C/2025/5413

2025.10.7.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5413)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Radicchio Rosso di Treviso”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-1514-AM03 – 2025.7.10.

1. **A termék elnevezése**

„Radicchio Rosso di Treviso”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OFJ

☐ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági áruk

☐ Bor

☐ Szeszes italok

4. **Az a harmadik ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítás az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősül, mivel nem jár az elnevezésnek vagy az elnevezés használatának megváltoztatásával, sem a kapcsolat megváltozásának kockázatával, és nem von maga után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 3.2. pontja. Azon követelmény törlése, amely szerint a *precoce* (korai) típus esetében meg kell tartani a gyökér egy részét.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A termékleírás 2. cikkében és az egységes dokumentum 3.2. pontjában az alábbi szöveget el kell hagyni:

„az a) pontban a következő mondat: […] amelyhez rövid gyökér kapcsolódik; […]

a terméktulajdonságok meghatározásában a következő mondat: […] arányos, 4 cm-nél nem hosszabb főgyökér."

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 4. cikke. A termesztett mennyiségek tanúsító szervnek történő bejelentésére vonatkozó kötelezettség pontosítása

Leírás

A termékleírás 4. cikkében a következő mondat módosult:

„[…] és a termesztett mennyiségeknek a gazdasági év végén az ellenőrző szervnél megfelelő időben történő bejelentése, […]

a következő szavak törlésével: […] a gazdasági év végén […]"

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. cikke. Módosultak a vetési, átültetési és betakarítási időpontok.

Leírás

A termékleírás 5. cikke a következőképpen módosul:

az alábbi mondat: […] A szántóföldi vetési műveleteket minden év június 1-jétől július 31-ig kell elvégezni. […] módosításra került az időszak minden év augusztus 15-ig történő meghosszabbítása érdekében.

Az alábbi mondat: […] „A palánták ültetését minden év szeptember 10-ig kell elvégezni." úgy módosul, hogy az alábbi szövegrészt el kell hagyni: […] „minden év szeptember 10-ig" […] és helyébe a következő szöveg lép:

„A palánták ültetését:

(a) a korai típus esetében minden év augusztus 31-ig;

(b) a kései típus esetében minden év szeptember 30-ig kell elvégezni."

A kései „Radicchio Rosso di Treviso" betakarításának kezdő időpontját október 20-ról október 10-re előrehozták.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. cikke. Az előhajtatási szakaszra vonatkozó előírások módosítása

Leírás

A termékleírás 5. cikkében a következő bekezdés:

„[…] Mindkét esetben valamennyi növény szárának azonos hosszúságúnak kell lennie. A radicchio fejeket tartalmazó göngyölegeket vagy tartályládákat egymás mellé helyezik és fóliával letakarják annak érdekében, hogy csapadék vagy az éjszakai dér elolvadása következtében ne ázzanak el. A fóliáknak a lehető legjobb szellőzést kell biztosítaniuk a radicchio-fejek számára."

a következőképpen módosult:

„[…]; mindkét esetben az egyes növények szárának hasonló magasságúnak kell lennie. […]"

A következő bekezdésben az alábbi mondat:

„[…] Ez az utolsó szakasz a göngyölegek vagy tartályládák ellenőrzött környezetben történő elhelyezésével is elvégezhető. […]”

a következőképpen módosult:

[…] A „Radicchio Rosso di Treviso” göngyölegeinek elkészítését követően az előhajtatási szakasz a göngyölegek vagy tartályládák ellenőrzött környezetben történő elhelyezésével is elvégezhető. […]

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. cikke. A hajtatási szakaszra vonatkozó előírások szerkesztési módosítása – halványítás

Leírás

A termékleírás 5. cikkében az alábbi mondatok:

„[…] Ezt annak lehetővé tételével érik el, hogy a fejek fénymentes körülmények között új leveleket hozhassanak, azaz olyan leveleket, amelyek alig vagy egyáltalán nem tartalmaznak klorofill pigmentet. Ez a levelek élénk vörös színének kiemelésére, a rostos állag csökkentésére, valamint ropogós és kellemesen kesernyés íz kialakulására szolgál. […]”

a következőképpen módosul:

„[…] Ezt úgy érik el, hogy a fejeket olyan körülmények között tárolják, ahol olyan új leveleket hajthatnak, amelyek fény hiányában klorofill pigmentektől teljesen vagy szinte mentesek, ami kiemeli a levéllemez intenzív vörös színét, csökkenti a rostos textúrát, és ropogós, kellemesen kesernyés ízű leveleket biztosít. […]”

Tisztán szerkesztési módosítás a szöveg egyértelműbbé tétele érdekében.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. cikke. A forrásvíz hőmérséklet-tartományának meghatározása.

