C/2025/5413

7.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5413)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Radicchio Rosso di Treviso“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Sektor**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Schválená zmena predstavuje štandardnú zmenu v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože sa ňou nemení názov označenia ani používanie názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente a neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Článok 2 špecifikácie výrobku a bod 3.2 jednotného dokumentu Vypustenie požiadavky, aby na druhu *precoce* (skorá) zostala časť koreňa.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V článku 2 špecifikácie výrobku a v bode 3.2 jednotného dokumentu sa vypúšťa tento text:

„veta v bode a): (...) s malou časťou koreňa; (…)

vo vymedzení tovaroznaleckého profilu nasledujúca veta: (…) dĺžka koreňa je primeraná hlávke a nepresahuje 4 cm.“

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 4 špecifikácie výrobku. Vysvetlenie povinnosti nahlásiť vyprodukované množstvá certifikačnému orgánu.

Opis

V článku 4 špecifikácie výrobku sa mení táto veta:

„(…) a včasného predloženia vyhlásenia o vyrobených množstvách kontrolnému orgánu na konci hospodárskeho roku (…)

vypustením týchto slov: (…) na konci hospodárskeho roku (…)“

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku. Menia sa dátumy výsadby, presádzania a zberu.

Opis

V článku 5 špecifikácie výrobku sa vykonávajú tieto zmeny:

veta: (…) Výsadbové práce na poli sa musia vykonať v období od 1. júna do 31. júla každého roka. (…) sa mení tak, aby sa toto obdobie predĺžilo do 15. augusta každého roka.

Mení sa táto veta: (…) Presádzanie sa musí vykonať do 10. septembra každého roka. (...) vypustením slov: (…) do 10. septembra (…) a nahrádza sa týmto textom:

„Presádzanie sa musí vykonať:

(a) do 31. augusta každého roka v prípade druhu ‚precoce‘ (skorá);

(b) do 30. septembra každého roka v prípade druhu ‚tardivo‘ (neskorá).“

Dátum začatia zberu odrody „Radicchio Rosso di Treviso“ druhu „tardivo“ (neskorá) sa presúva na skôr, z 20. na 10. októbra.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku. Zmena špecifikácií týkajúcich sa fázy prvotného urýchlenia.

Opis

V článku 5 špecifikácie výrobku sa odsek:

„(…) V obidvoch prípadoch musí mať koreň jednotlivých rastlín rovnakú dĺžku. Zväzky alebo debničky naplnené hlávkami čakanky, usporiadané na zemi, sú chránené tunelom, aby sa zabránilo ich výraznému premočeniu v prípade atmosférických zrážok alebo topeniu námraz. V tuneloch musí byť zabezpečené maximálne vetranie hlávok.“

mení takto:

„(…); spodok jednotlivých rastlín musí mať v oboch prípadoch podobnú výšku. (…)“

V nasledujúcom odseku sa veta:

„(…) Táto posledná fáza sa môže vykonať aj pri uložení zväzkov alebo debničiek do klimatizovaných miestností.“

(…)mení takto:

(…) Keď sa pripravia zväzky „Radicchio Rosso di Treviso“, štádium prvotného urýchlenia možno vykonať umiestnením zväzkov alebo debničiek do klimatizovaných miestností. (…)

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie. Redakčná zmena špecifikácií týkajúcich sa štádia rýchlenia – bielenia.

Opis

V článku 5 špecifikácie výrobku sa vety:

„(…) Vykonáva sa tak, že sa vytvoria podmienky na to, aby sa na hlávkach mohli vytvoriť nové listy, ktoré za neprítomnosti svetla vôbec alebo takmer vôbec neobsahujú chlorofylové pigmenty, čím sa ešte zintenzívni výrazné červené zafarbenie listov, stratí sa vláknitá konzistencia a listy sa stanú chrumkavými a získajú príjemnú horkastú chuť. (…)“

menia takto:

„(…) Dosahuje sa umiestnením hlávok do podmienok, v ktorých sa môžu vytvoriť nové listy, ktoré v neprítomnosti svetla nemajú žiaden alebo takmer žiaden chlorofylový pigment, čím sa zvýrazňuje intenzívna červená farba čepele listu, ktorá stráca vláknitú konzistenciu, stáva sa chrumkavou a získava príjemne horkastú chuť. (…)“

Čisto redakčná zmena, aby bol text zrozumiteľnejší.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku. Nastavenie teplotného rozmedzia pramenitej vody.

