

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' l-indikazzjonijiet ġeografiki u d-denominazzjoni ta' l-orijini tal-prodotti agrikoli u ta' l-oġġetti ta' l-ikel

(2007/C 279/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

Applikazzjoni għal emenda skond l-Artikolu 9 u l-Artikolu 17(2)

“RADICCHIO ROSSO DI TREVISO”

Nru tal-KE.: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

DPO () IĠP (X)

Emenda/i rikjesta/i

Intestatura/i fl-ispeċifikazzjoni:

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova ta' l-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikketta
- Kundizzjonijiet nazzjonali

Emenda/i:

Deskrizzjoni

Għandhom jiżdiedu l-qisien tal-faxxina meta jitqiegħed għall-konsum u jitneħħa l-avverb “kompletament” fir-rigward tal-kulur.

Metodu ta' produzzjoni

Għandhom ikunu speċifikati faktar dettall il-metodi u ż-żmien tal-produzzjoni tar-*radicchio*; u jitneħħew l-elementi preskrittivi li ma jżidu xejn mal-proprietajiet kwalitattivi tal-prodott.

L-irbit tal-produzzjonijiet fir-raba' għandha tiġi introdotta obbigatorjament.

Inbidlu l-karatteristiċi tal-kontenituri biex jiggwarantixxu l-possibilità li jintużaw materjali differenti wkoll, mingħajr ma tiġi kompromessa r-rabta mat-territorju u t-tekniki tradizzjonali tal-produzzjoni. Fil-fatt, illum il-ġurnata, xi protokoll adottati minn kanali tad-distribuzzjoni internazzjonali u l-leġiżlazzjoni ta' ċerti pajjiżi jimponu, minhabba raġunijiet iġġenji u sanitarji, l-użu ta' materjali differenti mis-siment fil-produzzjoni ta' ikel maħsub għall-konsum mill-bniedem.

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

It-teknika għat-tnixxif tax-xtieli wara l-fazi tat-tibjid, qabel it-thejjija, kellha raġuni biex din issir billi t-thejjija kienet issir f'ambjenti mhux imsahhna jew barra fil-berah; illum il-ġurnata, l-eżiġenzi differenti bil-ghan li jiggarantixxu s-sahha u l-kumdità fil-postijiet tax-xoghol ġieghlu li jissahhnu l-kmamar kollha ta' l-ipproċessar u li ma jibqax mehtieg perjodu ta' "tnixxif" preċedenti, jew sahsitra ta' hsara billi jista' jaghti bidu għal proċessi deġenerattivi tax-xtieli; jidher biċ-ċar li l-proċess ta' tqattir isir, jekk hu neċessarju (jehtieg li jiġi mfakkar li l-proċess ta' tibjid fl-ilma mhuwiex obligatorju) xorta wahda fil-kamra tat-thejjija. Għal aktar ċarezza, temperatura "kostanti" ta' 18 °C kellha titqies biss bhala parametru indikattiv, jidher biċ-ċar li huwa biżżejjed il-kejl tat-temperatura wara l-ftuh tal-protoni li jippermettu li l-produzzjonijiet jiddahhlu fil-kamra tat-thejjija biex jiġu rreġistrati temperaturi aktar baxxi, minghajr ma dan jikkawża problemi fejn tidhol l-osservanza tat-tradizzjoni u l-kwalità tal-prodott.

Tikkettar

Jiddahhal ukoll il-logo ta' identifikazzjoni tal-prodott bil-ghan li joffri tagħrif aktar ċar għall-konsumatur u, biex l-eżiġenzi tad-domanda tas-suq jiġu sodisfatti ahjar, kien xieraq li jiġu previsti imballaġġi ġodda, jiġifieri li daww diġà eżistenti jsiru jesghu aktar.

Kundizzjonijiet Nazzjonali

Thassru l-Artikoli 3 u 8 ta' l-ispeċifikazzjoni fis-sehh u ġie identifikat Organu ta' spezzjoni skond id-dispożizzjonijiet tal-legizlazzjoni Komunitarja.

