Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5413

7.10.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/5413)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Radicchio Rosso di Treviso”

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

1. **Naam van het product**

“Radicchio Rosso di Treviso”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BGA

☐ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een “standaardwijziging” als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze geen verandering in de naam meebrengen, ze het verband niet dreigen te verbreken en ze geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Artikel 2 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document — Schrapping van de aanwezigheid van een stuk penwortel voor het vroege type

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

In artikel 2 van het productdossier en in punt 3.2 van het enig document is de volgende tekst geschrapt:

in punt a), de volgende zinsnede: "[…] voorzien van een bescheiden stuk wortel;";

in het productprofiel de volgende zinsnede: "[…] penwortel in de juiste verhouding tot de krop en niet langer dan 4 cm. […]".

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 4 van het productdossier — Betere definitie van de verplichting om de controle-instantie in kennis te stellen van de geproduceerde hoeveelheden.

Beschrijving

In artikel 4 van het productdossier is in de volgende zin:

"[…] en het tijdig bij de controle-instantie aangeven van de geproduceerde hoeveelheden aan het eind van het verkoopseizoen. […]",

het volgende zinsdeel geschrapt: "[…] aan het eind van het verkoopseizoen […]".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — Wijziging van de zaai- en oogstdata.

Beschrijving

Artikel 5 van het productdossier is als volgt gewijzigd:

de zin: "[…] Het zaaien op de volle grond moet ieder jaar plaatsvinden in de periode tussen 1 juni en 31 juli. […]", is gewijzigd om de periode tot en met 15 augustus van elk jaar te verlengen;

en de zin: "[…] Het uitplanten moet ieder jaar voor 10 september plaatsvinden.", is geschrapt en vervangen door de volgende specificaties:

"Het uitplanten moet ieder jaar:

(a) vóór 31 augustus plaatsvinden voor het "vroege" type;

(b) vóór 30 september plaatsvinden voor het "late" type."

De startdatum voor de oogst van "Radicchio Rosso di Treviso" van het late type is vervroegd van 20 oktober naar 10 oktober.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — Wijziging van de specificaties voor de fase van het voorforceren

Beschrijving

In artikel 5 van het productdossier is de volgende alinea:

"[…] In beide gevallen moet de wortelhals van elke afzonderlijke plant op dezelfde hoogte uitkomen. De bossen of de kratten met kroppen die op de grond in rijen zijn gezet, worden door tunnels beschermd om te voorkomen dat ze zeer nat worden door neerslag of door het ontdooien van 's nachts ontstane rijp. De tunnels moeten zorgen voor zoveel mogelijk ventilatie van de kroppen. […]"

als volgt gewijzigd:

"[…]; in beide gevallen moet de wortelhals van elke afzonderlijke plant een gelijke hoogte hebben. […]".

In de volgende alinea is de zin:

"[…] Deze laatste fase kan ook plaatsvinden door de genoemde bossen of kratten in ruimten met klimaatbeheersing te plaatsen. […]"

vervangen door:

"[…] Zodra de bossen zijn voorbereid, kan de fase van het voorforceren worden ingezet door de bossen of kratten in ruimten met klimaatbeheersing te plaatsen. […]".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — Redactionele wijziging van de beschrijving van de specificaties voor de fase van het forceren/bleken.

Beschrijving

In artikel 5 van het productdossier is de zin:

"[…] Het forceren/bleken vindt plaats door de kroppen nieuwe bladeren te laten vormen die, bij gebrek aan licht, geen of bijna geen chlorofylpigmenten bevatten, waardoor de helderrode kleuring van de bladschijf duidelijk tot zijn recht komt, de kroppen hun vezelige consistentie verliezen en knapperig worden en een aangename, enigszins bittere smaak ontwikkelen. […]",

als volgt gewijzigd:

"[…] Het forceren/bleken vindt plaats door de kroppen nieuwe bladeren te laten vormen die, bij afwezigheid van licht, geen of bijna geen chlorofylpigmenten bevatten, waardoor de helderrode kleuring van de bladschijf duidelijk tot zijn recht komt, de kroppen hun vezelige consistentie verliezen en knapperig worden en een aangename, enigszins bittere smaak ontwikkelen. […]".

