C/2026/1127

20.2.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1127)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Cavolfiore della Piana del Sele«

EU-referencenummer: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Cavolfiore della Piana del Sele«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug) – PQA 1

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne er omfattet af definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, for så vidt som de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at fjerne tilknytningen og ikke fører til nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet Tilføjelse af nye sorter.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

Artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet er blevet ændret for at medtage følgende sorter: Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique og VMK 0044.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet Ændring af værdierne for tørstoffet, den refraktometriske rest og magnesiumindholdet

Beskrivelse

I artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet er parameteren vedrørende minimumsværdien for hovedets tørstof blevet forhøjet fra 6 % til 7,7 % af vådvægten. Minimumsværdien for den refraktometriske rest (° Brix) er blevet ændret for at erstatte den nuværende tærskel på 8,7 °Brix med en værdi på 6,0 °Brix eller derover. Parameteren vedrørende minimumsindholdet af magnesium i de spiselige dele af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cavolfiore della Piana della Piana del Sele«, som i øjeblikket er fastsat til 18 mg/100 g, er blevet ændret til 15,5 mg/100 g eller derover.

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 7 i produktspecifikationen Ændring af titlen og sletning af henvisningen til kontrolorganet

Beskrivelse

Artikel 7 i produktspecifikationen er blevet omdøbt til »Emballering og mærkning« i stedet for »Kontrol«. Teksten til artiklen er blevet ændret fuldstændigt. Henvisningen til kontrolorganet er blevet slettet, og ordlyden af den tidligere artikel 8 er taget ordret.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Titel

Artikel 7 i den nuværende produktspecifikation og punkt 4.6 i enhedsdokumentet:

Beskrivelse

I artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet tilføjes følgende efter »Betegnelsens logo skal i form af en selvklæbende etiket anbringes på de ikke-spiselige dele af hovederne i hver emballage.«: »De eneste undtagelser er emballage, der kun indeholder ét hoved: I så fald skal betegnelsens logo ikke blot fremgå af pakningen, men også af selve emballagen. Det er dog valgfrit at anbringe logoet i form af en selvklæbende etiket direkte på den ikke-spiselige del af hovedet, som det generelt er tilfældet«

☑ Denne ændring berører enhedsdokumentet.

Titel

Sletning af artikel 8 i produktspecifikationen

Beskrivelse

Artikel 8 i produktspecifikationen udgår.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Cavolfiore della Piana del Sele«

EU-referencenummer: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Cavolfiore della Piana del Sele«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

07 – SPISELIGE GRØNTSAGER, PLANTER, RØDDER OG RODKNOLDE

0704 10 – Blomkål og broccoli

0704 10 10 – Blomkål og broccoli

0704 – Hvidkål, blomkål, grønkål og anden spiselig kål (Brassica-arter), friske eller kølede

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Betegnelsen »Cavolfiore della Piana del Sele« anvendes om blomkålshoveder af sorter/hybrider af arten *Brassica oleracea L.* var. *botrytis*, som er angivet nedenfor, og som dyrkes i det område, der er defineret i punkt 4 i dette enhedsdokument.

Sorterne/hybriderne, som har en vækstcyklus på mellem 70 og 215 dage, er:

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 og VMK 0044.**

Produktet markedsføres som friskt eller spiseklart efter en kun meget let forarbejdning (produktkategori IV), som opdeles i udvælgelse, sortering, opskæring, vask, tørring og emballering i pakninger, forseglede bøtter eller andet, som beskrevet nærmere i punkt 3.5 nedenfor, evt. med modificeret atmosfære.

For at kunne bære den beskyttede betegnelse skal blomkålshovederne have følgende egenskaber, når de markedsføres:

a) en diameter på mindst 13 cm, hvad størrelsen angår

b) en form og farve, som er typisk for den sort, de tilhører

c) ingen pletter på hele hovedets overflade

d) ingen blade inden i hovedet

e) indvendig struktur: buketter med en tæt tekstur

f) intakte buketter og blade, der dækker hovedet

g) ingen unormale lugte eller råd

h) hovedernes tørstofindhold er mindst **7,7 %** af deres friske vægt

i) den refraktometriske rest er mindst **6,0** °Brix

j) antioxidanter: et C-vitaminindhold på over 50 mg/kg

k) fasthedsgrad ved høsten: 3 psi (pounds per square inch)

l) magnesiumindholdet er mindst **15,5** mg/100 g.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Cavolfiore della Piana del Sele« skal finde sted i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

De friske hoveder udvælges og emballeres i overensstemmelse med deres forskellige størrelser og markedskravene, nemlig:

☐ produkt med blade: bladene dækker hovedet

☐ afpudset produkt: bladene er afskåret mindst 3 cm over hovedet

☐ delvist afpudset produkt: bladene er afskåret mindst 3 cm over hovedet, men i et mindre antal end ved det afpudsede produkt

☐ produkt uden blade: de fem inderste blade og den ikke spiselige del af stokken er fjernet

☐ nøgent produkt: uden blade og beskyttet af plastfolie, herunder mikroperforeret folie.