Fl-Artikolu 7, ġiet eliminata r-referenza għall-"wiċċ minimu ta' l-art ta' 1 500 metru kwadru" ta' l-azjendi, sabiex dawn jikkwalifikaw biex jitniżżlu fil-lista tal-produtturi, billi dan l-obbligu jirrappreżenta limitazzjoni għall-aċċess li mhijiex prevista fil-legizlazzjoni Komunitarja.

SINTEZI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) NRU 510/2006

"RADICCHIO ROSSO DI TREVISO"

Nru tal-KE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

DPO () IĠP (X)

Din is-sintesi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'ghan informattiv biss.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
 Indirizz: Via XX Settembre, 20
 I-00187 Roma
 Tel.: (39) 06 481 99 68
 Feks: (39) 06 42 01 31 26
 Posta elettronika: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Grupp:

Isem: Consorzio Radicchio di Treviso
 Indirizz: Viale scandolara, 80
 I-31059 Zero Branco (TV)
 Tel.: (39) 0422 48 80 87
 Feks: (39) 0422 48 80 87
 Posta elettronika: —
 Kompożizzjoni: Produtturi/Proċessuri (X) Ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.6 — Frott, haxix u ċereali fl-istat originali jew ipproċessati

4. Speċifikazzjoni:

(sintezi tar-rekwiziti skond l-artikolu 4(2)):

4.1 Isem: "Radicchio Rosso di Treviso"

4.2 Deskrizzjoni: L-ghelejjel għall-produzzjoni ta' l-I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso" għandhom jikkonsistu minn xtieli tal-familja tal-*Compositae* — speċi *Cichorium intybus* L. — varjetà *silvestre*, li jinkludi t-tip *tar-divo* (imwahhar) u *precoce* (bikri).

Meta jitqiegħed għall-konsum, ir-*radicchio* bl-I.G.P. "Radicchio Rosso di Treviso" għandu jkollu dawn il-karatteristiċi li ġejjin:

Radicchio Rosso di Treviso mwahhar

- Dehra: nebbieta regoli, uniformi u b'kompatezzazza tajba; weraq dejjaq, li jitgerrbu li għandhom it-tendenza li jagħlqu l-faxxina fil-parti apikali; il-faxxina għandha porzjon taz-zokk perfettament imnad-daf u mhejji, ta' tul proporzjonali għad-daqs tal-faxxina, iżda mhux aktar minn 6 ċm.
- Kulur: il-weraq huwa aħmar skur lewn l-inbid b'nervituri sekondarji bilkemm jidhru; in-nervitura tad-dahar (nervitura prinċipali) hija bajda.
- Toghma: in-nervitura tad-dahar għandha toghma gradevolment imrajra u b'konsistenza li tqarmeċ.
- Daqs: faxxina b'piż minimu ta' 100 g, b'dijametru minimu ma' l-għonq ta' 3 ċm, tul (mingħajr iz-zokk) ta' 12 — 25 ċm.

Il-profil tal-prodott tar-*Radicchio Rosso di Treviso* mwahhar huwa kif ġej:

- grad perfett ta' maturazzjoni
- kulur aħmar qawwi jgħajjat tal-faxxina
- nervitura prinċipali ta' kulur abjad
- konsistenza tal-faxxina tajba
- daqs medju — kbir
- uniformità fid-daqs u fit-tul tal-faxxini
- thejjija preċiża — raffinata — mingħajr difetti
- zokk proporzjonali għall-faxxina u mhux itwal minn 6 ċm.

