C/2026/1127

20.2.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/1127)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cavolfiore della Piana del Sele“

Referenční číslo EU: PGI-IT-02905-AM01 – 26. 11. 2025

1. **Název produktu**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI A LESNICTVÍ – PQA 1

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Článek 2 specifikace produktu a bod 4.2 jednotného dokumentu. Doplnění nových odrůd.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

Článek 2 specifikace produktu a bod 4.2 jednotného dokumentu se mění doplněním těchto odrůd: 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.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 2 specifikace produktu a bod 4.2 jednotného dokumentu. Změna hodnot stanovených pro sušinu, refraktometrickou sušinu a obsah hořčíku.

Popis

V článku 2 specifikace produktu a v bodě 4.2 jednotného dokumentu se minimální obsah sušiny hlávky zvyšuje z 6 % na 7,7 % čerstvé hmotnosti; hodnota minimální refraktometrické sušiny (°Brix) se mění nahrazením stávající prahové hodnoty 8,7 °Brix hodnotou ≥ 6,0 °Brix; parametr týkající se minimálního obsahu hořčíku v jedlé části CHZO „Cavolfiore della Piana del Sele“, který je v současné době stanoven na 18 mg/100 g, se mění tak, aby byla stanovena hodnota 15,5 mg/100 g nebo vyšší.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 7 specifikace produktu. Nový název článku a zrušení odkazu na kontrolní subjekt.

Popis

Článek 7 specifikace byl přejmenován z „Kontroly“ na „Balení a označování“. Jeho znění bylo zcela přepracováno tak, že byl vypuštěn odkaz na kontrolní subjekt a bylo do něj přesunuto znění dosavadního článku 8.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Článek 7 specifikace produktu a bod 4.6 jednotného dokumentu.

Popis

V článku 7 specifikace produktu a v bodě 4.6 jednotného dokumentu se za větu „Logo označení musí být nalepeno na nejedlých částech každé hlávky květáku v každém balení.“ doplňuje nová věta, která zní: „Výjimku lze učinit pouze pokud balení obsahuje jen jednu hlávku: v takových případech musí být logo označení uvedeno nejen na obalu, ale také na samotném balení. Nepovinně je však rovněž povoleno umístit logo přímo na nejedlou část hlávky, stejně jako podle obecného pravidla.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Zrušení článku 8 specifikace produktu.

Popis

Článek 8 specifikace produktu se zrušuje.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Cavolfiore della Piana del Sele“

Referenční číslo EU: PGI-IT-02905-AM01 – 26. 11. 2025

1. **Název (názvy)**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1. *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY

0704 10 – Květáky a brokolice

0704 10 10 – Květáky a brokolice květáková

0704 – Zelí, květák, kapusta kadeřavá, kedluben a podobné jedlé rostliny rodu Brassica, čerstvé nebo chlazené

4.2. *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Název „Cavolfiore della Piana del Sele“ označuje hlávky květáku, který patří k níže uvedeným odrůdám/hybridům druhu Brassica oleracea L. var. botrytis a pěstuje se v oblasti vymezené v bodě 4 tohoto jednotného dokumentu.

Odrůdy/hybridy, jejichž vegetační cyklus se pohybuje mezi 70 a 215 dny, jsou:

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.**

Produkt se uvádí na trh čerstvý nebo připravený ke konzumaci pouze po velmi mírném zpracování (gama IV), které spočívá ve výběru, třídění, krájení, mytí, sušení a balení do sáčků, uzavřených vaniček nebo jiných obalů, jak je podrobněji popsáno v bodě 3.5 níže, případně s použitím modifikované atmosféry.

Aby mohly být hlávky květáku uváděny na trh pod chráněným označením, musí mít při uvolnění ke spotřebě tyto vlastnosti:

a) z hlediska velikosti nejméně 13 cm v průměru;

b) tvar a barva typické pro odrůdu, ke které patří;

c) nepřítomnost skvrn na celém povrchu hlávky;

d) nepřítomnost listů uvnitř hlávky;

e) vnitřní struktura: růžičky musí být pevně sevřené;

f) neporušené růžičky a listy pokrývající hlávku;

g) bez abnormálních pachů a hniloby;

h) sušina hlávky musí být ≥ **7,7 %** její čerstvé hmotnosti;

i) refraktometrická sušina musí být ≥ **6,0** °Brix;

j) antioxidanty: vitamin C musí být vyšší než 50 mg/kg;

k) stupeň pevnosti při sklizni: 3 PSI (libry síly na čtverečný palec);

l) obsah hořčíku ≥ **15,5** mg/100.

