C/2026/1127

20.2.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1127)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cavolfiore della Piana del Sele“

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT UND FORSTWIRTSCHAFT Förderung der Qualität von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (PQA) 1

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition der Standardänderung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie keine Änderung des Namens umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Nummer 2 der derzeitigen Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments Aufnahme neuer Sorten

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments wurden geändert, indem die folgenden Sorten aufgenommen wurden: Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique und VMK 0044.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Nummer 2 der derzeitigen Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments Änderung der Werte für die Trockenmasse, den refraktometrischen Rückstand und den Magnesiumgehalt

Beschreibung

In Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments wurde der Mindestwert für die Trockenmasse der Köpfe von 6 % auf 7,7 % des Frischgewichts angehoben. Der Mindestwert für refraktometrische Rückstände (°Brix) wurde geändert, sodass statt des bisherigen Schwellenwert von 8,7 °Brix nun ein Wert von mindestens 6,0 °Brix gilt; der Parameter für den Mindestmagnesiumgehalt des essbaren Teils des „Cavolfiore della Piana del Sele g.g A.“, der bisher bei 18 mg/100 g lag, wurde auf 15,5 mg/100 g festgelegt.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Nummer 7 der Produktspezifikation Änderung des Titels und Streichung des Verweises auf die Kontrollstelle

Beschreibung

Nummer 7 der Produktspezifikation lautet nun „Verpackung und Kennzeichnung“ statt bisher „Kontrolle“. Der Wortlaut des Artikels wurde vollständig geändert, indem der Verweis auf die Kontrollstelle gestrichen und der Wortlaut der früheren Nummer 8 übernommen wurde.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Nummer 7 der derzeitigen Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

In Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments wurde nach dem Satz „In jedem Behältnis ist auf jedem Blumenkohlkopf ein Aufkleber mit dem Logo der Bezeichnung an den nicht essbaren Teilen anzubringen.“ folgender Satz angefügt: „Ausgenommen sind lediglich Verpackungen, bei denen die Behältnisse jeweils nur einen einzigen Kopf enthalten: In diesem Fall ist das Logo der Bezeichnung sowohl auf der Verpackung als auch auf dem Behältnis selbst anzubringen. Fakultativ ist es jedoch auch zulässig, den Logo-Aufkleber direkt auf dem nicht essbaren Teil des Blumenkohlkopfes anzubringen, wie allgemein üblich.“

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Streichung von Nummer 8 der Produktspezifikation

Beschreibung

Nummer 8 der Produktspezifikation wurde gestrichen.

☐ Diese Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Cavolfiore della Piana del Sele“

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

1. **Name(n)**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

07 – GEMÜSE, PFLANZEN, WURZELN UND KNOLLEN, DIE ZU ERNÄHRUNGSZWECKEN VERWENDET WERDEN

0704 10 – Blumenkohl/Karfiol und Brokkoli

0704 10 10 – Blumenkohl/Karfiol

0704 – Kohl, Blumenkohl/Karfiol, Kohlrabi, Wirsingkohl und ähnliche genießbare Kohlarten der Gattung Brassica, frisch oder gekühlt

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der aufgeführte Name gilt*

Der Name „Cavolfiore della Piana del Sele“ bezeichnet Blumenkohlköpfe der nachstehend aufgeführten Sorten/Hybriden der Art Brassica oleracea L. var. botrytis, die in dem unter Punkt 4 dieses Einzigen Dokuments beschriebenen Gebiet angebaut werden.

Folgende Sorten/Hybriden mit einem Anbauzyklus zwischen 70 und 215 Tagen werden angebaut:

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 und VMK 0044.**

Das Erzeugnis wird nach einer sehr geringfügigen Verarbeitung (IV Gamma) frisch oder verzehrfertig in Verkehr gebracht. Die Verarbeitung umfasst das Selektieren, Sortieren, Zerlegen, Waschen, Trocknen und Verpacken in Packungen, versiegelte Behälter oder sonstige Gefäße, wie unter Punkt 3.5 näher ausgeführt, gegebenenfalls unter Verwendung einer modifizierten Atmosphäre.

