C/2025/5413

7.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5413)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Radicchio Rosso di Treviso”

EU-referensnummer: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Produktens namn**

”Radicchio Rosso di Treviso”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SGB

☐ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen är en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte inbegriper en ändring av namnet, inte innebär en risk för att sambandet inte längre uppfylls och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet. Kravet att varianten *precoce* (tidig skörd) ska behålla en del av roten stryks.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

I artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet har följande text strukits:

”Följande text i punkt a) har strukits: (...) och har bara en liten rot. (...)

I definitionen av handelsnormen har följande text strukits: (...) Pålrotens storlek står i proportion till huvudets storlek och får inte vara längre än 4 cm.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 4 i produktspecifikationen. Förtydligande av skyldigheten att rapportera de kvantiteter som producerats till certifieringsorganet.

Beskrivning

Följande mening har ändrats i artikel 4 i produktspecifikationen:

”(...) och genom att i tid rapportera till certifieringsorganet om de kvantiteter som producerats vid regleringsårets slut, (...)

genom att följande ord stryks: (...) vid regleringsårets slut (...).”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändringar har gjorts av sådd-, omplanterings- och skördedatumen.

Beskrivning

Följande ändringar har gjorts i artikel 5 i produktspecifikationen:

Följande mening: (...) Sådd på fältet måste ske under perioden 1 juni–31 juli varje år. (...) har ändrats för att förlänga perioden till den 15 augusti varje år.

Följande mening har ändrats: (...) Om omplantering sker måste den utföras senast den 10 september varje år (...) genom att följande ord stryks: (...) senast den 10 september varje år. (...) och ersätts med följande:

”Om omplantering sker måste den utföras

a) senast den 31 augusti varje år för varianten *precoce* (tidig skörd),

b) senast den 30 september varje år för varianten *tardivo* (sen skörd).”

Startdatumet för skörd av ”Radicchio Rosso di Treviso” av varianten sen skörd har tidigarelagts till den 10 oktober från den 20 oktober.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändring av specifikationerna för fördrivningsfasen.

Beskrivning

I artikel 5 i produktspecifikationen har följande punkt:

”(...) I båda fallen måste huvudenas rotkragar befinna sig på samma nivå. Buntarna och korgarna placeras ut på marken och täcks med tunnlar för att förhindra att det regnar på dem eller att de får för mycket blöta när nattfrosten smälter. Tunnlarna måste vara av ett sådant slag att ventilationen är optimal.”

ändrats på följande sätt:

”(...); I båda fallen måste de enskilda huvudenas rotkragar befinna sig på samma nivå. (...)”

I nästa stycke har meningen

”(...) Buntarna eller korgarna kan också placeras i luftkonditionerade lokaler.”

(...) ändrats på följande sätt:

(...) När buntarna med ”Radicchio Rosso di Treviso” har förberetts kan fördrivningsfasen genomföras och buntarna eller korgarna placeras i luftkonditionerade lokaler. (...)

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändring i formuleringen av specifikationerna för drivningsfasen – blekning.

Beskrivning

I artikel 5 i produktspecifikationen har följande meningar:

”(...) Detta görs genom att man placerar plantorna på en mörk plats och de nya blad som bildas är därför utan klorofyllpigment, vilket gör att bladens röda färg syns tydligare. Dessutom förlorar bladen fibrer och blir spröda och knapriga och får en god bitter smak. (...)”

ändrats på följande sätt:

”(...) Detta uppnås genom att man placerar plantorna i en miljö där förhållanden gör att nya blad kan bildas, som på grund av avsaknaden av ljus är nästan helt utan klorofyllpigment, vilket gör att bladens intensivt röda färg syns tydligare. Dessutom förlorar bladen fibrer och blir spröda och knapriga och får en god bitter smak. (...)”

Ändringen gäller endast formuleringen och syftet är att göra texten tydligare.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Inställning av ett temperaturintervall för källvattnet.

Beskrivning

I artikel 5 i produktspecifikationen har följande mening:

”(...) Drivningen av Radicchio Rosso di Treviso görs med hjälp av källvatten som håller en temperatur på cirka 11 °C. (...)”

ändrats på följande sätt:

(...) Drivningen av ”Radicchio Rosso di Treviso” av varianten sen skörd görs med hjälp av källvatten som håller en temperatur på 11–20 °C. (...)

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet. Specifikationerna för bindning av ”Radicchio Rosso di Treviso” av varianten tidig skörd stryks.

Beskrivning

Följande hänvisningar till bindningsfasen har strukits i artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet:

”*Artikel 5*

(...) Bindning

I detta första skede, när huvudena står kvar i jorden, binds de samman för att förhindra den normala fotosyntesen under så lång tid som behövs för att de ska nå den rätta mognadsgraden, dvs. utveckla de föreskrivna egenskaperna enligt artikel 2 ovan. (...)”

plus hänvisningen till detta stadium i nästa stycke:

”(...) öppnas bindningen och (...).”

