C/2025/5413

7.10.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5413)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Radicchio Rosso di Treviso“

Referenčna številka EU: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Ime proizvoda**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZGO

☐ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Naziv

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba je standardna v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena, ne more izničiti povezave in ne vključuje dodatnih omejitev trženja proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Člen 2 specifikacije proizvoda in točka 3.2 enotnega dokumenta. Črtanje zahteve, da mora biti pri zgodnjem tipu (*precoce*) ohranjen del korenine

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

V členu 2 specifikacije proizvoda in točki 3.2 enotnega dokumenta je bilo črtano naslednje besedilo:

„v točki (a) besedna zveza: […] skupaj z majhnim delom korenine; […]

v opredelitvi značilnosti ob dajanju na trg naslednje besedilo: […] korenina je sorazmerna z glavo in ni večja od 4 cm."

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 4 specifikacije proizvoda. Pojasnitev obveznosti prijavljanja proizvedenih količin certifikacijskemu organu.

Opis

V členu 4 specifikacije proizvoda je bilo naslednje besedilo:

„[…] in s pravočasnim prijavljanjem certifikacijskemu organu o proizvedenih količinah ob koncu tržnega leta, […]

spremenjeno tako, da se črtajo naslednje besede: […] ob koncu tržnega leta, […]."

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Spremenjeni so bili datumi setve, presaditve in spravila.

Opis

V člen 5 specifikacije proizvoda so bile vnesene naslednje spremembe:

stavek: […] Setev na polju je treba vsako leto opraviti v obdobju od 1. junija do 31. julija. […] je bil spremenjen tako, da se obdobje vsako leto podaljša do 15. avgusta.

Naslednji stavek: […] Presaditev je treba vsako leto izvesti pred 10. septembrom. […] je bil spremenjen tako, da se črtajo besede: […] vsako leto izvesti pred 10. septembrom. […], ter nadomeščen z naslednjim besedilom:

„Presaditev je treba vsako leto izvesti:

(a) pred 31. avgustom za zgodnji tip;

(b) pred 30. septembrom za pozni tip."

Datum začetka spravila za pozni tip radiča „Radicchio Rosso di Treviso" je bil z 20. oktobra prestavljen na 10. oktober.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Sprememba specifikacij za predhodno pospeševanje rasti.

Opis

V členu 5 specifikacije proizvoda je bil odstavek:

„[…] V obeh primerih morajo biti korenine v isti višini. Svežnji ali zabojčki z glavami se razporedijo po tleh in zavarujejo s tuneli, da se te ne bi preveč navlažile zaradi padavin ali taljenja nočne slane. Tunel mora omogočiti optimalno zračenje glav."

spremenjen tako:

„[…]; v obeh primerih morajo biti spodnji deli posameznih rastlin podobne višine. […]"

V naslednjem odstavku je bila poved:

„[…] Navedeni postopek se lahko izvede tudi tako, da se svežnji ali zabojčki postavijo v klimatizirane prostore. […]“

spremenjena tako:

[…] Ko so svežnji radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ pripravljeni, se lahko predhodno pospeševanje rasti izvede tako, da se svežnji ali zabojčki postavijo v klimatizirane prostore. […]

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Redakcijska sprememba specifikacij za pospeševanje rasti/beljenje

Opis

V členu 5 specifikacije proizvoda je bilo besedilo:

„[…] Pri tem postopku se ustvarijo potrebne razmere za to, da se na glavah oblikujejo novi listi, ki so zaradi pomanjkanja svetlobe brez ali skoraj brez klorofilnega pigmenta. S tem se poudari živo rdeča barva zunanjih listov, ki izgubijo vlaknasto strukturo ter postanejo hrustljavi in prijetno grenki. […]“

spremenjeno tako:

„[…] To se doseže tako, da se glave spravijo v pogoje, v katerih lahko poženejo novi listi, ki so v odsotnosti svetlobe brez ali skoraj brez klorofilnih pigmentov, s čimer se poudari intenzivna rdeča barva listne ploskve, izgubi se vlaknasta tekstura, listi pa postanejo hrustljavi in prijetno grenki. […]“

