C/2025/5413

7.10.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5413)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Radicchio Rosso di Treviso"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Radicchio Rosso di Treviso"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChOG

☐ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ produkty rolne

☐ wina

☐ napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej zawartej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie wiążą się z ryzykiem unieważnienia związku, ani nie prowadzą do dalszych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Pkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu Eliminacja wymogu zachowania części korzenia pierwotnego w odmianie wczesnej

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L 2025/27 z 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

W pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu skreślono co następuje:

„w lit. a) wyrażenie: (...) z niewielkim korzeniem; (...)

w definicji profilu produktu następujące wyrażenie: (...) korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 4 cm".(...)

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 4 specyfikacji produktu Poprawiona definicja obowiązku zgłaszania wyprodukowanych ilości jednostce certyfikującej.

Opis

W pkt 4 specyfikacji produktu w zdaniu:

„(...) oraz poprzez terminowe zadeklarowanie, na koniec roku gospodarczego, organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości,(...)

skreślono następujące wyrażenie: (...) na koniec roku gospodarczego(...)."

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu Zmiana dat siewu, przesadzania i zbioru.

Opis

W pkt 5 specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

zdanie: (...) Operacje siewu na otwartym polu muszą być przeprowadzane w okresie od dnia 1 czerwca do dnia 31 lipca każdego roku. (...), zostało zmienione aby przedłużyć ten okres do dnia 15 sierpnia każdego roku.

w zdaniu: (...)Przesadzanie sadzonek należy przeprowadzać corocznie w okresie do 10 września.(...) skreślono wyrażenie: (...) do dnia 10 września każdego roku(...) i zastąpiono je w następujący sposób:

„Przesadzanie sadzonek należy przeprowadzać:

(a) do dnia 31 sierpnia każdego roku w przypadku odmiany wczesnej;

(b) do dnia 30 września każdego roku w przypadku odmiany późnej."

Termin rozpoczęcia zbioru odmiany późnej „Radicchio Rosso di Treviso" został przesunięty z 20 października na 10 października.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu Zmiana specyfikacji etapu wstępnego pędzenia

Opis

W pkt 5 specyfikacji produktu ustęp:

„(...) W obu przypadkach szyjka korzeniowa poszczególnych roślin musi znajdować się na tej samej wysokości. Wiązki lub klatki wypełnione główkami, w równych rzędach na ziemi, są chronione tunelami, aby zapobiec ich moknięciu w przypadku opadów atmosferycznych lub topnienia nocnego szronu. Tunele powinny zapewniać maksymalną wentylację główek."

otrzymuje następujące brzmienie:

„(...); W obu przypadkach szyjka korzeniowa poszczególnych roślin musi mieć taką samą wysokość. (...)"

W kolejnym ustępie zdanie:

„(...) Ten ostatni etap można również przeprowadzić poprzez umieszczenie takich wiązek lub klatek w pomieszczeniach klimatyzowanych. (...)”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Po przygotowaniu wiązek etap wstępnego pędzenia można przeprowadzić umieszczając przedmiotowe wiązki lub klatki w pomieszczeniach klimatyzowanych. (...)”

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu – zmiana redakcyjna w opisie specyfikacji etapu pędzenia – bielenia.

Opis

W pkt 5 specyfikacji produktu zdanie:

„(...) Doprowadza się do tego umieszczając główki w warunkach, w których tworzą nowe liście, które przy braku światła są pozbawione lub prawie pozbawione barwnika chlorofilu, podkreślają intensywną czerwoną barwę liści, tracą włóknistą konsystencję, stają się chrupiące i mają przyjemnie gorzki smak. (...)”

otrzymuje brzmienie:

„(...) Doprowadza się do tego umieszczając główki w warunkach, w których mogą tworzyć nowe liście, które z powodu braku światła są pozbawione lub prawie pozbawione barwnika chlorofilu, dzięki czemu podkreślają intensywną czerwoną barwę liści, tracą włóknistą konsystencję, stają się chrupiące i mają przyjemnie gorzki smak. (...)”