I punkt 3.4 i det sammanfattande dokumentet

har orden ”öppnas bindningen och” strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 5 i produktspecifikationen. Ändring av högsta produktionstakt per hektar.

Beskrivning

I artikel 5 i produktspecifikationen har den högsta produktionstakten ändrats på följande sätt:

”För att produkten ska få omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ’Radicchio Rosso di Treviso’ får produktionen per odlad hektar inte överskrida följande gränser:

(1) sen skörd – 20 000 kg/ha

(2) tidig skörd – 30 000 kg/ha”.

I nästa stycke om den högsta enhetsvikten per huvud har orden ”utan möjlighet till avvikelser” strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet. Kravet på ett lock som kan förslutas med en försegling har strukits.

Beskrivning

I artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet har kravet på ett lock som kan förslutas med en försegling strukits och texten har omformulerats på följande sätt:

”Som en ytterligare garanti för slutkonsumenterna får behållarna förses med en förslutning. För detaljhandelsförsäljning i förpackningar med över 1 kg nettovikt får produkten tas ur lådorna, vilket innebär att förslutningen bryts, och sallathuvudena får säljas styckvis till slutkonsumenterna.

Förpackningarna måste vara märkta med den skyddade geografiska beteckningen ’Radicchio Rosso di Treviso’ med lika stora tryckbokstäver som är väl synliga på de etiketter som föreskrivs i detta syfte, åtföljda av uppgiften ’tardivo’ (sen skörd) eller ’precoce’ (tidig skörd).”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet. Logotyp.

Beskrivning

Möjligheten att använda logotypen för den skyddade geografiska beteckningen på etiketten har lagts till i artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Radicchio Rosso di Treviso”

EU-referensnummer: PGI-IT-1514-AM03 – 10.7.2025

1. **Namn**

”Radicchio Rosso di Treviso”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0705 29 – Andra

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

För produktion av sallat med den skyddade geografiska beteckningen ”Radicchio Rosso di Treviso” får endast användas plantor ur familjen *Compositae*, arten *Cichorium intybus* L., en vild sort, i vilken de sena och tidiga varianterna ingår.

Vid saluföringen ska sallat med den skyddade geografiska beteckningen ”Radicchio Rosso di Treviso” ha följande egenskaper:

— sen skörd

a) Utseende: Skotten är regelbundna, enhetliga och kompakta. Bladen sitter tätt och omsluter huvudet och i toppen stänger de till huvudet. I botten av huvudet finns en del av pålroten kvar, som har ansats omsorgsfullt och skurits av så att dess längd står i proportion till huvudets storlek. Pålroten är aldrig längre än 6 cm.

b) Färg: Bladen är intensivt vinröda och de sekundära bladnerverna är knappt synliga. Ryggnerven (den primära bladnerven) är vit.

c) Smak: Ryggnerven har en god bitter smak och krispig konsistens.

d) Storlek: Huvudena väger minst 100 gram, diametern vid basen är minst 3 cm och huvudenas längd (utan pålroten) ligger på 10–25 cm.

Huvuden av ”Radicchio Rosso di Treviso” (sen skörd) som inte uppnår denna storlek ska uteslutande användas för bearbetning. Handelsnormen för ”Radicchio Rosso di Treviso” (sen skörd) är som följer:

— Perfekt mognad.

— Bladen är klart vinröda.

— Ryggnerven är vit.

— Fast konsistens.

— Medeltunga till tunga huvuden.

— Alla huvudena har samma kaliber och längd.

— Huvudena ansas noga.

— Pålrotens storlek står i proportion till huvudets storlek och får inte vara längre än 6 cm.

— *tidig skörd*

a) Utseende: Huvudena är stora, avlånga och väl stängda.

b) Färg: Bladen har en mycket tydlig vit ryggnerv som förgrenar sig ut i mycket små vinröda bladnerver i de välutvecklade bladen.

c) Smak: Bladen har en svagt bitter smak och konsistensen är medelkrispig.

d) Storlek: Huvudena väger minst 150 gram och är mellan 15–25 cm långa (utan pålrot).

Handelsnormen för ”Radicchio Rosso di Treviso” (tidig skörd) är som följer:

— Perfekt mognad.

— Lysande vinröda blad med vita nerver.

— Fast konsistens.

— Medeltunga till tunga huvuden.

— Enhetlig storlek på huvudena.

— Huvudena ansas noga.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

-

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

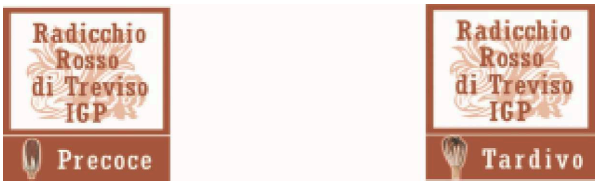
Sådd, odling, skörd, fördrivning, drivning/blekning och ansning ska äga rum i de kommuner som anges i punkt 4.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackning ska äga rum i de kommuner som anges i punkt 4 för att undvika försämringar i kvaliteten på ”Radicchio Rosso di Treviso” till följd av stötar och slag som orsakar mörka fläckar eller förändringar i kvalitetsegenskaperna vid transport av produkter som inte är förpackade.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

