C/2025/5413

7.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5413)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Radicchio Rosso di Treviso»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Radicchio Rosso di Treviso»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Articolo 2 del Disciplinare e punto 3.2 del Documento unico. Eliminazione presenza porzione di fittone nella tipologia Precoce

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

all'articolo 2 del Disciplinare e al punto 3.2 del Documento unico sono state eliminate:

«alla lettera a) la frase: (...)corredato da modesta porzione di radice; (...)

nella definizione del profilo merceologico la frase: (...)fittone proporzionato al cespo e non più lungo di 4 cm.(...)»

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 4 del Disciplinare. Migliore definizione dell'obbligo di comunicare le quantità prodotte all'OdC.

Descrizione

All' articolo 4 del Disciplinare, dalla frase:

«(...)nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, a fine campagna, alla struttura di controllo delle quantità prodotte,(...)

è stata eliminata la frase: (...)a fine campagna(...).»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del Disciplinare. Modifica delle date di semina trapianto, e raccolta.

Descrizione

All'articolo 5 del Disciplinare sono state apportate le seguenti modifiche:

la frase: (...)Le operazioni di semina, in pieno campo, devono essere effettuate entro il periodo compreso tra il 1° giugno e il 31 luglio di ciascun anno.(...) è stata modificata allungando il periodo fino al 15 agosto di ciascun anno.

dalla frase: (...)In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato entro il 10 settembre di ciascun anno.(...) la frase: (..) entro il 10 settembre di ciascun anno.(...) è stata eliminata e sostituita dalle seguenti specifiche:

«In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato:

(a) entro il 31 agosto di ciascun anno per la tipologia “precoce”;

(b) entro il 30 settembre di ciascun anno per la tipologia “tardivo”.»

La data di inizio delle operazioni di raccolta per il «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo è stata anticipata dal 20 ottobre al 10 ottobre.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del Disciplinare. Modifica delle specifiche della Fase di preforzatura.

Descrizione

All'articolo 5 del Disciplinare, il paragrafo:

«(...) In entrambi i casi il colletto delle singole piante deve risultare alla medesima altezza. I mazzi o le gabbie riempite dei cespi, allineati sul terreno, sono protetti con tunnel in modo da impedire maggiori bagnature degli stessi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnel devono garantire la massima ventilazione dei cespi.(...)»

è stata modificata in:

«(...); in entrambi i casi il colletto delle singole piante deve risultare di altezza omogenea. (...)»

Nel paragrafo successivo, la frase:

«(...) Questa ultima fase potrà essere svolta anche ponendo detti mazzi o gabbie in locali condizionati. (...)»

è stata modificata in:

«(...) Effettuata la preparazione dei mazzi la fase di pre-forzatura potrà essere svolta ponendo detti mazzi o gabbie in locali condizionati.(...)»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del disciplinare. modifica redazionale della descrizione delle specifiche della Fase di forzatura - imbianchimento.

Descrizione

All'articolo 5 del Disciplinare, le frasi:

«(...)Si realizza ponendo i cespi in condizioni di formare nuove foglie che, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani, mettono in evidenza la colorazione rosso intensa della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo. (...)»

viene così modificata:

«(...)Si realizza ponendo i cespi in condizioni di formare nuove foglie che, in assenza di luce, si vengono a trovare prive, o quasi, di pigmenti clorofilliani, mettendo così in evidenza la colorazione rosso intensa della lamina fogliare, perdendo la consistenza fibrosa, assumendo croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo. (...)»

Modifica esclusivamente di carattere redazionale per una maggiore chiarezza del testo.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del Disciplinare. Definizione di un range di temperatura delle acque risorgive.

Descrizione

All'articolo 5 del Disciplinare, la frase:

(...)La forzatura del «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo avviene mediante utilizzazione di acqua risorgiva dalla temperatura di circa 11 gradi C.(...)

è stata modificata in:

(...)La forzatura del «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo avviene mediante utilizzazione di acqua risorgiva avente una temperatura compresa tra gli 11 ed i 20 ° C.(...)

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del Disciplinare e 3.4 del Documento unico. Eliminazione delle specifiche riguardanti la legatura del Radicchio Rosso di Treviso" precoce.

Descrizione

All'articolo 5 del Disciplinare e al punto 3.4 del Documento unico sono state eliminati i seguenti riferimenti alla fase di legatura:

«*art.5*

(...)Fase di legatura.