Poprawka redakcyjna ma jedynie na celu uczynienie tekstu jaśniejszym.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu Określenie zakresu temperatur wód źródlanych.

Opis

W pkt 5 specyfikacji produktu zdanie:

(...) Pędzenie odmiany późnej „Radicchio Rosso di Treviso” jest przeprowadzane z wykorzystaniem wody źródlanej w temperaturze około 11 °C (...).

otrzymuje następujące brzmienie:

(...) Pędzenie odmiany późnej „Radicchio Rosso di Treviso” jest przeprowadzane z wykorzystaniem wody źródlanej w temperaturze od 11 °C do 20 °C. (...).

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu Skreślenie specyfikacji dotyczących wiązania odmiany wczesnej „Radicchio Rosso di Treviso”

Opis

W pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 3.4 jednolitego dokumentu skreślono odniesienia do wiązania:

„*Pkt 5*

(...) Wiązanie

Na tym etapie główki, na otwartym polu, są wiązane w celu zahamowania normalnego procesu fotosyntezy przez okres niezbędny do osiągnięcia odpowiedniego stopnia dojrzałości charakteryzującego się właściwościami określonymi w pkt 2 powyżej. (...)”

oraz odniesienie do tego kroku w następnym akapicie:

„(...), główki po rozwiązaniu (...)”

Pkt 3.4 jednolitego dokumentu

skreślono słowo „wiązanie”.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 5 specyfikacji produktu Zmiana maksymalnej wydajności z hektara

Opis

W pkt 5 specyfikacji produktu wartości maksymalnej wydajności zmieniono w następujący sposób:

„Aby produkt został objęty ChOG »Radicchio Rosso di Treviso«, maksymalna wydajność z hektara powierzchni gruntów uprawnych nie może przekraczać następujących wartości:

1. odmiana późna 20 000 kg/Ha;

2. odmiana wczesna 30 000 kg/Ha.”

w następnym akapicie dotyczącym maksymalnej masy jednostkowej główek skreśla się wyrazy „z wyłączeniem tolerancji”.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu Usunięcie wymogu dotyczącego możliwej do zaplombowania pokrywy.

Opis

W pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu usunięto wymóg dotyczący możliwej do zaplombowania pokrywy, a tekst przeredagowano w następujący sposób:

„Aby zapewnić konsumentowi końcowemu gwarancję, wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę. W przypadku sprzedaży detalicznej w zaplombowanych opakowaniach o masie przekraczającej 1 kg netto, produkt można wyjąć ze skrzynek, co doprowadzi do zerwania plomby, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu.

Pojemniki, zaplombowane lub nie, muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter – dobrze widocznym na etykietach przeznaczonych do tego celu – o następującej treści: »Radicchio Rosso di Treviso IGP«, któremu towarzyszy określenie »tardivo« (odmiana późna) lub »precoce« (odmiana wczesna).”

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu Umieszczanie logo.

Opis

W pkt 8 specyfikacji produktu i w pkt 3.6 jednolitego dokumentu została przewidziana możliwość umieszczenia logo ChOG na etykiecie.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Radicchio Rosso di Treviso”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7./2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Radicchio Rosso di Treviso”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0705 29 – Pozostałe

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Uprawy przeznaczone do produkcji produktu objętego ChOG muszą składać się z roślin pochodzących z rodziny astrowatych – gatunku *Cichorium intybus L.* – późnej (tardivo) lub wczesnej (precoce) odmiany dzikiej cykorii.

W chwili dopuszczenia do konsumpcji cykoria objęta ChOG musi posiadać następujące właściwości:

— odmiana późna

a) wygląd: pędy regularne, jednakowe i gęste; zbite, okrywające liście, z tendencją do zamykania główki w części wierzchołkowej; główka zakończona częścią starannie wypielęgnowanego korzenia o długości proporcjonalnej do wielkości główki, ale w żadnym wypadku nie większej niż 6 cm.

b) barwa: blaszki liści mają intensywny kolor czerwonego wina, a ich boczne unerwienie jest słabo rozwinięte; żyłka grzbietowa (główne unerwienie) ma kolor biały;

c) smak: żyłka grzbietowa ma przyjemnie gorzkawy smak i chrupką konsystencję.

d) wielkość minimalna masa główki wynosi 100 g, minimalna średnica przy szyjce korzeniowej wynosi 3 cm, a długość (bez korzenia) to 10–25 cm.