Zgolj redakcijska sprememba, da bi bilo besedilo jasnejše.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Določitev temperaturnega območja za studenčnico

Opis

V členu 5 specifikacije proizvoda je bil naslednji stavek:

[…] Za pospeševanje rasti poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ se uporabi studenčnica s temperaturo približno 11 °C. […]

spremenjen tako:

[…] Za pospeševanje rasti poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ se uporabi studenčnica s temperaturo okrog 11–20 °C. […]

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda in točka 3.4 enotnega dokumenta. Črtanje specifikacij v zvezi z zavezovanjem zgodnjega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“.

Opis

Iz člena 5 specifikacije proizvoda in točke 3.4 enotnega dokumenta je bil črtan naslednji opis faze zavezovanja:

„Člen 5

[…] Zavezovanje

Pri tem postopku se glave radiča, ki so še vedno na polju, zavežejo, s čimer se ustavi običajni proces fotosinteze, in sicer za tako dolgo, da proizvod doseže ustrezno stopnjo zrelosti, določeno z značilnostmi iz člena 2 zgoraj. […]“

Poleg tega je bila v naslednjem odstavku opisa navedene faze:

„[…], se razvezanim glavam radiča […]“

v točki 3.4 enotnega dokumenta

črtana beseda „razvezanim“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 5 specifikacije proizvoda. Sprememba najvišjih dovoljenih stopenj proizvodnje na hektar.

Opis

V členu 5 specifikacije proizvoda so bile najvišje stopnje proizvodnje spremenjene tako:

„Da je proizvod lahko upravičen do ZGO ‚Radicchio Rosso di Treviso‘, največji pridelek na hektar obdelane površine, namenjene gojenju radiča, ne sme presegati naslednjih omejitev:

(1) 20 000 kg na hektar za pozni tip;

(2) 30 000 kg na hektar za zgodnji tip.“

V naslednjem odstavku, ki se nanaša na največjo težo posamezne glave, je bilo črtano besedilo „dovoljeno ni nikakršno odstopanje“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 8 specifikacije proizvoda in točka 3.6 enotnega dokumenta. Črtanje zahteve za zapečaten pokrov

Opis

V členu 8 specifikacije proizvoda in točki 3.6 enotnega dokumenta je bila črtana zahteva po zapečatenem pokrovu, besedilo pa je bilo preoblikovano tako:

„Kot dodatno jamstvo za končnega potrošnika imajo lahko vsi zaboji zapečaten pokrov. Pri prodaji na drobno v pakiranjih z več kot 1 kg neto teže se lahko proizvod po prelomu pečata vzame iz škatel in prodaja po kosih končnim potrošnikom.

Na zabojih mora biti s tiskanimi črkami enake velikosti navedeno ‚Radicchio Rosso di Treviso ZGO‘, skupaj s podrobno oznako ‚tardivo‘ (pozni tip) ali ‚precoce‘ (zgodnji tip).“

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Člen 8 specifikacije proizvoda in točka 3.6 enotnega dokumenta. Označitev z logotipom.

Opis

Členu 8 specifikacije proizvoda in točki 3.6 enotnega dokumenta je bila dodana možnost namestitve logotipa ZGO na etiketo.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Radicchio Rosso di Treviso“

Referenčna številka EU: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Ime**

„Radicchio Rosso di Treviso“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0705 29 – drug

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pridelki, gojeni za pridelavo ZGO „Radicchio Rosso di Treviso“, morajo biti rastline iz družine košarnic, vrste *Cichorium Intybus* L., sorte silvestre, ki vključuje dva tipa: pozni tip (*tardivo*) in zgodnji tip (*precoce*).