Leírás

A termékleírás 5. cikkében a következő mondat:

„[…] A Radicchio Rosso di Treviso kései növekedését 11 Celsius-fok körüli forrásvíz felhasználásával történő hajtatással végzik.. […]”

a következőképpen módosult:

[…] A kései „Radicchio Rosso di Treviso” hajtatását 11–20 °C hőmérsékletű forrásvíz felhasználásával végzik. […]

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. cikke és az egységes dokumentum 3.4. pontja. A korai „Radicchio Rosso di Treviso” kötözésére vonatkozó előírások törlése.

Leírás

A termékleírás 5. cikkéből és az egységes dokumentum 3.4. pontjából törölték a kötözési szakaszra történő alábbi utalásokat:

„5. cikk

[…] A kötözési szakasz

Ebben a szakaszban a még a szabadföldre ültetett radicchio fejeket összekötik annak érdekében, hogy a fenti 2. cikkben meghatározott jellemzők által jelzett megfelelő érettség eléréséhez szükséges ideig leállítsák a fotoszintézis szokásos folyamatát. […]”

valamint a következő bekezdésben erre a szakaszra való hivatkozást:

„[…], a nem összekötött radicchio fejek […]”

az egységes dokumentum 3.4. pontjában

a „nem összekötött” kifejezést törölték.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 5. cikke. A hektáronkénti maximális termelési hozamok módosítása.

Leírás

A termékleírás 5. cikkében a maximális termelési hozamok a következőképpen módosultak:

„Ahhoz, hogy a termék jogosult legyen a »Radicchio Rosso di Treviso« OFJ-re, megművelt hektáronként a termés nem haladhatja meg az alábbi mennyiségeket:

1. kései: 20 000 kg/ha;

2. korai: 30 000 kg/ha.”

a fejek maximális egységtömegére vonatkozó következő bekezdésben a „semmilyen eltérés nem megengedett” szövegrész törlésre került.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 3.6. pontja. A lepecsételhető fedélre vonatkozó követelmény törlése

Leírás

A termékleírás 8. cikkéből és az egységes dokumentum 3.6. pontjából törölték a lepecsételhető fedélre vonatkozó követelményt, és a szöveget a következőképpen fogalmazták át:

„Minden dobozon lepecsételt fedél lehet – ez további garancia a végső fogyasztók számára. Az 1 kg-nál nagyobb tömegű termék tárolására alkalmas göngyölegekben történő kiskereskedelmi értékesítés esetén a termék eltávolítható a göngyölegből – ami a pecsét feltörésével jár – és darabáruként értékesíthető a végső fogyasztók részére.

A dobozokon erre a célra szolgáló címkéken egyforma méretű, jól látható nyomtatott betűkkel kell feltüntetni a »Radicchio Rosso di Treviso« IGP (OFJ) feliratot, valamint a fajtára utaló »tardivo« (kései) vagy »precoce« (korai) kifejezést.”

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 3.6. pontja. A logó elhelyezése.

Leírás

A termékleírás 8. cikke és az egységes dokumentum 3.6. pontja kiegészült az OFJ-logó címkén való feltüntetésének lehetőségével.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Radicchio Rosso di Treviso”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-1514-AM03 – 2025.7.10.

1. **Elnevezés(ek)**

„Radicchio Rosso di Treviso”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az a harmadik ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0705 29 – Más

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Radicchio Rosso di Treviso” (trevisói vörös radicchio) OFJ termesztésére a fészkesvirágúak családján belül a mezei katáng (Cichorium intybus L.) fajba és a kései, illetve korai fajtát is magában foglaló, silvestre változatba tartozó növények alkalmasak.