För saluföringen ska sallat med den skyddade geografiska beteckningen ”Radicchio Rosso di Treviso” förpackas i lämpliga behållare som är avsedda för livsmedel, förutsatt att den totala vikten inte överskrider 10 kg. Det är tillåtet att förpacka enskilda huvuden, även i påsar som är utformade för ett enda huvud och som är tillverkade av ett livsmedelsgodkänt material. Om produkten är avsedd för bearbetning får den saluföras i lämpliga behållare (lådor), förutsatt att nettovikten inte överskrider 250 kg. Som en ytterligare garanti för slutkonsumenterna får behållarna förses med en förslutning. För detaljhandelsförsäljning i förpackningar med över 1 kg nettovikt får produkten tas ur lådorna, vilket innebär att förslutningen bryts, och sallathuvudena får säljas styckvis till slutkonsumenterna. Förpackningarna måste, oavsett om de är förseglade eller inte, vara märkta med den skyddade geografiska beteckningen ”Radicchio Rosso di Treviso” med lika stora tryckbokstäver som är väl synliga på de etiketter som föreskrivs i detta syfte, åtföljda av uppgiften ”tardivo” (sen skörd) eller ”precoce” (tidig skörd). Behållarna får också märkas med eventuella kompletterande uppgifter, förutsatt att de inte har en lovordande innebörd och inte vilseleder konsumenterna angående produktens karaktär och egenskaper. Logotypen för skyddad geografisk beteckning ska dessutom återfinnas på varje förpackning och/eller förslutning, som bifogas denna specifikation och som den utgör en integrerad del av. Logotypen ska ha det föreskrivna utseendet och ska återges i de föreskrivna formerna, färgerna, storlekarna och måtten. I logotypen ska det anges om det är fråga om sallat från tidig eller sen skörd. Logotypen, som är röd mot vit bakgrund, är en stiliserad komposition av sallathuvuden, med orden ”Radicchio Rosso di Treviso IGP” ovanför. Hela bilden ramas in av en röd kant. Typsnitt: Rockwell condensed Logotypens färg: Röd = Magenta 100 % – Gul 80 % – Cyan 30 %. Uppgifterna om tidig respektive sen skörd ”precoce” och ”tardivo” ska anges i röd text mot röd bakgrund vid sidan av logotypen för ”Radicchio Rosso di Treviso”. Logotypen får dessutom anbringas på förslutningen av den ansvariga parten. Alla andra uppgifter som anges utöver ”Radicchio Rosso di Treviso IGP” eller ”Radicchio di Treviso IGP” ska anges i betydligt lägre grad än produktnamnet, med undantag för tillverkarens och/eller förpackningsföretagets varumärke. När behållaren är utformad så att det inte går att se produkten med blotta ögat måste uppgiften ”precoce” (tidig skörd) anges vid sidan av beteckningen på själva behållaren, med lika stora bokstäver.



4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det område inom provinserna Treviso, Padua och Venedig där ”Radicchio Rosso di Treviso” *tardivo* (sen skörd) får produceras och förpackas omfattar följande kommuner: Provinsen Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Trévise, Vedelago, Villorba och Zero Branco. Provinsen Padua: Piombino Dese och Trebaseleghe. Provinsen Venedig: Martellago, Mirano, Noale, Salzano och Scorzè. Det område inom provinserna Treviso, Padua och Venedig där ”Radicchio Rosso di Treviso” *precoce* (tidig skörd) får produceras och förpackas omfattar följande kommuner: Provinsen 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 och Zero Branco. Provinsen Padua: Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese och Trebaseleghe. Provinsen Venedig: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, och Spinea.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en särskild egenskap

☑ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

De egenskaper som krävs för ”Radicchio Rosso di Treviso” härrör från miljöförhållandena och de naturliga och mänskliga faktorerna i området. Planteringsförhållandena och skötseln av grödorna på den mark som används för produktion av denna skyddade geografiska beteckning måste följa traditionen i området, och vara sådana att sallathuvudena får de särskilda egenskaper som anges i punkt 3.2. Lämpliga jordar för produktionen av den skyddade geografiska beteckningen ”Radicchio Rosso di Treviso” (sen skörd) är svala, djupa och väldränerade jordar, som inte är alltför näringsrika, särskilt inte på kväve, och som inte är alkaliska. Särskilt lämpliga odlingsområden är ler- och sandjordar som är belägna i gamla översvämningsområden och som håller på att avkalkas. Klimatet i området kännetecknas av somrar med inte alltför höga temperaturer och tillräcklig nederbörd, torra höstar och tidig vinter, med temperaturer som kan sjunka så långt ner som till −10 °C. Historien, utvecklingen och de lokala jordbrukens och odlarnas traditioner, som daterar sig mer än ett århundrade tillbaka, samt markens egenskaper, klimatet och grundvattnets temperatur, utgör mer än tillräckliga bevis på sambandet mellan ”Radicchio Rosso di Treviso” och det område där den odlas för närvarande.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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