C/2025/5413

7.10.2025

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/2025/5413)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Radicchio Rosso di Treviso»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Radicchio Rosso di Treviso»

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 2 du cahier des charges et point 3.2 du document unique Suppression de la présence d'une partie du pivot dans le type précoce.

[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).

Description

À l'article 2 du cahier des charges et au point 3.2 du document unique, le texte suivant est supprimé:

au point a), la phrase suivante: «(...) muni d'une petite partie de racine. (...)»;

dans la définition des caractéristiques de mise sur le marché du produit, la phrase suivante: «(...) pivot proportionnel au pied et ne dépassant pas 4 cm.(...)».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 4 du cahier des charges Meilleure définition de l'obligation de communiquer les quantités produites à l'OC

Description

À l'article 4 du cahier des charges, dans la phrase suivante:

«(...) et la déclaration en temps utile, en fin de campagne, des quantités produites à l'organisme de contrôle, [...]»,

l'expression suivante est supprimée: «(...) en fin de campagne (...)».

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

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

Description

L'article 5 du cahier des charges est modifié comme suit:

la phrase: «[...] Les opérations d'ensemencement en plein champ doivent être réalisées entre le 1er juin et le 31 juillet de chaque année [...]» a été modifiée pour prolonger la période jusqu'au 15 août de chaque année;

dans la phrase: «[...] Le repiquage doit être effectué avant le 10 septembre de chaque année.», le texte: «[...] avant le 10 septembre de chaque année...», est supprimé et remplacé par les spécifications suivantes:

«En cas de repiquage, celui-ci doit être effectué:

(a) avant le 31 août de chaque année pour le type "précoce";

(b) avant le 30 septembre de chaque année pour le type "tardif".»

La date de début des opérations de récolte du «Radicchio Rosso di Treviso» tardif a été avancée du 20 octobre au 10 octobre.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du cahier des charges Modification des spécifications de la phase de préforcage.

Description

À l'article 5 du cahier des charges, le paragraphe:

«[...] Dans les deux cas, le collet de chaque plante doit se trouver à la même hauteur. Les bottes ou les caisses contenant les pieds sont alignées sur le terrain et mises à l'abri sous des tunnels afin d'éviter qu'elles ne soient trop humidifiées par les précipitations atmosphériques ou par la fonte des gelées nocturnes. Le tunnel doit permettre une ventilation optimale des pieds.[...]»

est modifié comme suit:

«[...]; dans les deux cas, le collet de chaque plante doit avoir une hauteur homogène. [...]».

Au paragraphe suivant, la phrase:

«[...] Cette dernière opération peut également être réalisée en plaçant les bottes ou les caisses dans des locaux équipés d'air conditionné. [...]»

devient:

«[...] Une fois la préparation des bottes effectuée, la phase de préforçage peut être réalisée en plaçant les bottes ou les caisses dans des locaux équipés d'air conditionné.[...]».

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du règlement. Modification rédactionnelle de la description des spécifications de la phase de forçage/ blanchiment.

Description

À l'article 5 du cahier des charges, le texte:

«[...] Cette opération est effectuée en créant les conditions nécessaires à la formation, sur les pieds, de nouvelles feuilles qui, privées de lumière, sont dépourvues ou presque de pigments chlorophylliens, prennent une couleur rouge intense au niveau de leur limbe, perdent leur consistance fibreuse et acquièrent un croquant et un goût agréablement amer. [...]»

est modifié 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, se trouvent dépourvues ou presque de pigments chlorophylliens, prennent alors une couleur rouge intense au niveau de leur limbe, perdent leur consistance fibreuse et acquièrent un croquant et un goût agréablement amer. [...].».

Modification rédactionnelle visant uniquement à rendre le texte plus clair.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du cahier des charges Définition d'une plage de température des eaux de source.

Description

À l'article 5 du cahier des charges, la phrase suivante:

«[...]Le forçage du "Radicchio Rosso di Treviso" tardif est effectué avec de l'eau de source à une température d'environ 11 °C.[...]»

est modifiée comme suit:

«[...]Le forçage du "Radicchio Rosso di Treviso" tardif est effectué avec de l'eau de source à une température comprise entre 11 et 20 °C.[...]».

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du cahier des charges et point 3.4 du document unique Suppression des spécifications concernant le ficelage du «Radicchio Rosso di Treviso» précoce.