Um für den Schutz infrage zu kommen, müssen die Blumenkohlköpfe zum Zeitpunkt der Überführung in den freien Verkehr folgende Merkmale aufweisen:

a) einen Durchmesser von mindestens 13 cm;

b) eine Form und Farbe, die für die jeweilige Sorte typisch ist;

c) keine Flecken auf der gesamten Oberfläche des Kopfes;

d) keine Blätter innerhalb des Kopfes;

e) innere Struktur: Röschen mit feiner Textur;

f) intakte Röschen und Blätter, die den Kopf bedecken;

g) keine unnormalen Gerüche oder Fäulnis;

h) die Trockenmasse der Köpfe muss ≥ **7,7 %** ihres Frischgewichts ausmachen;

i) der refraktometrische Rückstand muss ≥ **6,0** Grad Brix betragen;

j) Antioxidantien: der Gehalt an Vitamin C muss über 50 mg/kg liegen;

k) Festigkeit bei der Ernte: 3 psi (Pfund pro Quadratzoll);

l) Magnesiumgehalt ≥ **15,5** mg/100 g.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte der Erzeugung von „Cavolfiore della Piana del Sele“ müssen innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Frische Köpfe werden je nach Größe und Marktbedarf wie folgt ausgewählt und verpackt:

☐ Erzeugnis mit Blättern: mit den Blättern, die den Kopf bedecken;

☐ zurückgeschnittenes Erzeugnis: mit mindestens 3 cm über dem Kopf abgeschnittenen Blättern;

☐ teilweise zurückgeschnittenes Erzeugnis: mit mindestens 3 cm über dem Kopf abgeschnittenen Blättern, jedoch mit weniger Blättern als bei dem zurückgeschnittenen Erzeugnis;

☐ Erzeugnis ohne Blätter: die fünf innersten Blätter und der nicht essbare Teil des Strunks werden entfernt;

☐ nacktes Erzeugnis: ohne Blätter und durch Plastikfolie (einschließlich mikroperforierter Folie) geschützt.

Die verwendete Verpackung muss den EU-Rechtsvorschriften entsprechen. Die Verpackung kann aus verschiedenen Materialien wie Holz, Pappe, Papier, Netz und Kunststoff bestehen.

Bei der Überführung in den freien Verkehr muss der Inhalt jeder Packung und jeder Einzelpackung in Bezug auf die Größe einheitlich sein und aus Blumenkohlköpfen derselben Sorte bestehen. Die in den Verkehr gebrachten verzehrfertigen Erzeugnisse (IV Gamma) müssen in Behältnissen wie Schalen, Schachteln oder anderen Gefäßen verpackt werden. Modifizierte Atmosphären sind optional.

Die Behältnisse können aus Kunststoff, Pappe oder anderen Materialien bestehen, die nach den einschlägigen Rechtsvorschriften für eine solche Verwendung als geeignet gelten.

Die Verpackung muss die typischen Eigenschaften und Merkmale des Erzeugnisses erhalten, ohne dass es zu Beschädigungen kommt.

Der Inhalt jeder Packung muss stets deutlich sichtbar sein. Sämtliche Verpackungen müssen so versiegelt werden, dass eine Entnahme des Erzeugnisses ohne Beschädigung der Packung nicht möglich ist. Der Verkauf des losen Erzeugnisses ist nicht zulässig.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

In jedem Behältnis ist auf jedem Blumenkohlkopf ein Aufkleber mit dem Logo der Bezeichnung an den nicht essbaren Teilen anzubringen.

Ausgenommen sind lediglich Verpackungen, bei denen die Behältnisse jeweils nur einen einzigen Kopf enthalten: In diesem Fall ist das Logo der Bezeichnung sowohl auf der Verpackung als auch auf dem Behältnis selbst anzubringen. Fakultativ ist es jedoch auch zulässig, den Logo-Aufkleber direkt auf dem nicht essbaren Teil des Blumenkohlkopfes anzubringen, wie allgemein üblich.