Mniejszej wielkości główki odmiany późnej mogą być przeznaczone wyłącznie do celów przetwórstwa. Cechy odmiany późnej jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

— idealnie dojrzała;

— błyszczący, jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej;

— unerwienie główne w kolorze białym;

— odpowiednio gęste główki;

— wielkość od średniej do dużej;

— główki jednakowej wielkości i długości;

— wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez skaz;

— korzeń proporcjonalny do główki i nie dłuższy niż 6 cm.

— *odmiana wczesna:*

a) wygląd: główka duża, wydłużona, ściśle zamknięta;

b) barwa: liście mają mocno zarysowane żyłki główne koloru białego, które rozgałęziają się na wiele małych żyłek na tle intensywnej czerwieni dobrze rozwiniętej blaszki liściowej;

c) smak: liście o smaku lekko gorzkawym i średnio chrupkiej konsystencji.

d) wielkość minimalna masa główek wynosi 150 g, a długość główki (bez korzenia) to 15–25 cm.

Cechy odmiany wczesnej jako produktu wprowadzanego do obrotu określa się w następujący sposób:

— idealnie dojrzała;

— jaskrawoczerwony kolor blaszki liściowej przerywany delikatnym białym unerwieniem;

— odpowiednio gęste główki;

— wielkość od średniej do dużej;

— główki jednakowej wielkości;

— wygląd po pielęgnacji: starannie wyczyszczona i bez skaz;

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

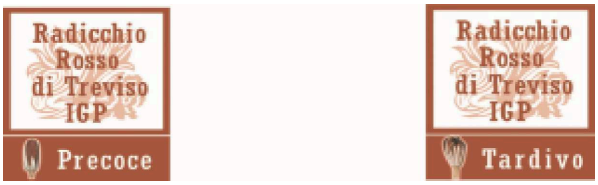
Siew, uprawa, zbiór, wstępne pędzenie, pędzenie, bielenie i pielęgnacja muszą odbywać się wyłącznie na obszarze administracyjnym gmin, o których mowa w pkt 4 poniżej.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie musi odbywać się wyłącznie na obszarze administracyjnym gmin, o których mowa w pkt 4 poniżej, w celu uniknięcia pogorszenia jakości spowodowanego wstrząsami lub uderzeniami, które doprowadziłyby do czernienia lub pogorszenia cech jakościowych na etapie transportu niepakowanego produktu.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Cykoria dopuszczona do konsumpcji i objęta ChOG „Radicchio Rosso di Treviso" musi być pakowana w odpowiednie pojemniki nadające się do przechowywania produktów spożywczych, pod warunkiem, że ich całkowita masa nie przekracza 10 kg. Dozwolone jest indywidualne pakowanie główek, w tym stosowanie woreczków na jedną główkę wykonanych z materiału przeznaczonego do zastosowań spożywczych. W przypadku, gdy produkt przeznaczony jest do przetworzenia, może być wprowadzany do obrotu w odpowiednich pojemnikach (skrzyniach) pod warunkiem, że ich masa netto nie przekracza 250 kg. Wszystkie pojemniki muszą posiadać możliwą do zaplombowania pokrywę, co stanowi gwarancję dla konsumenta końcowego. W przypadku sprzedaży detalicznej w zaplombowanych opakowaniach o masie przekraczającej 1 kg netto, produkt można wyjąć ze skrzynek, co doprowadzi do zerwania plomby, oraz sprzedawać pojedyncze główki konsumentowi końcowemu. Pojemniki, zaplombowane lub nie, muszą być oznaczone napisem złożonym z drukowanych liter – dobrze widocznym na etykietach przeznaczonych do tego celu – o następującej treści: „Radicchio Rosso di Treviso IGP", któremu towarzyszy określenie „tardivo" (odmiana późna) lub „precoce" (odmiana wczesna). Oznaczenie na pojemnikach może także zawierać ewentualne dodatkowe informacje pod warunkiem, że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, jeśli chodzi o rodzaj i cechy charakterystyczne produktu. Każdy pojemnik lub możliwa do zaplombowania pokrywa lub etykieta muszą być ponadto opatrzone identyfikacyjnym logo ChOG, załączonym do specyfikacji, które stanowi jej integralną część, przy użyciu wskazanych kształtów, kolorów, rozmiarów i proporcji, i określać rodzaj cykorii, odmianę wczesną lub późną, zgodnie z załączonym wzorem. Logo ma kolor czerwony, jest umieszczone na białym tle i składa się z ilustracji przedstawiającej stylizowaną kompozycję złożoną z cykorii, nad którą znajdują się słowa „Radicchio Rosso di Treviso" IGP, a całe logo ma czerwone obramowanie. Rodzaj czcionki: Rockwell condensed. Kolor logo: czerwony = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %. Oznaczenie „precoce" lub „tardivo" umieszcza się zapisane białymi literami na czerwonym tle obok zdjęcia odpowiedniej odmiany „Radicchio Rosso di Treviso". Logo może ponadto zostać przymocowane do plomby przez podmiot odpowiedzialny. Wszystkie dane szczegółowe inne niż określenie „Radicchio Rosso di Treviso IGP" lub „Radicchio di Treviso IGP" muszą być znacznie mniejsze niż wspomniane określenie, z wyjątkiem znaku towarowego / nazwy producenta lub pakującego. W przypadku odmiany wczesnej, jeżeli pojemnik nie pozwala na zobaczenie produktu gołym okiem, określenie „precoce" musi być umieszczone obok nazwy produktu na samym pojemniku zapisane czcionką tej samej wielkości.