Fogyasztásra bocsátáskor a „Radicchio Rosso di Treviso” OFJ-vel jelölt radicchiónak az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

— Kései „Radicchio Rosso di Treviso”

a) megjelenés: szabályos, egyforma, jó állagú hajtások, a levelek szorosan veszik körül a fejet és a felső résznél összezárulnak, a fejhez kapcsolódó főgyökér-rész tökéletesen megtisztított és a fej méretével arányos, de legfeljebb 6 cm hosszú;

b) szín: a levelek borvörös színűek, alig látható másodlagos erezettel és fehér főerezettel;

c) íz: a főerezet kellemesen kesernyés és ropogós;

d) méret: a fej legalább 100 g tömegű, a tőnél mért átmérő legalább 3 cm, a növény hossza (a főgyökér nélkül) 10–25 cm.

Az ennél kisebb fejméretű kései „Radicchio Rosso di Treviso” kizárólag feldolgozásra szánható. A kései „Radicchio Rosso di Treviso” az alábbi terméktulajdonságokkal rendelkezik:

— tökéletesen érett,

— a levelek élénk, csillogó vörös színűek,

— a főerezet fehér színű,

— a fejrész jó állagú,

— a közepestől a nagyig terjedő méret,

— a fejek átmérője és hossza egyforma,

— precíz, hibátlan tisztítás,

— a fejjel arányos, 6 cm-nél nem hosszabb főgyökér.

— *Korai „Radicchio Rosso di Treviso”:*

a) megjelenés: nagy méretű, hosszúkás, zárt fej;

b) szín: a leveleken erőteljes, fehér színű főerezet látható, amelyből sok apró ér ágazik szét és hálózza be az igen kifejlett, sötétvörös leveleket;

c) íz: a levelek enyhén kesernyés ízűek és közepesen ropogósak;

d) méret: (a fej) legalább 150 g tömegű, a fej hossza (a gyökér nélkül) 15–25 cm közötti.

A korai „Radicchio Rosso di Treviso” az alábbi terméktulajdonságokkal rendelkezik:

— tökéletesen érett,

— a levelek csillogó vörös színűek, amelyet finom fehér erezet hálóz be,

— a fejrész jó állagú,

— a közepestől a nagyig terjedő méret,

— egyforma méretű fejek,

— precíz, hibátlan tisztítás.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

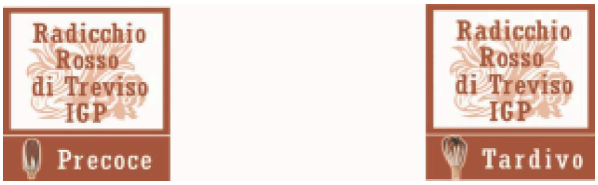
A vetési, a termesztési, a betakarítási, az előhajtatási, a hajtatási-halványítási és a tisztítási műveletek kizárólag az alábbi 4. pontban említett települések közigazgatási területén végezhetők el.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A csomagolási műveletekre kizárólag az alábbi 4. pontban szereplő települések közigazgatási területén kerülhet sor annak elkerülése érdekében, hogy a „Radicchio Rosso di Treviso” minősége ne romoljon a rázódások vagy ütődések következtében, amelyek a nem csomagolt termék szállítási szakasza során feketedést vagy a minőségi jellemzők megváltozását idéznék elő.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Radicchio Rosso di Treviso” OFJ-vel ellátott termék élelmiszerek tárolására alkalmas, legfeljebb 10 kg össztömegű, megfelelő dobozokban bocsátható fogyasztásra. A fejek egyenkénti csomagolása engedélyezett, többek között élelmiszer tárolására alkalmas anyagból készült, egy fej elhelyezésére szolgáló tasakokban. A feldolgozásra szánt termék forgalomba hozható az erre a célra szolgáló, de legfeljebb nettó 250 kg termék tárolására alkalmas dobozokban (tartályládákban). Minden dobozon lepecsételt fedél lehet – ez további garancia a végső fogyasztók számára. Az 1 kg-nál nagyobb tömegű termék tárolására alkalmas göngyölegekben történő kiskereskedelmi értékesítés esetén a termék eltávolítható a göngyölegből – ami a pecsét feltörésével jár – és darabáruként értékesíthető a végső fogyasztók részére. A dobozokon, függetlenül attól, hogy le vannak-e pecsételve vagy sem– erre a célra szolgáló címkéken egyforma méretű, jól látható nyomtatott betűkkel kell feltüntetni a „Radicchio Rosso di Treviso” IGP (OFJ) feliratot, valamint a fajtára utaló „tardivo” (kései) vagy „precoce” (korai) kifejezést. Ugyanezeken a dobozokon esetleges további kiegészítő információk is feltüntethetők, azonban ezek között nem szerepelhetnek a terméket dicsérő, vagy a termék jellemzőivel kapcsolatban a fogyasztók megtévesztésére alkalmas feliratok. Minden dobozon és/vagy a lepecsételt fedélen és/vagy címkén minden esetben szerepelnie kell ezenkívül az OFJ e termékleíráshoz mellékelt, annak szerves részét képező logójának, az előírt formák, színek, méretek vagy arányok alkalmazásával a csatolt példa alapján, továbbá pontosítani kell, hogy korai vagy kései radicchio-fajtát tartalmaz-e. A logón egy fehér alapon vörös színnel ábrázolt, stilizált radicchio-növényeket megjelenítő kompozíció szerepel, fölötte a „Radicchio Rosso di Treviso” IGP (OFJ) felirattal, az egész ábrát pedig vörös szegély keretezi. Betűtípus: Rockwell condensed. A logó színe: vörös = magenta 100 %, sárga 80 %, cián 30 %. A „*precoce*” (korai) vagy „*tardivo*” (kései) megjelölést vörös alapon fehér színű karakterekkel kell feltüntetni a „Radicchio Rosso di Treviso” terméket ábrázoló fénykép mellett. A logót ezenkívül – a felelős személy – a csomagolást lezáró pecséten is feltüntetheti. A „Radicchio Rosso di Treviso IGP” vagy a „Radicchio di Treviso IGP” feliraton kívül az összes információnak lényegesen kisebb méretben kell szerepelnie, mint a terméknévnek, a termelő és/vagy csomagoló márkanevének kivételével. A korai fajta esetében, amikor a doboz nem teszi lehetővé, hogy a termék szabad szemmel látható legyen, a dobozon feltüntetett elnevezés mellett ugyanakkora betűtípussal szerepelnie kell a „precoce” (korai) kifejezésnek.