In questa fase i cespi, in pieno campo, vengono legati al fine di inibire il normale processo di fotosintesi, per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche indicate al precedente art. 2.(...)»

e il riferimento a questa fase contenuto nel paragrafo successivo:

«(...), i cespi liberati dalla legatura(...)»

punto 3.4 del Documento unico

è stata eliminata la parola «legatura»

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 5 del Disciplinare. Modifica delle produzioni massime per ettaro.

Descrizione

All'articolo 5 del Disciplinare i valori riguardanti le produzioni massime sono stati così modificati:

«Ai fini della qualificazione del prodotto con l'I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso" le produzioni massime per ettaro di superficie coltivata non devono superare i seguenti limiti:

(1) tardivo kg 20 000/Ha;

(2) precoce kg 30 000/Ha.»

al paragrafo successivo riguardante il peso massimo unitario dei cespi è stata eliminata la frase «esclusa ogni tolleranza»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 8 del disciplinare e punto 3.6 del Documento Unico. Eliminazione dell'obbligo della copertura sigillante

Descrizione

All'articolo 8 del disciplinare e al punto 3.6 del Documento Unico è stato eliminato l'obbligo della obbligo della copertura sigillante riformulando il testo relativo come segue:

«Su ciascun contenitore potrà essere apposta una copertura sigillante quale elemento di ulteriore garanzia per il consumatore finale. Nel caso di vendita al dettaglio in confezioni sigillate superiori ad 1 kg di peso netto, il prodotto potrà venire estratto dalle cassette, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi singoli al consumatore finale.

Sui contenitori stessi, indipendentemente dalla presenza o meno del sigillo, anche attraverso apposite etichette, devono essere indicati in caratteri di stampa ben visibili le diciture "Radicchio Rosso di Treviso" I.G.P. accompagnato dalla specificazione "tardivo" o "precoce".»

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

articolo 8 del disciplinare e punto 3.6 del Documento Unico. Apposizione del logo.

Descrizione

All'articolo 8 del disciplinare e al punto 3.6 del Documento Unico è stata inserita la possibilità di riportare sulla etichetta il logo identificativo dell'I.G.P.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Radicchio Rosso di Treviso»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Radicchio Rosso di Treviso»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0705 29 - altre

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Le colture destinate alla produzione della IGP - devono essere costituite da piante della famiglia delle composite - specie Cichorium intybus L. - varietà silvestre, che comprende i tipi tardivo o precoce.

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'IGP - deve presentare le seguenti caratteristiche:

— tardivo

a) aspetto: germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale; cespo corredato di una porzione di radice fittonante perfettamente tolettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, comunque non superiore a 6 cm;

b) colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale (nervatura principale) bianca;

c) sapore: costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza;

d) calibro: (dei cespi) peso minimo 100 g, diametro minimo al colletto 3 cm, lunghezza (senza fittone) 10-25 cm.

I cespi di calibro inferiore del - tardivo possono essere destinati esclusivamente alla trasformazione. Il profilo merceologico del - tardivo è così definito:

— perfetto grado di maturazione;

— spiccata colorazione rosso-brillante del lembo fogliare;

— nervatura principale di color bianco;

— buona consistenza del cespo;

— pezzatura medio-grande;

— uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi;

— tolettatura precisa - raffinata - priva di sbavature;

— fittone proporzionato al cespo e non più lungo di 6 cm.

— *precoce*

a) aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso;

b) colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato;

c) sapore: foglie dal sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante;

d) calibro: (dei cespi) peso minimo 150 g, lunghezza del cespo (senza radice) 15-25 cm.

Il profilo merceologico del - precoce è così definito:

— perfetto grado di maturazione;

— colorazione rosso-brillante del lembo fogliare interrotta da fini nervature bianche;

— buona consistenza del cespo;

— pezzatura medio-grande;

— uniformità nel calibro dei cespi;

— tolettatura precisa - raffinata - priva di sbavature;