Den anvendte emballage skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen. Emballagen kan være fremstillet af forskellige materialer, såsom træ, pap, papir, net og plast.

Ved markedsføringen skal indholdet af de enkelte emballager og selve de enkelte emballager være af samme størrelse og indeholde blomkålshoveder af samme sort. Produkter, der markedsføres som spiseklare (produktkategori IV), skal emballeres i beholdere såsom bakker, pakninger eller bøtter. Anvendelsen af modificeret atmosfære er valgfri.

Beholdere kan være fremstillet af plast, pap eller ethvert andet materiale, som anses for egnet til en sådan anvendelse i den relevante lovgivning.

Emballagen skal bevare produktets typiske egenskaber og karakteristika uden at forårsage nogen forringelse.

Indholdet i de enkelte emballager skal altid være klart synligt. Alle emballager skal forsegles, så produktet ikke kan fjernes, uden at emballagen brydes. Produktet må ikke sælges i løs vægt.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Betegnelsens logo skal være påklæbet de ikke spiselige dele af hvert blomkålshoved i de enkelte emballager.

De eneste undtagelser er emballage, der kun indeholder ét hoved: i så fald skal betegnelsens logo ikke blot fremgå af pakningen, men også af selve emballagen. Det er imidlertid valgfrit at anbringe logoet i form af en selvklæbende etiket direkte på den ikke-spiselige del af hovedet, som det generelt er tilfældet.

Hvis produkterne markedsføres spiseklare (produktkategori IV), skal betegnelsens logo være påklæbet de enkelte beholdere.

På emballager og beholdere til produkter, som markedsføres friske eller spiseklare (produktkategori IV), skal følgende være angivet: det europæiske BGB-logo ledsaget af ordene »Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P« [»Cavolfiore della Piana del Sele BGB«] samt producentens og emballeringsvirksomhedens navn, virksomhedsnavn og adresse.

På emballagen kan der også være angivet oplysninger, symboler eller piktogrammer, der opfordrer forbrugeren til at bortskaffe beholderen på en »miljøvenlig« måde, for at tilskynde til indsamling, genbrug og genanvendelse.

Derudover kan andre certificeringer, som produktet har opnået (f.eks. GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue osv.), være angivet. Det er tilladt at anvende navne, virksomhedsnavne og private mærker, forudsat at de ikke indeholder nogen anprisninger og ikke kan vildlede forbrugerne med hensyn til produktets art og egenskaber.

Enhver anden beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er taget højde for i produktspecifikationen, er ikke tilladt.

De forskellige udgaver af betegnelsens logo er vist nedenfor: sort og hvid (positiv), i farver samt sort og hvid (negativ).



4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Produktionsområdet for »Cavolfiore della Piana del Sele« er beliggende i provinsen Salerno og omfatter det administrative område i følgende kommuner: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella og Pontecagnano Faiano.

5. Tilknytning til det geografiske område

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på:

☑ omdømme

☑ en given kvalitet

☑ andre sekundære egenskaber

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen mellem »Cavolfiore della Piana del Sele« og det geografiske produktionsområde bygger på produktets kvalitet og det stærke omdømme, det har opnået over tid. Det positive samspil mellem klimaet i Piana del Sele og de særlige jordbundsforhold giver »Cavolfiore della Piana del Sele« de meget værdsatte kvalitetsegenskaber ved at gøre det muligt for planterne at udnytte deres genetiske potentiale bedst muligt og samtidig minimere risikoen for vandstress og termisk stress. Området har et meget karakteristisk klima, som skyldes både Det Tyrrhenske Havs temperaturregulerende rolle på vestkysten og bjergkæden Alburni i nordøst, som beskytter området mod kolde vinde fra Balkan og også giver regnen mulighed for at komme ind vestfra, så den kan blive opsamlet i naturlige, underjordiske reservoirer og gavne afgrøderne. Det pågældende område er et optimalt produktionsområde til dyrkning af blomkål, også i sommerperioden. De forskellige højder over havet sikrer et optimalt temperaturinterval til dyrkning af denne art (4-20 °C) i det afgrænsede områdes bakkeområder, hvilket gør det muligt at påbegynde produktionen selv i forårs- og sommermånederne mellem maj og september. Omvendt dækker de mest produktive flade områder efterårs- og vinterperioden (fra oktober til april). Landbrugsjorden har et tykt overfladelag af vulkansk og alluvial jord. Det vulkanske element er dannet som følge af Vesuvs forskellige udbrud, mens floden Sele og de andre overfladevandløb, der løber på kryds og tværs i området, udgør den alluviale del. Det har givet jord, der er meget rig på makro- og mikronæringsstoffer, navnlig kalium, calcium, magnesium og jern, som spiller en rolle i de metaboliske processer, der giver produktet dets unikke tekstur, dets egnethed til forskellige former for madlavning og

dets rige smag. Den genkendelige og anerkendte høje kvalitet og særlige karakter ved »Cavolfiore della Piana del Sele« skyldes først og fremmest de specifikke miljøforhold, der udelukkende findes i dyrkningsområdet for »Cavolfiore della Piana del Sele«. Disse forhold skaber en helt unik kombination. Tilknytningen er tydelig, når man sammenligner produktet fra det afgrænsede område med produkter fra forskellige produktionsområder (nord og syd for Piana del Sele), hvilket understreger de specifikke kvalitetsegenskaber ved »Cavolfiore della Piana del Sele«. Med henblik herpå gennemførte landbrugsafdelingen ved universitetet i Napoli Federico II et treårigt forskningsprojekt på tre forskellige lokaliteter, nemlig Eboli (SA), Acerra (NA) og Foggia (FG). I de tre nævnte områder blev der udplantet blomkål samtidig, og den samme dyrkningsmetode blev anvendt, så den eneste forsøgsfaktor eller det eneste variable element var dyrkningsstedet. Hver januar i de tre år, som forskningsprojektets varede, blev der udtaget tilfældige stikprøver af blomkålshoveder fra bedrifter, der dyrkede denne gartneriart i Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) og Tavoliere delle Puglie (Foggia). Analytiske test af »Cavolfiore della Piana del Sele« viste et tørstofindhold på 10,65 %, hvilket er 13,2 % højere end for blomkål høstet i Acerra (9,41 %) og 10,9 % højere end for blomkål høstet i Foggia (9,60 %). Forskellene i den refraktometriske rest var endnu mere markante: 9,22°Brix i Eboli (Piana del Sele), hvilket er 22,9 % højere end i Acerra (7,50°Brix) og 40,1 % højere end i Foggia (6,58°Brix). Det samme gælder for magnesiumindholdet, som er 25,8 mg/100 g i Eboli, 20,8 mg/100 g i Acerra og 18,7 mg/100 g i Foggia. Der syntetiseres to gange så meget ascorbinsyre (C-vitamin), som er en meget repræsentativ antioxidant for grøntsager og frugt, i blomkålshovederne fra Piana del Sele (88,4 mg/kg) som i blomkålshovederne fra Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) og mere end tre gange så meget som i blomkålshovederne fra Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). I forskningsprojektet sammenlignede man fasthedsgraden ved høsten for »Cavolfiore della Piana del Sele«, som i gennemsnit lå på 4,35 psi, med et gennemsnit på 3,79 psi for blomkål fra Acerra og 3,89 psi for blomkål fra Foggia. Den høje fasthedsgrad giver produktet en større modstandsdygtighed over for kogning og dermed en større sprødhed, mens det højere magnesiumindhold fremmer en større fotosyntetisk aktivitet, hvilket både bidrager til at gøre blomkålshovedet sødere, sådan som det fremgår af den høje refraktometriske rest, og dermed mere velsmagende, og til at give de overlappende blade en mere attraktiv grøn farve. Det kan derfor fremføres, at det omdømme, som »Cavolfiore della Piana del Sele« har, forstærkes af anerkendelsen af de »særlige organoleptiske og/eller ernæringsmæssige egenskaber«, der skyldes de særlige kvalitetsegenskaber. Alt dette har givet anledning til en traditionelt meget positiv opfattelse af »Cavolfiore della Piana del Sele«-blomkålshoveder, sådan som det fremgår af den fortsatte stigning i produktionen med årene kombineret med produktets veletablerede og udbredte omdømme på nationale og europæiske markeder.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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