4.3. *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce květáku „Cavolfiore della Piana del Sele“ musí probíhat v zeměpisné oblasti.

4.5. *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Čerstvé hlávky se vybírají a balí podle různých velikostí a požadavků trhu, a to jako:

☐ produkt s listy: s listy zakrývajícími hlávku,

☐ ořezaný produkt: s listy seříznutými alespoň 3 cm nad hlávkou,

☐ částečně ořezaný produkt: s listy seříznutými alespoň 3 cm nad hlávkou, ale v menším počtu než u ořezaného produktu,

☐ produkt bez listů: s odstraněnými pěti nejvnitřnějšími listy a nejedlou částí stonku,

☐ odlistěný produkt: bez listů a chráněný plastovou fólií, včetně mikroperforované fólie.

Použité obaly musí být v souladu s právními předpisy EU. Obaly mohou být vyrobeny z různých materiálů, například ze dřeva, lepenky, papíru, sítě a plastu.

Při uvedení ke spotřebě musí být obsah každého obalu i každého jednotlivého balení velikostně jednotný a musí obsahovat hlávky květáku stejné odrůdy. Produkty uváděné na trh v podobě určené ke konzumaci (gama IV) musí být baleny ve spotřebitelských obalech, jako jsou tácky, sáčky nebo vaničky, a to buď s použitím modifikované atmosféry, nebo bez ní.

Tyto obaly mohou být vyrobeny z plastu, lepenky nebo jiného materiálu, který je podle příslušných právních předpisů vhodný pro takové použití.

Obal musí zachovat typické vlastnosti a rysy produktu, aniž by došlo k jeho znehodnocení.

Obsah každého obalu musí být vždy zřetelně viditelný. Všechna balení musí být zapečetěna tak, aby nebylo možné produkt vyjmout bez jejich porušení. Prodej volně loženého produktu není povolen.

4.6. *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Logo označení musí být nalepeno na nejedlých částech každé hlávky květáku v každém balení.

Výjimku lze učinit pouze pokud balení obsahuje jen jednu hlávku: v takových případech musí být logo označení uvedeno nejen na obalu, ale také na samotném balení. Nepovinně je však rovněž povoleno umístit logo přímo na nejedlou část hlávky, stejně jako podle obecného pravidla.

U produktů uváděných na trh připravených ke konzumaci (gama IV) musí být na každém spotřebitelském obalu nalepeno logo označení.

Na obalech a baleních produktů, které se uvádějí na trh v čerstvém stavu nebo připraveny ke konzumaci (gama IV), musí být uvedeno: evropské logo CHZO doplněné slovy „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ a jméno, obchodní název a adresa výrobce a balírny.

Na obalech mohou být také uvedeny informace, symboly nebo piktogramy, které spotřebitele nabádají k tomu, aby obal zlikvidovali „ekologicky šetrným“ způsobem, a tím usnadnili jeho sběr, opětovné použití a recyklaci.

Dále je povoleno uvádět další certifikáty, jež produkt získal (například GlobalGAP, BRC, IFS, „Residuo zero“ apod.). Používání jmen, obchodních názvů a soukromých značek je povoleno za předpokladu, že nemají pochvalný účel a nemohou uvést spotřebitele v omyl, pokud jde o povahu a vlastnosti produktu.

Jakýkoli jiný popis, který není výslovně uveden ve specifikaci produktu, není povolen.

Logo označení je uvedeno níže v různých verzích: černobílý (pozitiv), barevný a černobílý (negativ).



4.7. *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce květáku „Cavolfiore della Piana del Sele“ se nachází v provincii Salerno a zahrnuje správní území následujících obcí: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella a Pontecagnano Faiano.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ vynikající pověsti