Ob dajanju na trg mora imeti radič z ZGO „Radicchio Rosso di Treviso“ naslednje značilnosti:

— Pozni tip (*tardivo*)

(a) Videz: pravilni, enakomerni in čvrsti poganjki; tesno prilegajoči se listi, ki obdajajo glavo radiča in jo navadno zapirajo na zgornjem delu; glava se nadaljuje v popolnoma obdelano korenino, katere dolžina je sorazmerna z velikostjo glave, vendar ne sme presegati 6 cm.

(b) Barva: zunanji listi so žive vinsko rdeče barve s komaj vidnimi stranskimi žilami; osrednje rebro na hrbtni strani (glavna žila) je belo.

(c) Okus: osrednje rebro na hrbtni strani je prijetno grenko in hrustljavo.

(d) Velikost: glave tehtajo najmanj 100 g, najmanjši premer pri vratu je 3 cm, dolžina (brez korenine) znaša 10–25 cm.

Glave poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“, ki so manjše, so namenjene izključno predelavi. Značilnosti poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ ob dajanju na trg so naslednje:

— popolna zrelost,

— zunanji listi so sijoče rdeče barve,

— glavna žila je bele barve,

— čvrsta glava,

— srednje velik do velik,

— enakomerna velikost in dolžina glave,

— natančna, prefinjena in brezhibna končna obdelava,

— korenina je sorazmerna z glavo in ni večja od 6 cm.

— Zgodnji tip (*precoce*)

(a) Videz: zajetna, podolgovata in dobro zaprta.

(b) Barva: za liste je značilna zelo poudarjena glavna žila bele barve, razvejana na številne žilice živo rdeče barve na dobro razvitih zunanjih listih.

(c) Okus: listi so rahlo grenkega okusa in srednje hrustljavi.

(d) Velikost: posamezna glava tehta najmanj 150 g, njena dolžina (brez korenine) pa znaša 15–25 cm.

Značilnosti zgodnjega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ ob dajanju na trg so naslednje:

— popolna zrelost,

— zunanji listi so sijoče rdeče barve, zanje pa so značilne tanke bele žilice,

— čvrsta glava,

— srednja do velika teža,

— enotna velikost glav,

— natančna, prefinjena in brezhibna končna obdelava.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

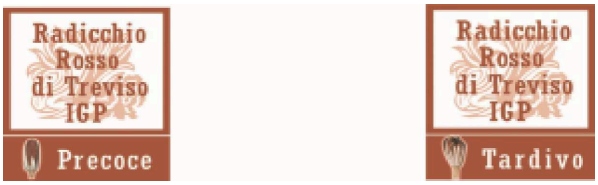
Sejanje, gojenje, spravilo pridelka, predhodno pospeševanje rasti in običajno pospeševanje rasti z beljenjem, zavezovanje in čiščenje morajo potekati izključno na upravnem ozemlju občin, navedenih v točki 4 v nadaljevanju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranje mora potekati izključno na upravnem ozemlju občin, navedenih v točki 4 v nadaljevanju, da se prepreči kakršno koli poslabšanje kakovosti proizvoda „Radicchio Rosso di Treviso“ zaradi udarcev ali poškodb, ki bi povzročili počrnitev ali spremembo značilnosti med prevozom nepakiranega proizvoda.