Dit is een redactionele wijziging die bedoeld is om de tekst te verduidelijken.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — Definitie van een temperatuurbereik voor het bronwater.

Beschrijving

In artikel 5 van het productdossier is de volgende zin:

"[…] Het forceren van late "Radicchio Rosso di Treviso" vindt plaats met behulp van bronwater van 11 °C. […]"

als volgt gewijzigd:

"[…] Het forceren van late "Radicchio Rosso di Treviso" vindt plaats met behulp van bronwater met een temperatuur tussen 11 °C en 20 °C. […]".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier en punt 3.4 van het enig document — Schrapping van de specificaties betreffende het dichtbinden van de vroege "Radicchio Rosso di Treviso".

Beschrijving

In artikel 5 van het productdossier en in punt 3.4 van het enig document is de volgende tekst betreffende de fase van het dichtbinden geschrapt:

Artikel 5

"[…] Fase van het dichtbinden

In deze fase worden de kroppen op de volle grond dichtgebonden, om de normale fotosynthese te remmen, zolang als nodig is om de juiste rijpingsgraad te bereiken, zoals hierboven beschreven in de eigenschappen van het product. […]",

en is de verwijzing naar deze fase in het volgende punt geschrapt, waardoor de tekst nu als volgt luidt:

"[…] In de eerste fase na de oogst worden […] de buitenste bladeren die niet aan de minimumeisen voldoen[, verwijderd], waarna de wortelhals en de penwortel worden opgemaakt."

In punt 3.4 van het enig document,

is ", dichtbinden" geschrapt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 5 van het productdossier — Wijziging van de maximumproductie per hectare.

Beschrijving

In artikel 5 van het productdossier zijn de waarden voor de maximumproductie als volgt gewijzigd:

"Om ervoor te zorgen dat het product in aanmerking komt voor de BGA "Radicchio Rosso di Treviso", mag de maximumproductie per hectare beteelde oppervlakte niet meer bedragen dan:

(1) voor het late type: 20 000 kg per hectare;

(2) voor het vroege type: 30 000 kg per hectare.";

in de volgende alinea betreffende het maximumgewicht per volgroeide krop is de vermelding "(tolerantie volledig uitgesloten)" geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 8 van het productdossier en punt 3.6 van het enig document — Schrapping van de verplichting met betrekking tot de verzegelde afsluiting

Beschrijving

In artikel 8 van het productdossier en in punt 3.6 van het enig document is de vereiste van een verzegelde afsluiting geschrapt en is de tekst als volgt geherformuleerd:

"Als bijkomende garantie voor de eindgebruiker mogen deze verpakkingen voorzien zijn van een verzegelde afsluiting. Bij verzegelde verpakkingen van meer dan 1 kg netto voor de detailhandel kan het product uit de kratten worden gehaald, waarbij het zegel wordt verbroken, en per krop aan de eindgebruiker worden verkocht.

Ongeacht of het zegel aanwezig is, moet op de verpakkingen op daarvoor bestemde etiketten in goed zichtbare drukletters de vermelding "Radicchio Rosso di Treviso IGP" worden aangebracht, vergezeld van de nadere aanduiding "tardivo" (laat type) of "precoce" (vroeg type)."

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 8 van het productdossier en punt 3.6 van het enig document — Plaatsing van het logo

Beschrijving

Artikel 8 van het productdossier en punt 3.6 van het enig document voorzien in de mogelijkheid om het kenmerkende BGA-logo op het etiket aan te brengen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Radicchio Rosso di Treviso”

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

1. **Naam van het product**

“Radicchio Rosso di Treviso”

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BOB

☑ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0705 29 — andere

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De geteelde planten die bestemd zijn voor de productie van de BGA moeten planten zijn van de composietenfamilie — geslacht *Cichorium intybus* L. — variëteit “sylvestris”, waaronder ook het late en het vroege type vallen.