Bei verzehrfertig in Verkehr gebrachten Erzeugnissen (IV Gamma) muss das Logo der Bezeichnung an jedem Behältnis angebracht werden.

Auf den Verpackungen und Behältnissen von Erzeugnissen, die frisch oder verzehrfertig in Verkehr gebracht werden (IV Gamma), muss Folgendes dargestellt werden: das europäische Logo für geschützte geografische Angaben, zusammen mit den Worten „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ [„g.g.A. Cavolfiore della Piana del Sele“], sowie der Name, Firmenname und die Anschrift des Erzeugers und des Verpackers.

Auf der Verpackung können außerdem Informationen, Symbole oder Piktogramme dargestellt werden, mit denen den Verbrauchern nahegelegt werden soll, das Behältnis auf umweltfreundliche Weise zu entsorgen, um die Abfallsammlung, die Wiederverwendung und das Recycling zu fördern.

Darüber hinaus können andere für das Erzeugnis erlangte Zertifizierungen (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue usw.) angegeben werden. Die Verwendung von Namen, Firmennamen und privaten Marken ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter aufweisen und nicht zur Folge haben, dass die Verbraucher über die Art und die Merkmale des Erzeugnisses irregeführt werden.

Jede andere in der Spezifikation des Erzeugnisses nicht ausdrücklich vorgesehene Beschreibung ist unzulässig.

Das Logo der Bezeichnung ist im Folgenden abgebildet und liegt in mehreren Versionen vor: schwarz-weiß (positiv), farbig und schwarz-weiß (negativ).



4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Anbaugebiet von „Cavolfiore della Piana del Sele“ liegt in der Provinz Salerno und umfasst das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella und Pontecagnano Faiano.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ dem Ansehen

☑ einer bestimmten Qualität

☑ anderen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang zwischen „Cavolfiore della Piana del Sele“ und dem geografischen Anbaugebiet beruht auf der Qualität des Erzeugnisses und dem hohen Ansehen, das es im Laufe der Zeit erlangt hat. Das Klima der Piana del Sele wirkt sich positiv auf die besonderen Bodeneigenschaften aus und prägt die sehr geschätzten Qualitätsmerkmale von „Cavolfiore della Piana del Sele“, da die Pflanzen dort ihr genetisches Potenzial optimal nutzen können und gleichzeitig das Risiko von Wasser- und Wärmestress minimiert wird. Das besondere Klima in dem Gebiet ist auf die wärmeregulierende Wirkung des Tyrrhenischen Meeres an der Westküste und der im Nordosten gelegenen Gebirgskette der Monti Alburni zurückzuführen. Diese schützt das Gebiet nicht nur vor den Kaltwetterfronten aus dem Balkan, sondern ermöglicht auch, dass das Regenwasser bei den von Westen kommenden Regenfällen in natürlichen unterirdischen Becken gespeichert wird, was für die angebauten Pflanzen von Vorteil ist. Das Referenzgebiet ist auch im Sommer ein optimales Anbaugebiet für Blumenkohl. Durch die unterschiedlichen Höhenlagen wird eine optimale Temperaturschwankungsbreite (4 bis 20 °C) für den Anbau dieser Art in den hügeligen Gegenden des festgelegten Gebiets sichergestellt, wodurch der Anbau auch in den Frühjahrs- und Sommermonaten von Mai bis September möglich ist. In den Ebenen sind dagegen die Herbst- und Wintermonate (Oktober bis April) am produktivsten. Die landwirtschaftlichen Flächen weisen eine dicke vulkanisch-alluviale Oberbodenschicht auf. Das vulkanische Element ist durch mehrere Ausbrüche des Vesuvs entstanden, während der Fluss Sele und andere Oberflächengewässer in dem Gebiet für die alluviale Komponente sorgen. Dadurch sind Böden entstanden, die sehr reich an Makro- und Mikronährstoffen sind, insbesondere Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen, die an Stoffwechselprozessen beteiligt sind, aufgrund derer das Erzeugnis eine einzigartige Textur bekommt,