Radicchio Rosso di Treviso bikri

- Dehra: faxxina voluminuża, tawwalija, magħluqa sew, b'porzjon żgħir taz-zokk.
- Kulur: weraq ikkaratterizzat minn nervitura prinċipali li tispikka hafna, ta' lewn abjad li tinferaq f'hafna nervituri żgħar fl-aħmar qawwi tal-weraq żviluppat sew.
- Toghma: weraq b'toghma gradevolment imrajra u b'konsistenza li tqarmeċ medja.
- Daqs: piż minimu tal-faxxina huwa 150 g, tul tal-faxxina (mingħajr l-għerūq) huwa 15-25 ċm.

Il-profil tal-prodott tar-*Radicchio Rosso di Treviso* bikri huwa kif ġej:

- grad perfett ta' maturazzjoni
- weraq ta' kulur aħmar jgħajjat b'nervituri bojod
- konsistenza tal-faxxina tajba
- daqs medju — kbir
- uniformità fid-daqs tal-faxxini
- thejjija preċiża, raffinata, mingħajr difetti
- zokk proporzjonat u mhux itwal minn 4 ċm.

- 4.3 *Żona ġeografika:* Iż-żona tal-produzzjoni u l-ippakkjar tar-*Radicchio Rosso di Treviso* tat-tip imwahrar tinkludi, fl-ambitu tal-provinċji ta' Treviso, Padova u Venezia, it-territorju amministrattiv kollu tal-Komuni elenkati hawn taht.

Provinċja ta' 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.

Provinċja ta' Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provinċja ta' Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

Iż-żona tal-produzzjoni u l-ippakkjar tar-*"Radicchio Rosso di Treviso"* tat-tip bikri tinkludi, fl-ambitu tal-provinċji ta' Treviso, Padova u Venezia, it-territorju amministrattiv kollu tal-Komuni elenkati hawn taht.

Provinċja ta' 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.

Provinċja ta' Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provinċja ta' Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4 *Prova ta' l-origini:* Bil-għan li jiġu kkontrollati l-fażijiet tal-produzzjoni u l-ippakkjar, għandhom jittejjew mill-Organu ta' spezzjoni awtorizzat skond l-Artikolu 10 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, għal kull kampanja ta' produzzjoni, il-listi tal-produtturi u pakkettaturi li bi hsiebhom jagħmlu użu mill-I.Ġ.P. għal kull tip ta' *radicchio*.

Il-produtturi tar-*radicchio* u l-amministraturi ta' kull azjenda fiż-żona ta' produzzjoni maħsuba għall-koltivazzjoni tar-*"Radicchio Rosso di Treviso"* mwahrar u/jew bikri jistgħu jitnizzlu fil-lista msemmija hawn fuq.

Il-produtturi għandhom jinkitbu, għal kull sena ta' produzzjoni, fil-lista msemmija hawn fuq, billi kull sena jiddikjaraw it-tipi, l-art ikkoltivata u l-kwantitajiet prodotti u kkonsenjati lill-pakkettatur.

It-talba biex jinkitbu fil-lista għandha tiġi pprezentata lill-Organu ta' spezzjoni sal-31 ta' Mejju ta' kull sena.

Il-pakkettaturi għandhom l-obbligu li jibagħtu lill-Organu ta' spezzjoni d-dikjarazzjoni tal-produzzjoni annwali ppakkjata mqasma skond it-tipi użati.

It-tnizzil fil-lista tal-produtturi u l-pakkettaturi individwali fil-lista huwa validu għal sena li jiġgedded.

Il-bidu ta' l-operazzjonijiet ta' kull hsaad għandu jitnizzel progressivament mill-amministratur, fi skeda ta' l-azjenda apposta.

L-amministratur għandu jiddikjara lill-organu ta' spezzjoni, għal kull tip ta' *radicchio*, il-kwantitajiet ta' prodotti lesti biex jidhru fis-suq, miksuba mis-sena ta' produzzjoni.

L-amministratur għandu fl-istess hin jindika din il-kwantità fuq l-iskeda ta' l-azjenda, billi jnizzel id-data li fiha jikkonsenjaha lill-pakkettatur, hlief meta hu jwettaq direttament l-operazzjoni ta' ppakkjar.