De radicchio (cichorei) met de BGA die voor consumptie wordt aangeboden, vertoont de volgende kenmerken:

— laat type

a) uiterlijk: regelmatig gevormde, gelijkvormige uitlopers met de juiste compactheid; dicht opeenstaande bladeren die dicht rondom elkaar staan en de neiging vertonen de krop naar de top toe af te sluiten; krop voorzien van een perfect bijgesneden en schoongemaakt stuk penwortel met een lengte die goed in verhouding staat tot de afmetingen van de krop zelf, maar die in ieder geval niet meer dan 6 cm bedraagt;

b) kleur: intens wijnrode bladschijf met weinig geprononceerde zijnerven; de hoofdnerf is wit;

c) smaak: de hoofdnerf heeft een aangename, enigszins bittere smaak en is knapperig van consistentie;

d) groottesortering: kroppen met een minimumgewicht van 100 g, een minimumdiameter bij de aanzet van 3 cm, en een lengte (gemeten zonder de penwortel) van 10-25 cm.

De kleinere kroppen van het late type kunnen uitsluitend voor bewerking worden bestemd. Het productprofiel van het late type is als volgt:

— perfecte rijpingsgraad;

— helderrode kleur van de bladschijf;

— witte hoofdnerf;

— krop met goede consistentie;

— middelhoog tot hoog gewicht;

— uniformiteit van de groottesortering en de lengte van de kroppen;

— precieze opmaak — verfijnd — vrij van onvolkomenheden;

— penwortel in de juiste verhouding tot de krop en niet langer dan 6 cm;

— *vroeg type*

a) uiterlijk: volle, lange, goed gesloten krop;

b) kleur: bladeren met een duidelijk geaccentueerde, witte hoofdnerf die zich vertakt in vele kleine zijnerven met dezelfde helderrode kleur als de goed ontwikkelde bladschijf;

c) smaak: bladeren met een enigszins bittere smaak en met een gemiddeld knapperige consistentie;

d) groottesortering: minimumgewicht van de kroppen 150 g, lengte van de krop (zonder wortel) 15-25 cm.

Het productprofiel van het vroege type is als volgt:

— perfecte rijpingsgraad;

— helderrode kleur van de bladschijf, onderbroken door fijne witte nerfjes;

— krop met goede consistentie;

— middelhoog tot hoog gewicht;

— uniformiteit van de groottesortering van de kroppen;

— precieze opmaak — verfijnd — vrij van onvolkomenheden.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

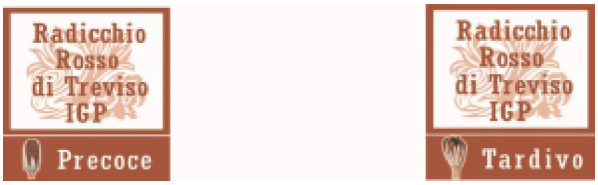
Het zaaien, telen, oogsten, voorforceren, forceren/bleken en opmaken mogen uitsluitend plaatsvinden op het administratieve grondgebied van de in punt 4 hieronder vermelde gemeenten.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken mag uitsluitend plaatsvinden op het administratieve grondgebied van de in punt 4 hieronder vermelde gemeenten om te voorkomen dat de kwaliteit verslechtert als gevolg van schokken of kneuzingen tijdens het vervoer van het onverpakte product die zouden leiden tot verkleuring of kwaliteitsverlies.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Om in de handel te worden gebracht, moet radicchio met de BGA “Radicchio Rosso di Treviso” worden verpakt in verpakkingen die geschikt zijn voor levensmiddelen, op voorwaarde dat het totale gewicht ten hoogste 10 kg bedraagt. Het is toegestaan om de kroppen individueel te verpakken, waaronder in zakken voor één krop van een voor levensmiddelen geschikt materiaal. Wanneer het verwerkt moet worden, kan het product in geschikte verpakkingen (bakken) worden verhandeld, mits het nettogewicht daarvan maximaal 250 kg bedraagt. Als bijkomende garantie voor de eindgebruiker mogen deze verpakkingen voorzien zijn van een verzegelde afsluiting. Bij verzegelde verpakkingen van meer dan 1 kg netto voor de detailhandel kan het product uit de kratten worden gehaald, waarbij het zegel wordt verbroken, en per krop aan de eindgebruiker worden verkocht. Ongeacht of het zegel aanwezig is, moet op de verpakkingen op daarvoor bestemde etiketten in goed zichtbare drukletters de vermelding “Radicchio Rosso di Treviso IGP” worden aangebracht, vergezeld van de nadere aanduiding “tardivo” (laat type) of “precoce” (vroeg type). Deze verpakkingen kunnen ook aanvullende informatie bevatten, mits deze niet van lovende aard is en de consument niet misleidt wat betreft de aard en de kenmerken van het product. Op elke verpakking en/of de verzegelde afsluiting en/of het etiket moet bovendien altijd het BGA-logo worden aangebracht, dat bij dit productdossier is gevoegd en daarvan een integrerend onderdeel vormt. Daarbij moet gebruik worden gemaakt van de aangegeven vormen, kleuren en afmetingen of verhoudingen, en moet ook het type “precoce” (vroeg type) of “tardivo” (laat type) worden gespecificeerd overeenkomstig het bijgevoegde model. Het rode logo op een witte achtergrond is een gestileerde compositie van radicchio’s met daarboven de woorden “Radicchio Rosso di Treviso IGP”. De hele afbeelding wordt begrensd door een rode rand. Lettertype: Rockwell condensed. Kleur van het logo: rood = magenta 100 % — geel 80 % — cyaan 30 %. De aanduiding “precoce” of “tardivo” moet worden geschreven in witte letters op een rode achtergrond, naast de fotografische reproductie van de “Radicchio Rosso di Treviso”. Daarnaast kan het logo door de verantwoordelijke partij ook op het zegel aangebracht worden. Andere vermeldingen dan “Radicchio Rosso di Treviso IGP” of “Radicchio di Treviso IGP” moeten een aanzienlijk kleiner formaat hebben, met uitzondering van de merk-/bedrijfsnaam van het productie- en/of verpakkingsbedrijf. Voor het vroege type geldt dat, wanneer het product in de verpakking niet met het blote oog zichtbaar is, naast de naam het woord “precoce” moet worden vermeld in een gelijke lettergrootte direct op de verpakking.