sich für verschiedene Zubereitungsarten eignet und sich durch einen vollen Geschmack auszeichnet. Die erkennbare und anerkannte hohe Qualität und die charakteristischen Merkmale des „Cavolfiore della Piana del Sele“ werden in erster Linie von den besonderen Umweltmerkmalen beeinflusst, die ausschließlich im Anbaugebiet für „Cavolfiore della Piana del Sele“ bestehen. Diese Eigenschaften bilden eine einzigartige Kombination. Der Zusammenhang wird durch einen Vergleich des in dem festgelegten Gebiet angebauten Erzeugnisses mit den Erzeugnissen aus anderen Anbaugebieten (nördlich und südlich von Piana del Sele) deutlich, wodurch die besonderen Qualitätsmerkmale von „Cavolfiore della Piana del Sele“ hervorgehoben werden. Zu diesem Zweck führte das Landwirtschaftsministerium der Universität Neapel Federico II ein dreijähriges Forschungsprojekt an drei verschiedenen Standorten durch: Eboli (SA), Acerra (NA) und Foggia (FG). In den drei genannten Gebieten wurden gleichzeitig Blumenkohlsämlinge ausgepflanzt, und es wurde dieselbe Anbautechnik angewandt, sodass der einzige experimentelle Faktor bzw. die einzige variable Komponente der Anbauort war. Immer im Januar in den drei Jahren des Forschungsprojekts wurden Stichproben von Blumenkohlköpfen aus Betrieben entnommen, die diese Art in Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) und Tavoliere delle Puglie (Foggia) anbauen. Analytische Tests des „Cavolfiore della Piana del Sele“ ergaben einen Trockenmassegehalt von 10,65 %, was 13,2 % höher als bei den in Acerra geernteten Blumenkohlköpfen (9,41 %) und 10,9 % höher als bei den in Foggia geernteten Blumenkohlköpfen (9,60 %) war. Beim refraktometrischen Rückstand bestanden noch deutlichere Unterschiede: 9,22 Grad Brix in Eboli (Piana del Sele), d. h. 22,9 % höher als in Acerra (7,50 Grad Brix) und 40,1 % höher als in Foggia (6,58 Grad Brix). Gleiches gilt für den Magnesiumgehalt von 25,8 mg/100 g in Eboli, 20,8 mg/100 g in Acerra und 18,7 mg/100 g in Foggia. Im Blumenkohl aus Piana del Sele wird doppelt so viel Ascorbinsäure (Vitamin C – eines der wichtigsten Antioxidantien in Gemüse und Früchten) (88,4 mg/kg) wie im Blumenkohl aus Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) und mehr als dreimal so viel wie im Blumenkohl aus Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg) synthetisiert. Im Rahmen des Forschungsprojekts wurde für „Cavolfiore della Piana del Sele“ ein Festigkeitsgrad bei der Ernte von durchschnittlich 4,35 psi ermittelt, während er bei Blumenkohl aus Acerra bei 3,79 psi und bei Blumenkohl aus Foggia bei 3,89 psi lag. Durch die hohe Festigkeit hat das Erzeugnis eine größere Kochresistenz und damit Knackigkeit, während der höhere Magnesiumgehalt eine stärkere photosynthetische Aktivität fördert, was sowohl dazu beiträgt, den Blumenkohl süßer zu machen, wie der hohe refraktometrische Rückstand zeigt, und somit geschmackvoller, als auch dazu, den Blättern eine attraktivere grüne Farbe zu verleihen. Daher spricht Vieles dafür, dass das Ansehen von „Cavolfiore della Piana del Sele“ durch die Anerkennung seiner „spezifischen organoleptischen und/oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften“, die durch bestimmte Qualitätsmerkmale entstehen, gestärkt wird. All das hat dazu geführt, dass der Blumenkohl „Cavolfiore della Piana del Sele“ traditionell sehr positiv eingeschätzt wird, was sich an der kontinuierlichen Steigerung der Erzeugung im Laufe der Jahre in Verbindung mit dem etablierten und weitverbreiteten Ruf des Erzeugnisses auf den nationalen und europäischen Märkten ablesen lässt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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