Description

À l'article 5 du cahier des charges et au point 3.4 du document unique, le texte suivant relatif à la phase de ficelage est supprimé:

Article 5

«[...] Phase de ficelage

Au cours de cette phase, qui a lieu en plein champ, les pieds sont ficelés afin de freiner le processus normal de photosynthèse, pendant la durée qui est nécessaire pour que le produit atteigne le niveau de maturation présentant les caractéristiques décrites ci-dessus.[...]»

ainsi que la référence à cette phase dans le paragraphe suivant:

«[...], les pieds déficelés [...]».

Au point 3.4. du document unique,

le terme «ficelage» est supprimé.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 5 du cahier des charges Modification de la production maximale par hectare.

Description

À l'article 5 du cahier des charges, les valeurs de production maximale sont modifiées comme suit:

«Afin que le produit puisse bénéficier de l'IGP "Radicchio Rosso di Treviso", la production maximale par hectare de surface cultivée ne doit pas dépasser les limites suivantes:

(1) type tardif -20 000 kg/ha;

(2) type précoce -30 000 kg/ha.»;

au paragraphe suivant concernant le poids maximal unitaire des pieds, l'expression «aucune tolérance admise» est supprimée.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 8 du cahier des charges et point 3.6 du document unique Suppression de l'obligation relative à la coiffe scellée.

Description

À l'article 8 du cahier des charges et au point 3.6 du document unique, l'exigence de la coiffe scellée est supprimée et le texte est reformulé comme suit:

«Ces contenants peuvent revêtir une coiffe scellée qui servira de garantie supplémentaire pour le consommateur final. En cas de vente au détail dans des conditionnements scellés de plus de 1 kg de poids net, le produit pourra être extrait des caissettes, après rupture du sceau, et vendu à l'unité au consommateur final.

Indépendamment de la présence ou non du sceau, les contenants doivent porter la mention "'Radicchio Rosso di Treviso' IGP", écrite en caractères d'imprimerie bien visibles sur des étiquettes prévues à cet effet, accompagnée de la spécification "tardivo" (tardif) ou "precoce" (précoce)».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 8 du cahier des charges et point 3.6 du document unique Apposition du logo.

Description

La possibilité d'apposer le logo d'identification de l'IGP sur l'étiquette est prévue à l'article 8 du cahier des charges et au point 3.6 du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Radicchio Rosso di Treviso»

Numéro de référence UE: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Radicchio Rosso di Treviso»

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 29 — autres

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

Les cultures destinées à la production de l'IGP doivent se composer de plantes de la famille des variétés sauvages composées appartenant au genre *Cichorium intybus* L., qui comprend les types tardif ou précoce.

Au moment de sa mise à la consommation, la chicorée portant l'IGP doit présenter les caractéristiques suivantes:

— type tardif

a) aspect: pousses régulières, uniformes et bien compactes; feuilles serrées, enveloppantes, qui ont tendance à fermer le pied dans sa partie apicale; pied muni d'une partie de racine pivotante parfaitement toilettée et d'une longueur proportionnelle à la dimension du pied, sans toutefois dépasser 6 cm;

b) couleur: limbe foliaire de couleur rouge vin intense avec nervures secondaires à peine marquées; côte dorsale (nervure principale) blanche;

c) goût: côte dorsale au goût agréablement amer et d'une consistance croquante;

d) calibre: (des pieds) poids minimal de 100 g, diamètre minimal au collet de 3 cm, longueur (sans pivot) de 10 à 25 cm.

Les pieds du type tardif dont le calibre est inférieur peuvent être destinés exclusivement à la transformation. Les caractéristiques de mise sur le marché du type tardif sont définies comme suit:

— niveau parfait de maturité;

— limbe foliaire d'une couleur rouge brillante;

— nervure principale de couleur blanche;

— bonne consistance du pied;

— poids moyen à élevé;

— calibre et longueur des pieds uniformes;

— toilettage précis - raffiné - dénué de bavures;

— pivot proportionnel au pied et ne dépassant pas 6 cm;

— *type précoce*

a) aspect: pied volumineux, allongé, bien fermé;

b) couleur: feuilles caractérisées par une nervure principale très accentuée, de couleur blanche, qui se ramifie en de nombreuses petites nervures dans le rouge intense du limbe foliaire, remarquablement développé;

c) goût: feuilles au goût légèrement amer et de consistance moyennement croquante;

d) calibre: (des pieds): poids minimal de 150 g, longueur du pied (sans racine) de 15 à 25 cm.

Les caractéristiques de mise sur le marché du type précoce sont définies comme suit:

— niveau parfait de maturité;

— limbe foliaire rouge brillant et marqué de fines nervures blanches;

— bonne consistance du pied;

— poids moyen à élevé;

— calibre des pieds uniforme;

— toilettage précis - raffiné - dénué de bavures.