4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het gebied waar het late type wordt geproduceerd en verpakt, omvat het hele grondgebied van de volgende gemeenten in de provincies Treviso, Padua en Venetië. Provincie Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba en Zero Branco. Provincie Padua: Piombino Dese en Trebaseleghe. Provincie Venetië: Martellago, Mirano, Noale, Salzano en Scorzè. Het gebied waar het vroege type wordt geproduceerd en verpakt, omvat het hele grondgebied van de volgende gemeenten in de provincies Treviso, Padua en Venetië. Provincie 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 en Zero Branco. Provincie Padua: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese en Trebaseleghe. Provincie Venetië: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè en Spinea.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☑ de faam;

☑ een bepaalde kwaliteit;

☑ overige kenmerken.

Samenvatting van het verband

De eisen waaraan “Radicchio Rosso di Treviso” moet voldoen, hangen samen met de milieuomstandigheden en met de natuurlijke en menselijke factoren in het teeltgebied. De zaaiomstandigheden en de teeltactiviteiten op de percelen die voor de productie van de BGA worden gebruikt, moeten gelijk zijn aan die welke in het gebied van oudsher gebruikelijk zijn en in ieder geval zodanig zijn dat de planten er hun specifieke, in punt 3.2 vermelde kenmerken door verkrijgen. Voor de productie van de BGA “Radicchio Rosso di Treviso” van het late of het vroege type wordt een luchtige, diepe, goed afwaterende, niet-alkalische grond zonder al te veel voedingsstoffen, met name stikstof, geschikt geacht. Met name geschikt zijn teeltgebieden met kleiig-zandige bodems van oude alluviale gebieden, waar de kalk is uitgespoeld, met een klimaat dat wordt gekenmerkt door voldoende regenrijke zomers en niet te hoge maximumtemperaturen, een droog najaar, winters waarbij de kou al vroeg intreedt, met minimumtemperaturen tot min 10 °C. De geschiedenis, de ontwikkeling, de eeuwenlange traditie van de bedrijven en van de telers uit het gebied, de kenmerken van de landbouwgronden, de weersomstandigheden en de temperatuur van het water uit het ondergrondse waterbekken bewijzen in ruime mate dat de teelt van “Radicchio Rosso di Treviso” verbonden is met de omgeving waar deze momenteel wordt geteeld.

Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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