Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5413)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Radicchio Rosso di Treviso»

Número de referência da UE: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Nome do produto**

«Radicchio Rosso di Treviso»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração é considerada normalizada na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação ou da utilização dessa denominação, não apresenta o risco de anulação da relação e não implica restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Artigo 2.º do caderno de especificações e ponto 3.2 do documento único. Supressão do requisito relativo à presença de parte da raiz no tipo temporão.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

No artigo 2.º do caderno de especificações e no ponto 3.2 do documento único, é suprimido o seguinte texto:

Na alínea a), a seguinte frase: «(...) com uma pequena porção de raiz; (...)»

Na definição do perfil aquando da sua comercialização, a seguinte frase: «(...) raiz, proporcional à cabeça, com, no máximo, 4 cm.»

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 4.º do caderno de especificações. Clarificação relativa à obrigação de comunicar ao organismo de certificação (OC) as quantidades produzidas.

Descrição

No artigo 4.º do caderno de especificações é alterada a seguinte frase:

«"(...) e pela comunicação atempada das quantidades produzidas, no final da campanha de comercialização, ao organismo de certificação (...)"

suprimindo o seguinte texto: "(...), no final da campanha de comercialização, (...)"»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações. Alteração das datas de sementeira, transplantação e colheita.

Descrição

No ponto 5 do caderno de especificações é alterada a seguinte frase:

a frase: «(...) As operações de sementeira no campo devem realizar-se no período compreendido entre 1 de junho e 31 de julho de cada ano. (...)» foi alterada para alargar o período até 15 de agosto de cada ano.

É alterada a seguinte frase: «(...) A transplantação deve ser efetuada até 10 de setembro de cada ano. (...)», suprimindo o seguinte texto: «(...) até 10 de setembro de cada ano. (...)», e substituindo-o pelo seguinte:

«Caso seja efetuada transplantação, esta deve ocorrer:

(a) Até 31 de agosto de cada ano, para o tipo temporão;

(b) Até 30 de setembro de cada ano, para o tipo serôdio.»

A data de início da colheita do «Radicchio Rosso di Treviso» do tipo serôdio foi antecipada de 20 de outubro para 10 de outubro.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações. Alteração das especificações relativas à fase de pré-forçagem.

Descrição

No artigo 5.º do caderno de especificações, o parágrafo:

«(...) Em ambos os casos, o colo de cada planta deve estar à mesma altura. Os molhos ou as caixas com os pés de chicória são alinhados no terreno e protegidos por túneis, de modo a evitar que humedeçam demasiado com a precipitação ou o degelo das geadas noturnas. Os túneis devem garantir a máxima ventilação dos pés. (...)»

passa a ter a seguinte redação:

«(...); em ambos os casos, o colo das plantas individuais deve ter uma altura homogénea. «(...)»

No parágrafo seguinte, a frase:

«(...) Esta última fase pode igualmente ser realizada colocando os molhos ou as caixas em locais de ambiente controlado. (...)»

passa a ter a seguinte redação:

«(...) Uma vez preparados os molhos do "Radicchio Rosso di Treviso", a fase de pré-forçagem pode efetuar-se colocando os molhos ou as caixas em locais de ambiente controlado. (...)».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações; Alteração redacional das especificações relativa à fase de forçagem — branqueamento.

Descrição

No artigo 5.º do caderno de especificações, o texto:

«(...) Esta operação efetua-se colocando os pés em condições de formar novas folhas que, privadas de luz, são desprovidas, ou quase, de pigmentos clorofílicos, pões em evidência a cor vermelha intensa do seu limbo, que perde a sua consistência fibrosa e adquire uma textura crocante e um agradável sabor amargo. (...)»

passa a ter a seguinte redação:

«(...) Esta operação efetua-se colocando os pés em condições de formar novas folhas que, na ausência de luz, se encontram assim desprovidas, ou quase, de pigmento clorofílicos, evidenciando assim a cor vermelha intensa do seu limbo, reduzindo a sua consistência fibrosa e adquirindo uma textura crocante e um agradável sabor amargo. (...)»

Alteração meramente textual, de forma a tornar o texto mais claro.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações. Definição de um intervalo de temperaturas para a água de nascente.

Descrição

No artigo 5.º do caderno de especificações, a seguinte frase:

«(...) A forçagem do "Radicchio Rosso di Treviso" serôdio efetua-se mediante a utilização de água de nascente a uma temperatura de cerca de 11 °C.(...)»

passa a ter a seguinte redação:

«(...) A forçagem do "Radicchio Rosso di Treviso" serôdio efetua-se mediante a utilização de água de nascente a uma temperatura entre 11 °C e 20 °C. (...)»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações e ponto 3.4 do documento único. Supressão das especificações relativas à fase de atadura do «Radicchio Rosso di Treviso» temporão.

Descrição

As seguintes referências à fase de atadura do artigo 5.º do caderno de especificações e do ponto 3.4 do documento único são suprimidas:

Artigo 5.º

«(...) A fase de atadura.