- 4.5 *Metodu ta' produzzjoni:* Il-kundizzjonijiet ta' l-impjant u l-operazzjonijiet tal-hsaad għall-produzzjoni ta' l-I.Ġ.P. "*Radicchio Rosso di Treviso*" għandhom ikunu dawk tradizzjonali taz-żona kif ukoll xierqa biex lill-faxxini jagħtuhom il-karatteristiċi speċifiċi.

Għall-produzzjoni tar-*Radicchio Rosso di Treviso* tat-tip imwahrar u bikri għandhom jitqiesu bhala idonei dawk l-artijiet friski, fil-fond, skulati sew mill-ilma u li ma għandhomx wisq elementi nutrittivi, partikolarment in-nitroġenu, u b'reazzjoni mhux alkalina. Huma partikolarment indikati ż-żoni tal-koltivazzjoni fraba' tafla — ramli ta' alluvjoni antika fi stat ta' dekalċifikazzjoni u b'sitwazzjoni klimatika karatterizzata minn sjuf b'ammont ta' xita biżżejjed u b'temperaturi massimi baxxi, hrajfef nixfin, xtiewi li jibdeu jikshu kmieni u b'temperaturi minimi sa 10 °C taht iż-żero.

Il-wisa' bejn ix-xtieli, wara l-operazzjonijiet ta' żargħa jew qluġh ta' xtieli biex jithawlu post iehor u t-tnaqqis sussegwenti fid-densità tax-xtieli żgħar, ma għandhiex taqbeż it-8 xtieli għal kull metru kwadru.

Il-produzzjonijiet massimi għal kull ettaru ta' raba' kkoltivat ma għandux jaqbeż dawn il-limiti (eskluża kull tolleranza):

— imwahhar: 7 000 kg/ettaru

— bikri: 9 000 kg/ettaru

Il-piż massimu ta' kull unità tal-faxxini li jagħmlu l-prodott lest ma jistax jaqbeż dawn il-limiti (eskluża kull tolleranza):

— imwahhar: 0,400 kg

— bikri: 0,500 kg

Il-produzzjoni tar-*Radicchio Rosso di Treviso* bikri u mwahhar, tista' tibda jew biż-żargħa jew bil-qluġ tax-xitla biex tithawwel post iehor.

Iż-żargħa għandha ssir fir-raba' fil-perjodu bejn l-1 ta' Ġunju u l-31 ta' Lulju ta' kull sena.

F'każ li x-xitla tinqala' u tithawwel post iehor, dan għandu jsir sal-31 ta' Awwissu ta' kull sena.

Il-ħsad tar-*Radicchio Rosso di Treviso* mwahhar isir mill-1 ta' Novembru u f'kull każ wara li l-ghalla tkun għiet esposta għal talanqas żewġ ġlati, li jippromwovi l-kulur ahmar tax-xitla.

Il-ħsad tar-*Radicchio Rosso di Treviso* bikri jsir mill-1 ta' Settembru.

L-operazzjonijiet ta' koltivazzjoni, tibjid, forzatura u l-kisba tal-karatteristiċi previsti mit-tqegħid għall-konsum tar-*radicchi* biex jintużaw mill-I.Ġ.P. "*Radicchio Rosso di Treviso*", inkluż l-ippakkjar, għandhom isiru esklussivament fit-territorju tal-Komuni indikati fil-punt 4.3.

Il-proċess ta' tibjid, forzatura u preparazzjoni tal-faxxina għall-ippakkjar issir f'fazijiet sussegwenti għall-iproċessar għal kull wiehed taż-żewġ tipi tar-*radicchio*.

Radicchio Rosso di Treviso mwahhar:

Il-proċess tradizzjonali ta' l-iproċessar wara l-ħsad tal-prodott jinqasam f'dawn il-fazijiet deskritti hawn taħt.

