C/2026/1127

20.2.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1127)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Cavolfiore della Piana del Sele“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Вид на географското означение:**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ПРОДОВОЛСТВЕНИЯ СУВЕРЕНИТЕТ И ГОРИТЕ — ГЕНЕРАЛНА ДИРЕКЦИЯ „Утвърждаване на качеството на храните“ 1

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като те не включват промяна в наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката с географския район и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от единния документ. Включване на нови сортове.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

Член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от единния документ се изменят, за да се включат следните сортове: Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique, VMK 0044.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от единния документ. Изменят се стойностите, определени за сухото вещество, за остатъка, определен рефрактометрично, и за съдържанието на магнезий.

Описание

В член 2 от продуктовата спецификация и в точка 4.2 от единния документ минималното съдържание на сухо вещество на главите е увеличено от 6 % на 7,7 % от теглото на пресния продукт. Минималната стойност на остатъка, определен рефрактометрично (°Brix), се изменя, като настоящият праг от 8,7 °Brix се заменя със стойност ≥ 6,0 °Brix; параметърът, свързан с минималното съдържание на магнезий в ядливата част на продукта със ЗГУ „Cavolfiore della Piana del Sele“, понастоящем определен на 18 mg/100 g, се изменя, за да се предвиди стойност, равна на или по-голяма от 15,5 mg/100 g.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 7 от продуктовата спецификация. Преформулиране на заглавието и заличаване на позоваването на контролния орган

Описание

Член 7 от продуктовата спецификация е преименуван от „Контрол“ на „Опаковане и етикетиране“. Текстът на члена е изцяло изменен, като е заличено позоваването на контролния орган и е възпроизведен текстът на предишния член 8.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 7 от продуктовата спецификация и точка 4.6 от единния документ.

Описание

В член 7 от продуктовата спецификация и в точка 4.6 от единния документ след изречението „Логото на наименованието трябва да бъде залепено върху неядливите части на всяка глава карфиол във всяка опаковка.“ се добавя следното изречение: „Единствените изключения са в случай на опаковане, при което първичната опаковка съдържа само една глава: тогава логото на наименованието трябва да фигурира не само върху вторичната, но и върху първичната опаковка. Допуска се обаче и поставянето по избор на логото под формата на залепящ се етикет директно върху неядливата част на главата, като това е общото правило“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Член 8 от продуктовата спецификация

Описание

Член 8 от продуктовата спецификация се заличава.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Cavolfiore della Piana del Sele“

Референтен номер на ЕС: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Вид на географското означение:**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0704 10 — Карфиол и броколи

0704 10 10 — Карфиол и главесто броколи

07 — ЗЕЛЕНЧУЦИ, РАСТЕНИЯ, КОРЕНИ И ГРУДКИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0704 — Зеле, карфиол, къдраво зеле, алабаш и подобни, годни за консумация зеленчуци от рода *Brassica*, пресни или охладени

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

С наименованието „Cavolfiore della Piana del Sele“ се обозначават глави карфиол, принадлежащи към изброените по-долу сортове/хибриди от вида *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, които се отглеждат в района, определен в точка 4 от настоящия единен документ.

Сортовете/хибридите, чийто цикъл на отглеждане е между 70 и 215 дни, са следните:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcala, Moonshine, Whiton, Adona, Moncayo, Bouchard, Lotsa, Socius, Ardent, Obiwan, Casper, Spacestar Gol, Acis, Wonder, Lavaredo, Borealis, Naruto, Akara, Tramont, Rafale, Omeris, Karen, Maimon, Subasio, Cantabria, Altair, Alfeen, Bernoulli, Amistad, Amistad Bio, Pamyros, Diwan, Guendis, Typical, Lecatis, Triomphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto, Nomad, **Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique, VMK 0044.**

Продуктът се пуска на пазара пресен или готов за консумация след съвсем малка преработка (IV gamma), която се състои в подбор, сортиране, нарязване, измиване, изсушаване и опаковане в пликове, запечатани тарелки или други, както е описано в точка 3.5 по-долу, като е възможно да се използва защитна въздушна среда.