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*

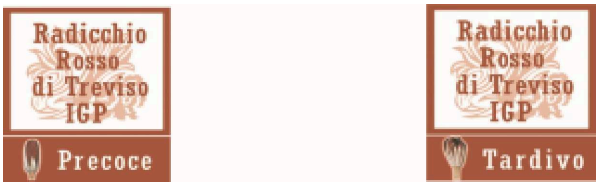
Les opérations d'ensemencement, de culture, de récolte, de préforçage, de forçage-blanchiment et de toilettage doivent avoir lieu exclusivement sur le territoire administratif des communes indiquées au point 4 ci-dessous.

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

Les opérations de conditionnement doivent avoir lieu exclusivement sur le territoire administratif des communes indiquées au point 4 ci-dessous pour éviter toute dégradation de la qualité par des chocs ou des coups qui entraîneraient un noircissement ou une altération des caractéristiques qualitatives au cours de la phase de transport du produit non conditionné.

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

Pour être commercialisée, la chicorée bénéficiant de l'IGP «Radicchio Rosso di Treviso» doit être conditionnée dans des contenants adaptés à un usage alimentaire et n'excédant pas un poids total de 10 kg. Le conditionnement des pieds sous forme individuelle est autorisé, y compris à l'aide de sachets conçus pour un seul pied dans un matériau pour aliments. 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 revêtir une coiffe scellée qui servir de garantie supplémentaire pour le consommateur final. En cas de vente au détail dans des conditionnements scellés de plus de 1 kg de poids net, le produit pourra être extrait des caissettes, après rupture du sceau, et vendu à l'unité au consommateur final. Indépendamment de la présence ou non du sceau, les contenants doivent porter la mention «Radicchio Rosso di Treviso» IGP, écrite en caractères d'imprimerie bien visibles sur des étiquettes prévues à cet effet, accompagnée de la spécification «tardivo» (tardif) ou «precoce» (précoce). Sur ces mêmes contenants peuvent également figurer 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, chaque récipient et/ou coiffe scellée et/ou l'étiquette doivent toujours porter le logo de l'IGP, annexé au présent cahier des charges, dont il fait partie intégrante, en utilisant les formes, couleurs et dimensions ou rapports indiqués et en précisant le type «précoce» ou «tardif» selon le modèle ci-joint. 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 Rosso di Treviso» IGP, le tout encadré par une bordure rouge. Type de caractère: Rockwell condensed Couleur du logo: Couleur du logo: rouge = Magenta 100 % - Yellow 80 % - Cyan 30%. L'indication «precoce» ou «tardivo» doit être écrite en caractères blancs sur fond rouge, à côté de la reproduction photographique du «Radicchio Rosso di Treviso». Par ailleurs, le logo peut être inséré – par le responsable – dans le sceau prévu à cet effet. Toutes les indications autres que la mention «"Radicchio Rosso di Treviso" IGP» ou «"Radicchio di Treviso" IGP» doivent être d'une taille sensiblement inférieure à celle-ci, à l'exception de la marque/raison sociale de l'exploitation de production et/ou de conditionnement. Pour le type précoce, lorsque le contenant ne permet pas de voir le produit à l'œil nu, la mention «precoce» devra figurer à côté de la dénomination sur le contenant même, dans une police de caractères de la même taille.



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

L'aire de production et de conditionnement du type tardif se limite aux provinces de Trévise, de Padoue et de Venise et comprend tout le territoire administratif des communes suivantes: Province de Trévise: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba, Zero Branco. Province de Padoue: Piombino Dese, Trebaseleghe. Province de Venise: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè. L'aire de production et de conditionnement du type précoce 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, 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, Zero Branco. Province de Padoue: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe. Province de Venise: Martellago, 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 spécificités du «Radicchio Rosso di Treviso» dépendent des conditions environnementales et des facteurs naturels et humains de l'aire de production. Les conditions de plantation et les opérations de culture des parcelles destinées à la production de l'IGP doivent être conformes aux méthodes traditionnelles appliquées dans l'aire de production et aptes à conférer aux plantes les caractéristiques spécifiques indiquées au point 3.2. Les terrains adaptés à la production du «Radicchio Rosso di Treviso» du type tardif ou précoce 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. L'histoire, l'évolution, la tradition plus que séculaire des exploitations et des maraîchers de la région, les caractéristiques des terrains, les conditions climatiques, la température de l'eau de la nappe phréatique sont autant d'éléments qui contribuent au lien entre la culture du «Radicchio Rosso di Treviso» et l'environnement où ce produit est cultivé à l'heure actuelle.

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

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