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

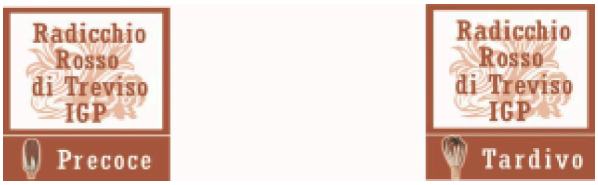
Le operazioni di semina, coltivazione, raccolta, pre-forzatura, forzatura-imbianchimento e tolettatura devono essere effettuate esclusivamente nel territorio amministrativo dei comuni indicati al successivo punto 4.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le operazioni di confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio amministrativo dei comuni indicati al successivo punto 4, al fine di preservare il - da scadimento qualitativo dovuto a traumi o lesioni che determinano annerimenti e alterazioni delle caratteristiche qualitative, nel corso della fase di trasporto del prodotto non confezionato.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» deve essere confezionato in appositi contenitori idonei a contenere prodotti alimentari, purché non eccedenti il peso complessivo di kg 10. È ammesso il confezionamento dei cespi in forma singola anche attraverso l'utilizzo di idonei sacchetti «monocespo» in materiale per alimenti. Nel caso di prodotto destinato alla trasformazione questo potrà essere commercializzato all'interno di appositi contenitori (bins), purché non eccedenti il peso netto di 250 kg. Su ciascun contenitore potrà essere apposta una copertura sigillante quale elemento di ulteriore garanzia per il consumatore finale. Nel caso di vendita al dettaglio in confezioni sigillate superiori ad 1 kg di peso netto, il prodotto potrà venire estratto dalle cassette, con conseguente rottura del sigillo, e ceduto in cespi singoli al consumatore finale. Sui contenitori stessi, indipendentemente dalla presenza o meno del sigillo, anche attraverso apposite etichette, devono essere indicati in caratteri di stampa ben visibili le diciture «Radicchio Rosso di Treviso» I.G.P. accompagnato dalla specificazione «tardivo» o «precoce». Sui medesimi contenitori potranno essere altresì riportate anche eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto. Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante, e/o sulla etichetta, inoltre, dovrà essere sempre apposto il logo identificativo dell'I.G.P., allegato al presente disciplinare, del quale ne costituisce parte integrante, utilizzando le forme, i colori e le dimensioni o i rapporti indicati, specificando altresì la tipologia «precoce» o «tardivo» conformemente al modello allegato. Il logo, di colore rosso, su fondo bianco, è costituito da una composizione stilizzata di radicchi al di sopra della quale campeggia la scritta «Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.», il tutto riquadrato da una bordatura rossa.Tipo di carattere: Rockwell condensed. Colore logo: Rosso = Magenta 100 % - Yellow 80 % - Cyan 30 %. L'indicazione «precoce» o «tardivo» è apposta in caratteri bianchi su una campitura rossa accanto alla riproduzione fotografica del corrispondente «Radicchio Rosso di Treviso». Il logo, inoltre, potrà essere inserito - a cura del soggetto preposto - anche nell'apposito sigillo. Qualunque altra indicazione diversa dal «Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.» o «Radicchio di Treviso I.G.P.» dovrà avere dimensioni, significativamente inferiori alle stesse, ad eccezione del marchio/ragione sociale dell'azienda produttrice e/o confezionatrice. Nel caso di contenitori contenenti la tipologia precoce ed in cui il prodotto non sia visibile ad occhio nudo, la dicitura «precoce» dovrà accompagnare il nome della denominazione anche sul contenitore ed avere caratteri dalle medesime dimensioni.



4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione e confezionamento del - del tipo tardivo comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia, l'intero territorio amministrativo dei comuni di seguito elencati. Provincia di Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco. Provincia di Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe. Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè. La zona di produzione e confezionamento del - del tipo precoce comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia, l'intero territorio amministrativo dei comuni di seguito elencati. Provincia di 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, Zero Branco. Provincia di Padova: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe. Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☑ una determinata qualità

☑ altre caratteristiche

Sintesi del legame

I requisiti del «Radicchio Rosso di Treviso» dipendono dalle condizioni ambientali e dai fattori naturali ed umani della zona di produzione. Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli appezzamenti destinati alla produzione della IGP - devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche indicate al punto 3.2. Per la produzione del «Radicchio Rosso di Treviso» del tipo tardivo e precoce sono da considerarsi idonei i terreni freschi, profondi, ben drenati, e non eccessivamente ricchi di elementi nutritivi, in specie azoto, ed a reazione non alcalina. In particolar modo sono indicate le zone di coltivazione con terreni argillosi-sabbiosi di antica alluvione in stato di decalcificazione e con una situazione climatica caratterizzata da estati sufficientemente piovose e con temperature massime contenute, autunni asciutti, inverni che volgono precocemente al freddo e con temperature minime fino a meno 10 gradi °C. La storia, l'evoluzione, la più che secolare tradizione delle aziende e degli orticoltori della zona, le caratteristiche dei terreni, l'andamento climatico, la temperatura dell'acqua della falda freatica, comprovano ampiamente il legame della coltura del «Radicchio Rosso di Treviso» con l'ambiente dove attualmente è coltivato.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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