Faži tal-preforzatura

Matul din l-ewwel faži, ix-xieli maħsuda b'parti ta' l-istruttura ta' l-għeruq jitnaddfu mill-weraq li jin-sabu l-aktar 'il barra u mill-hamrija li setgħet baqgħet imwahhla ma' l-għeruq.

Imbagħad il-faxxini jingemghu f'qat ta' jew mqieghda f'gagēg b'xibka jew bit-toqob.

Fiz-żewġ każijiet, iz-zokk ta' kull xitla għandhom ikunu ta' l-istess tul.

Il-qat ta' jew il-gagēg mimlija bil-faxxina tar-*radicchio* jitqieghdu f'serbut fl-art fejn jiġu protetti b'*tunnel* sabiex ma jixxarbux bix-xita jew bil-ġlati ta' bil-lejl li jdubu. It-*tunnels* għandhom jiggarrantixxu l-ventilazzjoni massima tal-faxxina. Din il-faži tista' wkoll issir billi l-qat ta' jew il-gagēg jitqieghdu f'ambjenti kkontrollati.

Faži tal-forzatura — tibjid

Il-faži tal-forzatura u t-tibjid hija l-operazzjoni fundamentali u insostitwibbli li turi l-vantaġġi organolettiċi, kummerċjali u estetici tar-*Radicchio Rosso di Treviso* mwahhar. Din issir billi l-faxxini jitqieghdu f'kundizzjonijiet li jiffurmaw weraq ġdid li, fin-nuqqas ta' dawl, huwa nieqes jew kwazi nieqes minn pigmenti klorofilljani, jaċcentwa l-kulur ahmar qawwi tal-parti wiesgħa tal-werqa, jitlef il-konsistenza fibruża, jikseb il-karatteristika li tqarmeċ u toghma gradevolment imrajra.

Il-forzatura tar-*Radicchio Rosso di Treviso* mwahhar issir permezz ta' l-użu ta' ilma minn għejun naturali b'temperatura ta' madwar 11°C. Il-faxxini jingħaddsu vertikament f'tankijiet kbar protetti sa hdejn iz-zokk, sakemm jintlaħaq il-grad ta' maturazzjoni meħtieġ mill-karatteristiċi deskritti hawn fuq;

Fazi tat-thejjija

Wara dan jiġu l-operazzjonijiet tat-thejjija li matulhom il-faxxini jinħallu mill-qatat jew jinħargu mill-gaġeġ, jitnehhew il-werqiet imħassrin jew dawk mingħajr rekwiziti minimi sakemm jinkiseb *radicchio* bil-karatteristiċi previsti tiegħu, iz-zokk jinqata' u jitqaxxar b'mod proporzjonali għall-qisien tal-faxxina.

L-operazzjoni tat-thejjija għandha ssir immedjatament qabel ma l-prodott jintbagħat għad-distribuzzjoni. Wara t-thejjija, ir-*radicchio* jitqiegħed f'reċipjenti li jesgħu mimlija b'ilma ġieri biex jinħasel u jiġi ppakkjat.

“*Radicchio Rosso di Treviso*” bikri:

L-irbit

Matul din il-fazi, il-faxxini jintrabtu fir-raba' bil-ghan li jiġi impedit il-proċess normali tal-fotosinteżi, sakemm jintlahaq il-grad ta' maturazzjoni mehtieġ mill-karatteristiċi deskritti hawn fuq.

Fazi tat-thejjija

Fl-ewwel fazi wara l-ħsad, il-weraq estern li ma jaqblux mar-rekwiziti minimi tal-faxxini mahlula mill-qatat jinqatgħu u mbagħad issir it-thejjija ta' l-ghonq u taz-zokk. Wara, ir-*radicchio* jitqiegħed f'reċipjenti li jesgħu mimlija b'ilma ġieri biex jinħasel. Jitnehħa l-weraq li eventwalment ma jissodisfawx ir-rekwiziti ta' kwalità u jingħata bidu għall-ippakkjar.