4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji i pakowania odmiany późnej obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja: Prowincja 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. Prowincja Padwa: Piombino Dese, Trebaseleghe. Prowincja Wenecja: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè. Obszar produkcji i pakowania odmiany wczesnej obejmuje cały obszar administracyjny niżej wymienionych gmin w prowincjach Treviso, Padwa i Wenecja: Prowincja 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. Prowincja Padwa: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe. Prowincja Wenecja: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej właściwości

☑ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Właściwości „Radicchio Rosso di Treviso” wynikają z warunków środowiskowych oraz czynników naturalnych i ludzkich na obszarze produkcji. Warunki panujące w gospodarstwie oraz metody uprawy na gruntach przeznaczonych do produkcji „Radicchio Rosso di Treviso” ChOG muszą pozostawać w zgodzie z tradycyjnie stosowanymi metodami na obszarze produkcji i móc zapewnić produktowi jego charakterystyczne właściwości określone w pkt 3.2. Do prowadzenia produkcji odmiany późnej i wczesnej „Radicchio Rosso di Treviso” nadają się gleby, które są świeże, głębokie, dobrze osuszone i niezbyt bogate w składniki odżywcze, zwłaszcza w azot, nie będące glebami alkalicznymi. Szczególnie odpowiednie do uprawy są tereny o glebach gliniastych i piaszczystych, znajdujące się na dawnych gruntach popowodziowych poddane procesowi odwapnienia. Odpowiedni klimat charakteryzują wystarczające opady i umiarkowane maksymalne temperatury w porze letniej, sucha jesień oraz wczesna zima z temperaturami spadającymi do minus 10 °C. Historia, ewolucja, wielowiekowe tradycje lokalnych gospodarstw i hodowców warzyw, charakterystyka terenu, warunki klimatyczne, temperatura wody gruntowej, wszystkie te czynniki stanowią jednoznaczne potwierdzenie związku „Radicchio Rosso di Treviso” ze środowiskiem, w którym jest ona uprawiana.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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