За да отговарят на условията за получаване на закрила, главите карфиол трябва да притежават следните характеристики при пускането им за консумация:

а) по отношение на размера — най-малко 13 cm в диаметър;

б) форма и цвят, характерни за сорта, към който принадлежат;

в) отсъствие на петна по цялата повърхност на главата;

г) отсъствие на листа във вътрешността на главата;

д) вътрешна структура: цветчета с плътна структура;

е) непокътнати цветчета и листа, които покриват главата;

ж) отсъствие на необичайни миризми и загниване;

з) сухото вещество на главите трябва да бъде ≥ **7,7 %** от теглото на пресния продукт;

и) остатъкът, определен рефрактометрично, трябва да е ≥ **6,0** °Brix;

й) антиоксиданти: витамин C трябва да надвишава 50 mg/kg;

к) степен на твърдост при прибиране на реколтата: 3 psi (фунта сила на квадратен инч);

л) съдържание на магнезий ≥ **15,5** mg/100.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Cavolfiore della Piana del Sele“ трябва да се извършват в рамките на географския район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Пресните глави се подбират и опаковат според различните им размери и изискванията на пазара, а именно:

☐ продукт с листа: с листа, покриващи главата;

☐ продукт с „корона“: с листа, изрязани на най-малко 3 cm над главата;

☐ продукт с „полукорона“: с листа, изрязани на поне 3 cm над главата, но по-малко на брой от продукта с „корона“;

☐ продукт без листа: с отстранени пет от най-вътрешните листа и неядливата част на стъблото;

☐ обелен продукт: без листа и защитен с пластмасово фолио, включително микроперфорирано фолио.

Използваната вторична опаковка трябва да отговаря на изискванията на законодателството на ЕС. Вторичната опаковка може да бъде изработена от различни материали, като дърво, картон, хартия, мрежа и пластмаса.

При пускането на пазара съдържанието на всяка вторична опаковка и на всяка отделна първична опаковка трябва да бъде еднородно от гледна точка на размера на главите и да включва глави карфиол от един и същи сорт. Пуснатите на пазара готови за консумация продукти (IV gamma) трябва да бъдат опаковани в съдове като тарелки, пакети или кутии със или без задължителна защитна въздушна среда.

Съдовете могат да бъдат изработени от пластмаса, картон или друг материал, който се счита за подходящ за такава употреба съгласно съответното законодателство.

Вторичната опаковка трябва да бъде такава, че да запазва типичните характеристики и особености на продукта, без да се стига до някаква промяна.

Съдържанието на всяка вторична опаковка трябва винаги да е ясно видимо. Всички първични опаковки трябва да бъдат запечатани, така че продуктът да не може да бъде изваден, без те да бъдат разкъсани. Продуктът не може да се продава в насипно състояние.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Логото на наименованието под формата на залепящ се етикет трябва да бъде поставено върху неядливите части на всяка глава карфиол във всяка първична опаковка.

Единствените изключения са в случай на опаковане, при което първичната опаковка съдържа само една глава: тогава логото на наименованието трябва да фигурира не само върху вторичната, но и върху първичната опаковка. Допуска се обаче и поставянето по избор на логото под формата на залепящ се етикет върху неядливата част на главата, като това е общото правило.

За продукти, които се пускат на пазара готови за консумация (IV gamma), логото на наименованието под формата на залепящ се етикет трябва да бъде поставено върху всеки съд.

Вторичните и първичните опаковки на продуктите, които се пускат на пазара в прясно състояние или готови за консумация (IV gamma), трябва да бъдат обозначени с: логото за ЗГУ на Европейския съюз, придружено от думите „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ [„ЗГУ Cavolfiore della Piana del Sele“], както и наименованието, фирмата и адреса на производителя и на опаковчика.

На вторичните опаковки може също така да се представят информация, символи или пиктограми, които приканват потребителя да изхвърли съда по екологосъобразен начин, за да се насърчи събирането, повторната употреба и рециклирането.

Освен това се допуска посочването на други сертификати, получени от продукта (например GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue и др.), използването на имена, фирмени наименования и частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не въвеждат потребителя в заблуждение по отношение на естеството и характеристиките на продукта.

Добавянето на каквото и да е друго описание, което не е изрично предвидено в продуктовата спецификация, не е разрешено.

Логото на наименованието е показано по-долу в различните му варианти: черно и бяло (позитив), цветно и черно и бяло (негатив).