Opis

V článku 5 špecifikácie výrobku sa nasledujúca veta:

(…) Neskorá čakanka „Radicchio Rosso di Treviso“ sa rýchli prostredníctvom použitia pramenitej vody s teplotou približne 11 °C. (…)

mení takto:

(…) Druh čakanky *Tardivo* (neskorá) „Radicchio Rosso di Treviso“ sa rýchli použitím pramenitej vody s teplotou od 11 do 20 °C. (…)

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku a bod 3.4 jednotného dokumentu Vypúšťajú sa špecifikácie týkajúce sa viazania druhu čakanky *precoce* „Radicchio Rosso di Treviso“.

Opis

V článku 5 špecifikácie výrobku a v bode 3.4 jednotného dokumentu sa vypúšťajú tieto odkazy na fázu viazania:

„*Článok 5*

(…) Fáza viazania.

V tejto fáze sa hlávky čakaniek, ktoré sa stále vysádzajú na poli, viažu, aby sa na čas potrebný na dosiahnutie správnej úrovne zrelosti zastavil bežný proces fotosyntézy a získali sa vlastnosti uvedené v článku 2. (…)“

plus v odkaze na túto fázu v ďalšom odseku:

„(…) hlávky, z ktorých sa odstránilo viazanie, (…)“

v bode 3.4 jednotného dokumentu:

sa vypúšťajú slová „z ktorých sa odstránilo viazanie“.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 5 špecifikácie výrobku. Zmena maximálnych objemov výroby na hektár.

Opis

V článku 5 špecifikácie výrobku sa maximálne objemy výroby menia takto:

„Aby sa na výrobok mohlo vzťahovať CHZO ‚Radicchio Rosso di Treviso‘, maximálny hektárový výnos obrábanej plochy nemôže presiahnuť tieto limity:

1. druh ‚tardivo‘ (neskorá) – 20 000 kg/ha;

2. druh ‚precoce‘ (skorá) – 30 000 kg/ha“

V ďalšom odseku týkajúcom sa maximálnej jednotkovej hmotnosti hlávok, sa vypúšťajú slová „bez akejkoľvek tolerancie“.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 8 špecifikácie výrobku a bod 3.6 jednotného dokumentu Vypustenie požiadavky na kryt s pečaťou

Opis

V bode 8 špecifikácie výrobku a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa vypúšťa požiadavka na kryt s pečaťou a znenie sa mení takto:

„Všetky prepravky môžu mať kryt s pečaťou ako ďalšiu záruku pre konečného spotrebiteľa. Pri maloobchodnom predaji v baleniach s čistou hmotnosťou nad 1 kg sa môže výrobok vyberať z debničiek, čím sa poškodí pečať, a predávať po jednotlivých hlávkach konečnému spotrebiteľovi.

Na prepravkách sa musí na etiketách určených na tento účel tlačeným písmom a viditeľne uviesť nápis ‚Radicchio Rosso di Treviso‘ IGP spolu s uvedením druhu ‚tardivo‘ (neskorá) alebo ‚precoce‘(skorá).“

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Článok 8 špecifikácie výrobku a bod 3.6 jednotného dokumentu Pripojenie loga.

Opis

V článku 8 špecifikácie výrobku a v bode 3.6 jednotného dokumentu sa vkladá možnosť dať na etiketu logo CHZO.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Radicchio Rosso di Treviso“

Referenčné číslo EÚ: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Názov:**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0705 29 – Ostatné

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Čakanka s CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ sa musí pestovať z jednej z dvoch odrôd rastlín druhu *Cichorium intybus* L. z čeľade *Asteraceae: tardivo* (neskorá) a *precoce* (skorá).