☑ stanovené jakosti

☑ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Spojení mezi produktem „Cavolfiore della Piana del Sele“ a zeměpisnou oblastí produkce je založeno na jakosti produktu a jeho dobré pověsti, kterou si časem získal. Při utváření vysoce ceněných jakostních vlastností produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“ se pozitivně doplňuje podnebí oblasti Piana del Sele se specifickými vlastnostmi půdy, neboť umožňuje rostlinám maximálně využít jejich genetický potenciál a zároveň minimalizovat riziko vodního a tepelného stresu. Oblast má velmi specifické podnebí, které je dáno jak termoregulačním působením Tyrhénského moře, které omývá západní pobřeží oblasti, tak pohořím Alburni na severovýchodě, které ji chrání před studenými větry přicházejícími z Balkánu a zároveň přispívá k zemědělské produkci tím, že zachycuje srážky přicházející od západu do přirozených podzemních zásob vody. Vymezená oblast je optimální oblastí produkce pro pěstování květáku, a to i v letním období. Různé nadmořské výšky v kopcovitých oblastech vymezené oblasti totiž zajišťují optimální teplotní rozmezí pro pěstování tohoto druhu (4–20 °C), díky čemuž lze zahájit produkci i v jarních a letních měsících od května do září. Naopak nejproduktivnější rovinaté oblasti zajišťují produkci v podzimním a zimním období (od října do dubna). Zemědělská půda má silnou vulkanicko-aluviální svrchní vrstvu půdy. Vulkanický prvek vznikl v důsledku různých erupcí Vesuvu, zatímco řeka Sele a další povrchové vodní toky, které protékají oblastí, se zasloužily o aluviální složku. To vedlo ke vzniku půd velmi bohatých na makro- a mikroživiny, zejména draslík, vápník, hořčík a železo, které se podílejí na metabolických procesech rostlin a které produktu propůjčují jeho jedinečné vlastnosti, zejména pevnost, vhodnost pro různé způsoby tepelné úpravy

a chuťovou výraznost. Rozpoznatelná a uznávaná vysoká jakost a charakteristické vlastnosti produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“ jsou proto ovlivněny především specifickými přírodními podmínkami, které se vyskytují výhradně v pěstitelské oblasti produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“. Tyto vlastnosti tvoří zcela jedinečnou kombinaci. Souvislost je doložena srovnáním produktu získaného ve vymezené oblasti s produkty z jiných oblastí produkce (na severu a jihu nížiny Piana del Sele), z nichž vyplývá, jakých vynikajících specifických jakostních vlastností květák „Cavolfiore della Piana del Sele“ dosahuje. Za účelem srovnání provedla katedra zemědělství Neapolské univerzity Fridricha II tříletý výzkumný projekt ve třech různých lokalitách: Eboli (Salerno), Aceře (Neapol) a Foggii (Foggia). Ve třech uvedených oblastech byly sazenice květáku vysazeny ve stejnou dobu a byla použita stejná technika pěstování, takže jediným experimentálním faktorem nebo jedinou proměnnou složkou bylo místo pěstování. V lednu každého roku během tří let trvání výzkumného projektu byly odebrány náhodné vzorky hlávek květáku ze zemědělských podniků, které tuto zeleninu pěstují, v oblastech Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) a Tavoliere delle Puglie (Foggia). Podle analytických testů činil obsah sušiny produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“ 10,65 %, což je o 13,2 % více než u květáku sklizeného v Aceře (9,41 %) a o 10,9 % více než u květáku sklizeného ve Foggii (9,60 %). Refraktometrická sušina se lišila ještě výrazněji: 9,22 °Brix v Eboli (Piana del Sele), což je o 22,9 % více než v Aceře (7,50 °Brix) a o 40,1 % více než ve Foggii (6,58 °Brix). Totéž platí pro obsah hořčíku, který v Eboli činí 25,8 mg / 100 g, v Aceře 20,8 mg / 100 g a ve Foggii 18,7 mg / 100 g. V hlávkách květáku z oblasti Piana del Sele se syntetizuje dvojnásobné množství kyseliny askorbové (vitamín C), vysoce reprezentativního antioxidantu zeleniny a ovoce (88,4 mg/kg), než v hlávkách květáku z oblasti Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) a více než trojnásobné množství než v hlávkách květáku z oblasti Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). V rámci téhož výzkumného projektu byl porovnáván i stupeň pevnosti při sklizni u produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“, který činil v průměru 4,35 PSI, s průměrnou hodnotou 3,79 PSI u květáku z Acery a 3,89 PSI u květáku z Foggie. Vysoký stupeň pevnosti dodává produktu větší odolnost při tepelné úpravě, a tím i křupavost, zatímco vyšší obsah hořčíku stimuluje větší fotosyntetickou aktivitu, což přispívá jednak k tomu, že je hlávka květáku sladší, jak ukazuje vysoká hodnota refraktometrické sušiny, a tím i chutnější, a jednak k tomu, že překrývající se listy mají výraznější zelenou barvu. Lze tedy tvrdit, že pověst produktu „Cavolfiore della Piana del Sele“ je posílena uznáním „specifických organoleptických a/nebo nutričních vlastností“, které jsou dány odlišnými jakostními znaky. To vše vedlo k dlouhodobě velmi příznivému hodnocení hlávek květáku „Cavolfiore della Piana del Sele“, o čemž svědčí neustálý nárůst produkce v průběhu let spolu s prokazatelnou a rozšířenou pověstí produktu na národních i evropských trzích.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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