Nesta fase, os pés de chicória, em pleno campo, são atados de forma a inibir o processo normal de fotossíntese, durante o tempo necessário para que o produto atinja o grau de maturação adequado com as características descritas no artigo 2.º *supra*. (...)»

assim como a referência a esta fase no parágrafo seguinte:

«(...), os pés de chicória não atados (...)»

Ponto 3.4 do documento único

A expressão «não atados» é suprimida.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 5.º do caderno de especificações. Alteração da produção máxima por hectare.

Descrição

No artigo 5.º do caderno de especificações, os valores de produção máxima por hectare passam a ter a seguinte redação:

«Para que o produto possa beneficiar da IGP "Radicchio Rosso di Treviso", a produção máxima por hectare de superfície cultivada não deve exceder os seguintes limites:

(1) Serôdio — 20 000 kg/ha

(2) Temporão — 30 000 kg/ha.»

No parágrafo seguinte, relativo ao peso máximo de cada pé, o texto «não incluindo qualquer tolerância» é suprimido.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 8.º do caderno de especificações e ponto 3.6 do documento único. Supressão da exigência das caixas disporem de uma tampa selada

Descrição

No artigo 8.º do caderno de especificações e no ponto 3.6 do documento único, a exigência de as caixas disporem de uma tampa selada é suprimida e o texto passa a ter a seguinte redação:

«Cada caixa pode dispor de uma tampa selada, como garantia adicional para o consumidor final. Em caso de venda a retalho em caixas com um peso líquido superior a 1 kg, o produto pode ser extraído das caixas, após rutura do selo, e vendido à unidade ao consumidor final

As caixas, quer estejam seladas ou não, devem ostentar a menção "Radicchio Rosso di Treviso" IGP, aposta em carateres de imprensa claramente visíveis nos rótulos previstos para o efeito, com a especificação "tardivo" (serôdio) ou "precoce" (temporão).»

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Artigo 8.º do caderno de especificações e ponto 3.6 do documento único. Aposição do logótipo.

Descrição

A possibilidade de apor o logótipo identificativo da IGP no rótulo é aditada ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Radicchio Rosso di Treviso»

Número de referência da UE: PGI-IT-1514-AM03 — 10.7.2025

1. **Nome(s)**

«Radicchio Rosso di Treviso»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0705 29 — Outros

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

As culturas destinadas à produção da IGP «Radicchio Rosso di Treviso» devem ser constituídas por plantas da família das compostas, espécie *Cichorium intybus* L. var. silvestre, que inclui dois tipos: serôdio e temporão.

Aquando da introdução no mercado, a chicória com a IGP «Radicchio Rosso di Treviso» IGP deve apresentar as seguintes características:

— Serôdio

a) Aspeto: rebentos regulares, uniformes e compactos; folhas apertadas, envolventes, que tendem a fechar a cabeça na sua parte apical; o pé da chicória compreende também uma parte da raiz perfeitamente aparada e com um comprimento proporcional às dimensões da cabeça, mas não superior a 6 cm.

b) Cor: limbo foliar cor de vinho, com nervuras secundárias ligeiramente marcadas e nervura central branca;

c) Sabor: nervura central com um agradável sabor amargo e consistência estaladiça;

d) Calibre: pés com peso mínimo de 100 g, diâmetro mínimo no colo de 3 cm, comprimento (sem raiz) de 10 a 25 cm.

Os pés do «Radicchio Rosso di Treviso» serôdio, de menor dimensão, podem destinar-se exclusivamente à transformação. O perfil do «Radicchio Rosso di Treviso» serôdio aquando da sua comercialização é o seguinte:

— perfeito grau de maturação,

— limbo foliar de cor vermelha brilhante,

— nervura central de cor branca,

— boa consistência da cabeça,

— peso médio a elevado,

— calibre e comprimento uniformes,

— preparação: precisa, requintada, sem defeitos,

— raiz de comprimento proporcional à cabeça, com, no máximo, 6 cm;

— *Temporão*

a) Aspeto: cabeça volumosa, alongada e bem fechada;

b) Cor: folhas peninérveas, caracterizadas pela presença de uma nervura central muito pronunciada, de cor branca, da qual partem numerosas nervuras secundárias muito pequenas espalhadas nas folhas bem desenvolvidas de um vermelho intenso.

c) Sabor: folhas de sabor ligeiramente amargo e uma consistência moderadamente estaladiça.

d) Calibre: pés com peso mínimo de 150 g e comprimento (sem raiz) de 15 a 25 cm.