Pri uvedení na trh musí mať čakanka s CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ tieto vlastnosti:

— *tardivo* (neskorá)

a) Vzhľad: pravidelné výhonky, celistvé a kompaktné, uzatvorené listy, zavinuté, ktoré hlávku v hornej časti takmer uzatvárajú. Pravidelné výhonky, celistvé a kompaktné, uzatvorené listy, zavinuté, ktoré hlávku v hornej časti takmer uzatvárajú, v hlávke je časť koreňa, ktorý je presne orezaný a jeho dĺžka je primeraná veľkosti hlávky, ale nie dlhšia ako 6 cm.

b) Farba: okraje listov výraznej vínovej so sotva viditeľnými strednými žilkami, biele zadné rebrá (hlavné žilky).

c) Chuť: zadné listy výrazne horkej chuti a chrumkavej konzistencie.

d) Veľkosť: hlávky s minimálnou hmotnosťou 100 g, minimálny priemer hlúbu 3 cm, dĺžka (bez hlavného koreňa) od 10 do 25 cm.

Hlávky neskorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“, ktoré majú menší priečny priemer, môžu byť určené výlučne na spracovanie. Tovaroznalecký profil neskorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ je stanovený takto:

— náležitý stupeň zrelosti,

— výrazné jasnočervené zafarbenie listov,

— hlavné žilky bielej farby,

— primeraná celistvosť hlávky,

— priemerná až veľká hmotnosť,

— jednotnosť priečneho priemeru a dĺžky hlávok,

— presné, jemné orezanie, bez nepravidelností,

— primeraný koreň, nie dlhší ako 6 cm.

— *precoce* (skorá)

a) Vzhľad: objemná hlávka, predĺžená, primerane uzavretá.

b) Farba: listy charakterizované veľmi výraznými žilkami bielej farby, ktoré sa rozvetvujú do početných malých vlásočníc vo výrazne červenej farbe početných listov.

c) Chuť: listy mierne horkastej chuti a pomerne chrumkavej konzistencie.

d) Veľkosť: minimálna hmotnosť hlávok 150 g, dĺžka hlávky (bez koreňa) od 15 do 25 cm.

Tovaroznalecký profil skorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ je stanovený takto:

— náležitý stupeň zrelosti,

— jasnočervené zafarbenie listov s jemnými bielymi žilkami,

— primeraná celistvosť hlávky,

— priemerná až veľká hmotnosť,

— hlávky s jednotnou veľkosťou,

— presné, jemné orezanie, bez nepravidelností,

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

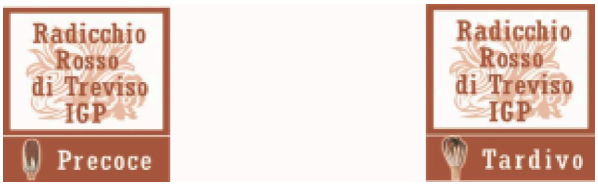
Výsev, pestovanie, zber, prvotné urýchlenie, rýchlenie – bielenie a orezanie sa musia uskutočniť výlučne na administratívnom území obcí uvedených ďalej v bode 4.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie sa musí uskutočniť výlučne na administratívnom území obcí uvedených ďalej v bode 4, aby nedošlo k akémukoľvek zníženiu kvality čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ v dôsledku nárazov alebo úderov, ktoré by mohli viesť k černeniu alebo zmene kvalitatívnych vlastností počas prepravy nebaleného výrobku.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Čakanka s CHZO „Radicchio Rosso di Treviso“ musí byť pri uvádzaní na trh zabalená do prepraviek vhodných na potravinárske použitie, ktorých celková hmotnosť nepresahuje 10 kg. Samostatné balenie hlávok sa povoľuje, vrátane balenia pomocou vreciek určených pre jednu hlávku a z materiálu vhodného pre potraviny. V prípade, že je výrobok určený na spracovanie, môže sa predávať vo vhodných prepravkách (debničkách) za predpokladu, že ich čistá hmotnosť nepresahuje 250 kg. Tieto prepravky môžu mať kryt s pečaťou ako ďalšiu záruku pre konečného spotrebiteľa. Pri maloobchodnom predaji v baleniach s čistou hmotnosťou nad 1 kg sa môže výrobok vyberať z debničiek, čím sa poškodí pečať, a predávať po jednotlivých hlávkach konečnému spotrebiteľovi. Či prepravky sú, alebo nie sú zapečatené, na etiketách určených na tento účel sa musí tlačeným písmom a viditeľne uviesť nápis „Radicchio Rosso di Treviso“ IGP [CHZO] spolu s uvedením druhu „tardivo“ (neskorá) alebo „precoce“(skorá). Na týchto istých prepravkách sa môžu uvádzať aj doplnkové a dodatočné údaje, ktoré nemajú pochvalný charakter a nezavádzajú spotrebiteľa, pokiaľ ide o kvalitu a vlastnosti výrobku. Okrem toho na každej prepravke a/alebo zapečatenom kryte a/alebo etikete musí vždy byť uvedené logo CHZO priložené k tejto špecifikácii, ktoré tvorí ich neoddeliteľnú časť, predpísaných tvarov, farieb a veľkostí a rozmerov, pričom sa v súlade s priloženým príkladom spresní aj druh čakanky, teda „precoce“ (skorá) alebo „tardivo“ neskorá. Logo červenej farby na bielom podklade s červeným orámovaním pozostáva zo štylizovaného vyobrazenia čakaniek, nad ktorým sa nachádza nápis „Radicchio Rosso di Treviso IGP“. Typ písma: Rockwell condensed Farba loga: Červená = tmavopurpurová 100 % – žltá 80 % – azúrová 30 % Označenie „precoce“ (skorá) alebo „tardivo“ (neskorá) sa musí uvádzať bielymi písmenami na červenom pozadí vedľa fotografického vyobrazenia čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“. Logo sa okrem toho môže uviesť – podľa rozhodnutia daného subjektu – aj na príslušnej pečati. Akékoľvek iné označenia ako „Radicchio Rosso di Treviso IGP“ alebo „Radicchio di Treviso IGP“ musia mať podstatne menšie rozmery ako názov výrobku, s výnimkou názvu značky výrobcu a/alebo baliarne. Ak v prípade skorej čakanky nemožno cez prepravku vidieť výrobok voľným okom, prívlastok „precoce“ sa musí uvádzať vedľa názvu na samotnej prepravke, pričom sa použije rovnaký typ a veľkosť písma.



4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby a balenia neskorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ je obmedzená na provincie Treviso, Padova a Benátky a zahŕňa celé administratívne územie týchto obcí: Provincia Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba, Zero Branco. Provincia Padova (Padua): Piombino Dese a Trebaseleghe. Provincia Benátky (Venice): Martellago, Mirano, Noale, Salzano a Scorzè. Oblasť výroby a balenia skorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ je obmedzená na provincie Treviso, Padova a Benátky a zahŕňa celé administratívne územie týchto obcí: Provincia Treviso: Provincia 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, Trévise, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco. Provincia Padova (Padua): Provincia Padova: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese a Trebaseleghe. Provincia Benátky (Venice): Provincia Benátky: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè a Spinea.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Špecifická kvalita

☑ Iné vlastnosti

Zhrnutie súvislosti

Osobitné vlastnosti čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ závisia od podmienok prostredia a prírodných a ľudských faktorov oblasti výroby. Podmienky výsadby a pestovateľské postupy na pozemkoch určených na výrobu tohto CHZO musia byť tradičné pre oblasť výroby a schopné dodať hlávkam osobitné vlastnosti uvedené v bode 3.2. Na pestovanie neskorej a skorej čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ sa považujú za vhodné chladné, hlboké pôdy, dobre odvodnené, bez alkalickej reakcie, nie príliš bohaté na živiny, najmä na dusík. Mimoriadne vhodné sú pestovateľské oblasti s hlinito-piesočnatými pôdami zo starých nánosov v štádiu odvápnenia a s podnebím charakterizovaným letami s dostatočným množstvom zrážok a obmedzenými maximálnymi teplotami, suchými podmienkami na jeseň a skorým nástupom zimy s minimálnymi teplotami až do –10 °C. História, vývoj, viac ako storočná tradícia podnikov a pestovateľov zeleniny v oblasti, pôdne vlastnosti, klimatické podmienky a teplota podzemnej vody sú všetko javy, ktoré prispievajú k súvislosti medzi pestovaním čakanky „Radicchio Rosso di Treviso“ a prostredím, v ktorom sa v súčasnosti pestuje.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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