4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на производство на „Cavolfiore della Piana del Sele“ се намира в провинция Салерно и обхваща административната територия на следните общини: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella и Pontecagnano Faiano.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☑ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Връзката между „Cavolfiore della Piana del Sele“ и географския район на производство се основава на качеството на продукта и на добрата репутация, която той е придобил с течение на времето. Климатът на Piana del Sele си взаимодейства положително със специфичните характеристики на почвата при формирането на високо ценените качествени характеристики на „Cavolfiore della Piana del Sele“, тъй като позволява на растенията да използват максимално своя генетичен потенциал, като същевременно се свежда до минимум рискът от воден и топлинен стрес. Районът се отличава с много специфичен климат, който се дължи както на регулиращото температурата въздействие на Тренско море на западния бряг, така и на планинската верига Албурни на североизток, която го предпазва от студените ветрове от Балканския полуостров, и също така позволява събирането на идващите от запад дъждове в естествени подземни резервоари, което оказва благоприятно влияние върху културите. Референтният район е оптимален за производството и отглеждането на карфиол, включително през летния период. Различната надморска височина осигурява оптимален температурен диапазон за отглеждане на този вид (4—20 °C) в хълмистите части на определения район, което дава възможност производството да започне дори през пролетните и летните месеци между май и септември. От друга страна, по-продуктивните равнинни райони се използват през есенния и зимния период (от октомври до април). Земеделските земи имат дебел вулканично-алувиален пласт почва. Вулканичният елемент се е образувал в резултат на различните изригвания на Везувий, докато река Селе и други повърхностни водни потоци, които пресичат района, осигуряват алувиалния компонент. Това е довело до създаването на почви, които са много богати на макро- и микроелементи, по-специално калий, калций, магнезий и желязо, които участват в метаболитните процеси и придават на продукта уникална текстура, пригодност за различни видове готвене и наситен вкус.

Разпознаваемото и признато високо качество и отличителните характеристики на „Cavolfiore della Piana del Sele“ се дължат преди всичко на специфичните характеристики на околната среда, които съществуват единствено в гореспоменатия район на отглеждане на „Cavolfiore della Piana del Sele“. Тези характеристики представляват напълно уникално съчетание. Връзката се доказва, като се сравни продуктът, получен в определения район, с продукти от различни райони на производство (в северната и южната част на Piana del Sele), което подчертава специфичните качествени характеристики на „Cavolfiore della Piana del Sele“. За тази цел Катедрата по селско стопанство към Неаполския университет „Федерико II“ е провела тригодишен изследователски проект в три различни населени места: Еболи (провинция Салерно), Ачера (провинция Неапол) и Фоджа (провинция Фоджа). В трите споменати района разсадът от карфиол е засаден по едно и също време и е използвана една и съща техника на отглеждане, така че единственият експериментален фактор или единственият променлив компонент да е мястото на отглеждане. Всеки януари през трите години на изследователския проект са вземани случайни проби от глави карфиол от стопанства, отглеждащи този градински вид в Piana del Sele (Еболи), Agro acerrano (Ачера) и Tavoliere delle Puglie (Фоджа). Аналитичните определяния показват, че „Cavolfiore della Piana del Sele“ има съдържание на сухо вещество (10,65 %), което е с 13,2 % по-високо от това на карфиол, добит в Ачера (9,41 %), и с 10,9 % по-високо, отколкото на този, добит във Фоджа (9,60 %). Остатъкът, определен рефрактометрично, се различава още по-значително: 9,22 °Brix в Еболи (Piana del Sele), което е с 22,9 % повече, отколкото в Ачера (7,50 °Brix), и с 40,1 % повече, отколкото във Фоджа (6,58 °Brix). Същото се отнася и за съдържанието на магнезий, което е 25,8 mg/100 g в Еболи, 20,8 mg в Ачера и 18,7 mg във Фоджа. В главите карфиол от Piana del Sele се синтезира два пъти повече (88,4 mg/kg) аскорбинова киселина (витамин C) — много характерен антиоксидант за зеленчуците и плодовете, отколкото в тези от Agro Acerrano (Ачера) (43,6 mg/kg), и над три пъти повече от тези от Tavoliere delle Puglie (Фоджа) (27,1 mg/kg). В рамките на изследователския проект е сравнена степента на твърдост при прибиране на реколтата на „Cavolfiore della Piana del Sele“, която е средно 4,35 psi, спрямо средно 3,79 psi за карфиола от Ачера и 3,89 psi за карфиола от Фоджа. Всъщност високата степен на твърдост придава на продукта по-голяма устойчивост при готвене, а оттам и хрупкавост, докато по-високото съдържание на магнезий стимулира по-голяма фотосинтетична активност, което спомага както за това главата на карфиола да е по-сладка, както се вижда от високата стойност на остатъка, определен рефрактометрично, и следователно по-вкусна, така и за по-привлекателния зелен цвят на припокриващите се листа. Поради това може да се твърди, че репутацията на „Cavolfiore della Piana del Sele“ се повишава благодарение на признаването на „специфични органолептични и/или хранителни свойства“, които се дължат на отличителни качествени характеристики. Всичко това е довело до традиционно много благоприятно отношение към карфиола „Cavolfiore della Piana del Sele“, за което свидетелства непрекъснатото нарастване на производството през годините, съчетано с утвърдената и широко разпространена репутация на продукта на националния и на европейския пазар.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F3%252FD.a69bad302fd47f4dc391/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download