O perfil do «Radicchio Rosso di Treviso» temporão aquando da sua comercialização é o seguinte:

— perfeito grau de maturação,

— limbo foliar vermelho brilhante, sulcado por pequenas nervuras brancas,

— boa consistência da cabeça,

— peso médio a elevado,

— calibre uniforme,

— preparação: precisa, requintada, sem defeitos;

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

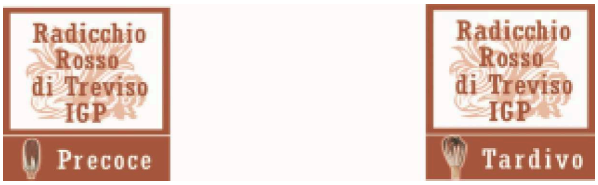
As operações de sementeira, cultivo, colheita, pré-forçagem, forçagem-branqueamento e preparação devem ter lugar exclusivamente no território administrativo dos municípios referidos no ponto 4, abaixo.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As operações de acondicionamento devem ter lugar exclusivamente no território administrativo dos municípios referidos no ponto 4, abaixo, a fim de evitar qualquer deterioração da qualidade do «Radicchio Rosso di Treviso» causada por choques ou danos, que provoquem manchas ou a deterioração da qualidade durante a fase de transporte do produto não embalado.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Para poder ser comercializada, a chicória com a IGP «Radicchio Rosso di Treviso» deve ser acondicionada em caixas adequadas para uso alimentar e de peso total não superior a 10 kg. É autorizado o acondicionamento individual dos pés, incluindo por meio de sacos concebidos para um único pé em materiais para uso alimentar. O produto destinado à transformação pode ser comercializado em recipientes adequados (engradados), desde que não excedam um peso líquido de 250 kg. Cada caixa pode dispor de uma tampa selada, como garantia adicional para o consumidor final. Em caso de venda a retalho em caixas com um peso líquido superior a 1 kg, o produto pode ser extraído das caixas, após rutura do selo, e vendido à unidade ao consumidor final As caixas, quer estejam seladas ou não, devem ostentar a menção «Radicchio Rosso di Treviso» IGP, aposta em carateres de imprensa claramente visíveis nos rótulos previstos para o efeito, com a especificação «tardivo» (serôdio) ou «precoce» (temporão). Nas caixas podem figurar eventuais indicações complementares e acessórias que não tenham caráter laudatório e não induzam o consumidor em erro quanto à natureza e às características do produto. Além disso, cada caixa e/ou tampa selada e/ou rótulo deve ostentar sempre o logótipo da IGP, anexado ao presente caderno de especificações, do qual faz parte integrante, utilizando as formas, cores, dimensões ou proporções estabelecidas, e especificar o tipo de chicória, temporão ou serôdio, em conformidade com o modelo em anexo. O logótipo, vermelho sobre fundo branco, é constituído por uma representação estilizada de chicórias sobre as quais se encontra a menção «Radicchio Rosso di Treviso» IGP, enquadrada numa moldura vermelha. Tipo de letra: *rockwell condensed*. Cor do logótipo: vermelho = magenta 100 % — amarelo 80 % — ciano 30 %. A indicação «temporão» ou «serôdio» é aposta em carateres brancos sobre fundo vermelho, junto à reprodução fotográfica do «Radicchio Rosso di Treviso». O logótipo pode ainda ser inserido no selo pelo responsável. Quaisquer outras indicações devem ser de dimensão muito mais reduzida do que a da menção «Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.» ou «Radicchio di Treviso I.G.P.», com exceção do nome da marca do produtor e/ou do acondicionador. Em relação ao tipo temporão, caso a caixa não permita ver o produto à vista desarmada, a menção «temporão» deve figurar junto do nome na própria caixa, em carateres da mesma dimensão.



4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A zona de produção e de acondicionamento do «Radicchio Rosso di Treviso» serôdio está limitada às províncias de Treviso, Pádua e Veneza e abrange todo o território administrativo dos seguintes municípios: Província de Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba e Zero Branco. Província de Pádua: Piombino Dese e Trebaseleghe. Província de Veneza: Martellago, Mirano, Noale, Salzano e Scorzè. A zona de produção e de acondicionamento do «Radicchio Rosso di Treviso» do tipo temporão está limitada às províncias de Treviso, Pádua e Veneza e abrange todo o território administrativo dos seguintes municípios: Província de 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 e Zero Branco. Província de Pádua: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese e Trebaseleghe. Província de Veneza: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè e Spinea.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade específica

☑ Outras características

Resumo da relação

As características específicas do «Radicchio Rosso di Treviso» dependem das condições ambientais e dos fatores naturais e humanos da zona de produção. As condições de plantação e as operações de cultivo das parcelas destinadas à produção desta IGP devem ser as tradicionais da zona e aptas a conferir aos pés de chicória as suas características específicas definidas no ponto 3.2. Os solos adequados à produção de «Radicchio Rosso di Treviso» serôdio são frescos, profundos, bem drenados, de reação não alcalina, sem serem excessivamente ricos em nutrientes, nomeadamente em azoto. São particularmente indicadas para a produção as zonas de solos argilo-arenosos em aluviões antigos em estado de descalcificação e com um clima marcado por verões suficientemente chuvosos e temperaturas máximas moderadas, outonos secos, invernos em que o frio chegue cedo e atinja temperaturas de 10 °C negativos. A história, a evolução, a tradição mais que secular das explorações e dos horticultores da zona, as características do solo, o clima e a temperatura da água do lençol freático comprovam amplamente a relação entre a cultura do «Radicchio Rosso di Treviso» e o meio em que o produto é cultivado.

Hiperligação à publicação do caderno de especificações

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