Ir-*radicchio* li jitqiegħed għall-konsum bl-użu ta' l-I.G.P. “*Radicchio Rosso di Treviso*” għandu jiġi ppakkjat:

- f'kontenituri idonei b'bażi ta' 30 x 50 jew 30 x 40 ċm u jesgħu sa massimu ta' 5 kg tal-prodott;
- f'kontenituri idonei b'daq ta' 40 x 60 ċm u jesgħu sa massimu ta' 7,5 kg tal-prodott;
- f'kontenituri idonei ta' daqs differenti sakemm ma jesgħux aktar minn 2 kg tal-prodott.

Kull kontenitur għandu jkollu għatu li jissigilla sabiex jimpedixxi li l-kontenut jitnehħa mingħajr ma jinkiser is-siġill.

4.6 *Rabta*: Ir-rekwiziti tar-*Radicchio Rosso di Treviso* jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani. L-istorja, l-evoluzzjoni, id-drawwiet minn żminijiet imbiegħda ta' l-azjendi u tal-bdiewa taż-żona, il-karatteristiċi ta' l-art, il-klima, it-temperatura ta' l-ilma tal-pjan u l-kapaċità tiegħu li jnixxi sempliċement bit-thaffir u għalhekk bi spejjeż baxxi, jixhdu bil-qawwa r-rabta bejn ir-*Radicchio Rosso di Treviso* u l-ambjent li fih attwalment jitkabbar.

4.7 *Organu ta' spezzjoni*:

Isem: CSQA S.r.l. Certificazioni

Indirizz: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39) 0445 36 60 94

Feks: (39) 0445 38 26 72

Posta elettronika: csqa@csqa.it

4.8. *Tikkettar*: Fuq il-kontenituri stess għandu jiġi indikat b'ittri kbar ta' l-istess qisien il-kliem “*Radicchio Rosso di Treviso*” I.G.P. bl-ispeċifikazzjoni ta' *tardivo* [imwahhar] jew *precoce* [bikri]. Barra minn dan, fuq l-istess kontenituri, għandu jkun hemm dawn l-elementi:

- l-isem jew il-kumpanija u l-indirizz jew sede tal-produttur individwali u/jew assoċjazzjoni ta' produtturi u/jew pakkettatur;
- piż nett għall-bejgħ;
- kif ukoll tagħrif addizzjonali, bil-kundizzjoni li dan ma jkunx ta' natura li jagħti tifhir u ma jqarraqx bil-konsumatur dwar in-natura u l-karatteristiċi tal-prodott.

Barra minn hekk, fuq kull kontenitur u/jew fuq l-għatu li jissigilla, għandu jkun hemm dejjem il-logo ta' identifikazzjoni ta' l-I.G.P., bl-użu tal-forom, il-kuluri, id-daqs u l-proporzjonijiet indikati; u jispjefika t-tip "*precoce*" [bikri] jew "*tardivo*" [imwahħar].

Il-logo, ta' lewn aħmar fuq sfond abjad, jikkonsisti fi stampa ta' kompożizzjoni ta' *radicchi* stilizzata li fuqha jkun hemm il-kliem "*Radicchio Rosso di Treviso IGP*", kollox imdawwar f'kaxxa b'bordura ħamra.

Tip tal-karattru: Rockwell condensed

Kulur tal-logo: Aħmar = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

L-indikazzjoni "bikri" jew "imwahħar" titniżżel b'karattri bojod fuq sfond aħmar hdejn ir-riproduzzjoni fotografika tar-"*Radicchio Rosso di Treviso*" korrispondenti.

Minbarra dan, il-logo jkun jista' jitwahħal anki mas-siġill mill-persuna kkonċernata.

Kwalunkwe indikazzjoni oħra differenti mir-"*Radicchio Rosso di Treviso I.G.P.*" għandha tkun ta' daqs konsiderevolment iżgħar.