4.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da se radič z ZGO „Radicchio Rosso di Treviso“ lahko trži, mora biti zapakiran v skupaj največ 10-kilogramske zaboje, primerne za živila. Pakiranje posameznih glav je dovoljeno, med drugim v vrečice za eno samo glavo iz materiala, primernega za živila. Proizvod, namenjen predelavi, se lahko trži v ustreznih zabojih (zabojčki), katerih neto teža je lahko največ 250 kg. Kot dodatno jamstvo za končnega potrošnika imajo lahko zaboji zapečaten pokrov. Pri prodaji na drobno v pakiranjih z več kot 1 kg neto teže se lahko proizvod po prelomu pečata vzame iz škatel in prodaja po kosih končnim potrošnikom. Na zabojih, ne glede na to, ali so zapečateni ali ne, mora biti s tiskanimi črkami enake velikosti navedeno „Radicchio Rosso di Treviso ZGO“, skupaj s podrobno oznako „tardivo“ (pozni tip) ali „precoce“ (zgodnji tip). Na teh istih zabojih so lahko tudi morebitne dodatne in pomožne navedbe, če ne gre za hvaljenje in zavajanje potrošnika glede narave in značilnosti proizvoda. Poleg tega mora biti na vsakem zaboju in/ali pokrovu s pečatom in/ali etiketi vedno logotip ZGO, ki je priložen tej specifikaciji proizvoda in je njen sestavni del, v zahtevanih oblikah, barvah in velikostih ali razmerjih, naveden pa mora biti tudi tip „precoce“ ali „tardivo“ v skladu s priloženim primerom. Logotip rdeče barve na belem ozadju sestavlja stilizirana upodobitev radiča, nad katero je izpisano „Radicchio Rosso di Treviso ZGO“, celotna podoba pa je okvirjena z rdečim robom. Pisava: Rockwell Condensed. Barva logotipa: Barva logotipa: rdeča = škrlatna 100 % – rumena 80 % – cianova 30 %. Navedba „precoce“ ali „tardivo“ mora biti izpisana z belimi črkami na rdečem ozadju, in sicer poleg fotografske reprodukcije radiča „Radicchio Rosso di Treviso“. Poleg tega lahko za to pristojna oseba logotip vključi v pečat. Vse druge navedbe razen „Radicchio Rosso di Treviso ZGO“ ali „Radicchio di Treviso ZGO“ morajo biti znatno manjše od imena proizvoda, razen blagovne znamke proizvajalca in/ali izvajalca pakiranja. Kadar pri zgodnjem tipu zaradi embalaže proizvod ni viden od zunaj, mora biti tudi na embalaži poleg imena označbe z enako veliko pisavo navedeno „precoce“.



4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje proizvodnje in pakiranja poznega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ je omejeno na pokrajine Treviso, Padova in Benetke ter obsega celotno upravno območje naslednjih občin: pokrajina Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba in Zero Branco; pokrajina Padova: Piombino Dese in Trebaseleghe; pokrajina Benetke: Martellago, Mirano, Noale, Salzano in Scorzè. Območje proizvodnje in pakiranja zgodnjega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ je omejeno na pokrajine Treviso, Padova in Benetke ter obsega celotno upravno območje naslednjih občin: pokrajina Treviso: pokrajina 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 in Zero Branco; pokrajina Padova: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese in Trebaseleghe; pokrajina Benetke: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè in Spinea.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☑ ugledu,

☑ posebni kakovosti,

☑ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Posebnosti radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ so odvisne od okoljskih razmer ter naravnih in človeških dejavnikov območja proizvodnje. Razmere na zemljišču in obdelovalne tehnike na parcelah za pridelavo radiča s to ZGO morajo biti skladne s tradicionalnimi metodami, ki se uporabljajo na območju proizvodnje, in vsekakor takšne, da dajo proizvodu njegove posebne značilnosti, navedene v točki 3.2. Za pridelavo poznega in zgodnjega tipa radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ je primerna sveža, globoka zemlja, ki dobro odvaja vodo in ni preveč bogata s hranilnimi snovmi, zlasti dušikom, ter ni alkalna. Za gojenje so posebej primerna območja s prstjo na starih poplavnih zemljiščih, ki je bogata z glino in peskom in je v procesu dekalcifikacije, ter podnebjem, za katero so značilni poletje z dovolj padavinami in zmernimi temperaturami, suho jesensko vreme in zgodnje zime s temperaturami, ki se spustijo do –10 °C. Dejavniki, ki prispevajo k povezavi med pridelovanjem radiča „Radicchio Rosso di Treviso“ in okoljem, v katerem se ta proizvod goji danes, so zgodovina, razvoj, več kot stoletna tradicija lokalnih kmetij in pridelovalcev, značilnosti zemlje, podnebje in temperatura podtalnice.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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