhindern.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Zum Inverkehrbringen wird der Radicchio mit der g.g.A. „Radicchio Rosso di Treviso“ in für Lebensmittel geeigneten Behältern verpackt, die ein Gesamtgewicht von 10 kg nicht überschreiten. Die Einzelverpackung der Köpfe ist zulässig, unter anderem in für einen einzelnen Kopf bestimmten Tüten aus einem für Lebensmittel geeigneten Material. Das zur Verarbeitung bestimmte Erzeugnis kann in geeigneten Behältern (Containern) vermarktet werden, sofern diese ein Nettogewicht von 250 kg nicht überschreiten. Diese Behälter können als zusätzliche Garantie für den Endverbraucher mit einer versiegelten Abdeckung versehen werden. Bei Verkauf im Einzelhandel in Verpackungen von mehr als 1 kg Nettogewicht kann das Erzeugnis nach Aufbrechen des Siegels aus den Kisten entnommen und einzeln an den Endverbraucher verkauft werden. Auf den Behältern, ob versiegelt oder nicht, ist in gut sichtbaren Druckbuchstaben auf dazu vorgesehenen Etiketten die Angabe „Radicchio Rosso di Treviso“ g.g.A. mit der Zusatzangabe „tardivo“ bzw. „precoce“ anzubringen. Außerdem können die Behälter etwaige ergänzende oder zusätzliche Angaben aufweisen, die keine anpreisende Wirkung haben und den Verbraucher in Bezug auf Art und Beschaffenheit des Erzeugnisses nicht in die Irre führen können. Darüber hinaus ist an jedem Behälter und/oder auf der versiegelten Abdeckung und/oder auf dem Etikett das Logo der g.g.A., das im Anhang dieser Produktspezifikation als entscheidender Bestandteil enthalten ist, in den angegebenen Formen, Farben, Abmessungen oder Verhältnissen anzubringen, wobei entsprechend dem beigefügten Beispiel angegeben wird, ob es sich um den Radicchio-Typ „precoce“ oder „tardivo“ handelt. Das Logo in roter Farbe auf weißem Grund zeigt eine stilisierte Radicchiogruppe, über der der Schriftzug „Radicchio Rosso di Treviso“ g.g.A. erscheint. Das Ganze ist von einem roten Rand umrahmt. Schriftart: Rockwell condensed Farbe des Logos: Rot = Magenta 100 % – Yellow 80 % – Cyan 30 %. Die Angabe „precoce“ bzw. „tardivo“ erscheint in weißer Schrift auf rotem Grund neben der fotografischen Darstellung des entsprechenden „Radicchio Rosso di Treviso“. Auf Veranlassung des Verantwortlichen kann das Logo auch in das entsprechende Siegel integriert werden. Alle anderen Angaben als „Radicchio Rosso di Treviso g.g.A.“ oder „Radicchio di Treviso g.g.A.“ sind in deutlich kleinerer Schrift anzubringen, mit Ausnahme des Markennamens des Erzeugers und/oder des Verpackungsbetriebs. Für Radicchio vom Typ „precoce“ muss auf dem Behälter neben der Produktbezeichnung in einer Schriftart derselben Größe die Angabe „precoce“ erscheinen, wenn es der Behälter nicht erlaubt, das Erzeugnis von außen zu sehen.



4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Gebiet, in dem „Radicchio Rosso di Treviso“ vom Typ „tardivo“ (später Radicchio) erzeugt und abgepackt wird, ist begrenzt auf die Provinzen Treviso, Padua und Venedig und umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Provinz Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba und Zero Branco. Provinz Padua: Piombino Dese und Trebaseleghe. Provinz Venedig: Martellago, Mirano, Noale, Salzano und Scorzè. Das Gebiet, in dem „Radicchio Rosso di Treviso“ vom Typ „precoce“ (früher Radicchio) erzeugt und abgepackt wird, ist begrenzt auf die Provinzen Treviso, Padua und Venedig und umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Provinz 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, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave und Zero Branco. Provinz Padua: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese und Trebaseleghe. Provinz Venedig: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè und Spinea.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ dem Ansehen,

☑ einer besonderen Qualität,

☑ sonstigen Eigenschaften.

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die besonderen Merkmale von „Radicchio Rosso di Treviso“ hängen von den Umweltbedingungen sowie den natürlichen und menschlichen Faktoren im Erzeugungsgebiet ab. Der Anbau auf den zur Erzeugung von Radicchio mit dieser g.g.A. bestimmten Flächen muss nach den traditionellen Verfahren im Erzeugungsgebiet erfolgen, um zu gewährleisten, dass die Radicchioköpfe die in Punkt 3.2 genannten spezifischen Merkmale aufweisen. Zur Erzeugung von „Radicchio Rosso di Treviso“ vom Typ „tardivo“ eignen sich frische, tiefe, durchlässige, nicht-alkalische Böden, die nicht übermäßig mit Nährstoffen, insbesondere Stickstoff, angereichert sind. Besonders günstig sind Anbaugebiete mit lehmhaltigen Sandböden wie altes Schwemmland im Entkalkungsstadium und mit klimatischen Bedingungen, die durch ausreichende Niederschläge und mäßige Höchsttemperaturen im Sommer, trockene Herbstmonate und Winter mit frühzeitigem Kälteeinbruch und Mindesttemperaturen bis minus 10 °C gekennzeichnet sind. Die Geschichte, die Entwicklung, die mehr als hundertjährige Tradition der landwirtschaftlichen Betriebe und Gemüsebauern dieses Gebiets, die Bodenbeschaffenheit, die klimatischen Bedingungen sowie die Temperatur des Grundwassers tragen ebenfalls dazu bei, dass ein enger Zusammenhang zwischen dem „Radicchio Rosso di Treviso“ und der Umgebung, in der er gegenwärtig angebaut wird, besteht.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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