4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A kései „Radicchio Rosso di Treviso” előállításának és csomagolásának területe Treviso, Padova és Velence megyéken (provincia) belül az alábbiakban felsorolt települések teljes közigazgatási területét foglalja magában: Treviso megye: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco. Padova megye: Piombino Dese, Trebaseleghe. Velence megye: Martellago, Mirano, Noale, Salzano és Scorzè. A korai „Radicchio Rosso di Treviso” előállításának és csomagolásának területe Treviso, Padova és Velence megyéken (provincia) belül az alábbiakban felsorolt települések teljes közigazgatási területét foglalja magában: Treviso megye: 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, Zero Branco. Padova megye: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe. Velence megye: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ konkrét tulajdonság

☑ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Radicchio Rosso di Treviso” sajátos jellemzői a termelési terület környezeti feltételeitől, valamint természeti és emberi tényezőitől függnek. Az OFJ ültetési feltételeinek és a termesztésére szánt parcellák művelésére szolgáló műveleteknek meg kell felelniük a termelési területen alkalmazott hagyományos módszereknek, és alkalmasnak kell lenniük arra, hogy a növények szert tegyenek a 3.2. pontban szereplő sajátosságokra. A kései és a korai „Radicchio Rosso di Treviso” termesztésére a könnyű, mély, jó vízelvezetésű és tápanyagokban, különösen nitrogénben nem túlságosan gazdag, nem lúgos talaj alkalmas. Különösen alkalmasak a mésztelenedés alatti, korábbi árvízi területeken található agyagos-homokos termelési területek, amelyek időjárására a megfelelő mennyiségű csapadékkal és nem különösen magas maximum-hőmérséklettel járó nyár, a száraz ősz, és a korán beköszöntő, legfeljebb –10 °C fokos tél jellemző. A térség történelme, fejlődése, a gazdaságok és a kertészek több évszázados hagyományai, a termőföld adottságai, az éghajlati viszonyok, a talajvíz hőmérséklete, illetve arra való képessége, hogy akár egyszerű fúrás révén, azaz alacsony költséggel, feltörjön, teljes mértékben alátámasztják a „Radicchio Rosso di Treviso” és jelenlegi termelési területe közötti kapcsolatot.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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