C/2026/1127

20.2.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/1127)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Cavolfiore della Piana del Sele“

ELi viitenumber: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Toote nimetus**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ IGP

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

PÕLLUMAJANDUS-, TOIDUAINE- JA METSANDUSPOLIITIKA MINISTEERIUM, 1. kvaliteeditalitus

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused on standardmuudatused määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna see ei hõlma nimetuse muutmist, ei ohusta seose kehtetuks tunnistamist ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 2 ja koonddokumendi punkt 4.2. Uute sortide lisamine

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti 4.2 on muudetud ja lisatud järgmised sordid: „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“.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 2 ja koonddokumendi punkt 4.2. Kuivainesisalduse, refraktomeetriliselt määratud jäägi ja magneesiumisisalduse muudatus

Kirjeldus

Lillkapsaste minimaalset kuivainesisaldust (mis on esitatud tootespetsifikaadi artiklis 2 ja koonddokumendi punktis 4.2) on tõstetud 6 %-lt toorkaalust 7,7 %ni toorkaalust; refraktomeetriliselt määratud jäägi (Brixi arv) miinimumväärtust on muudetud: praeguse piirmäära 8,7 Bx asemel ≥6,0 Bx; muudetud on „Cavolfiore della Piana del Sele IGP“ söödava osa magneesiumisisaldust: praegu kehtiva väärtuse 18 mg/100 g asemel on see ≥15,5 mg/100 g.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 7. Pealkirja ümberformuleerimine ja kontrollorgani väljajätmine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artikli 7 uus pealkiri on varasema „Kontroll“ asemel „Pakendamine ja märgistamine“. Artikkel on täielikult ümber sõnastatud: välja on jäetud viide kontrollorganile ja lisatud on artikli 8 tekst.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikkel 7 ja koonddokumendi punkt 4.6.

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artiklisse 7 ja koonddokumendi punkti 4.6 lisatakse lause „Iga pakendi iga lillkapsapea mittesöödavale osale peab olema kleebitud kaitstud päritolunimetuse logo.“ järele lause „Erandiks on see, kui pakend sisaldab ainult üht lillkapsast: sellisel juhul peab päritolunimetuse logo lisaks pakendi sees oleval pakkematerjalil olema märgitud ka pakendile. Samas on soovi korral lubatud järgida üldreeglit, st kleepida logo otse lillkapsa mittesöödavale osale.“

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Tootespetsifikaadi artikli 8 väljajätmine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi artikkel 8 jäetakse välja

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Cavolfiore della Piana del Sele“

ELi viitenumber: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KPN

☑ IGP

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0704 10 – Lillkapsas ja spargelkapsas

0704 10 10 – Lillkapsas ja spargelkapsaõisikud

07 – KÖÖGIVILI NING SÖÖDAVAD JUURED JA MUGULAD

0704 – Kapsas, lillkapsas, lehtkapsas, nuikapsas ja muud sarnased söödavad tooted perekonnast *Brassica* (värsked või jahutatud)

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Nimetusega „Cavolfiore della Piana del Sele“ tähistatakse lillkapsa (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis*) allpool loetletud sorte/hübriidsorte, mida kasvatatakse käesoleva koonddokumendi punktis 4 määratletud piirkonnas.

Kõnealused sordid/hübriidsordid (kasvutsükkel 70–215 päeva) on järgmised:

„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“.**

Toode viiakse turule värskelt või valmistoiduna pärast väga vähest töötlemist (gammakiirguse IV tase), mis hõlmab toote valimist, sortimist, lõikamist, pesemist, kuivatamist ja pakendamist kottidesse, õhukindlalt suletud vaagnatele vms (täpsem kirjeldus allpool punktis 3.5); pakendis võidakse kasutada gaasikeskkonda.

Kaitstud päritolunimetusega tootel peavad vabasse ringlusse lubamise ajal olema järgmised omadused:

a) suurus: läbimõõt vähemalt 13 cm;

b) asjaomasele sordile iseloomulik kuju ja värv;

c) kogu lillkapsa pind on plekitu;

d) lillkapsa sees ei ole lehti;

e) sisemus: tiheda tekstuuriga õisikud;

f) lillkapsa õisikud ja kattelehed on terved;

g) puuduvad ebaharilik lõhn ja mädaplekid;

h) lillkapsapea kuivainesisaldus on ≥**7,7 %** toorkaalust;

i) refraktomeetriliselt määratud jääk peab olema ≥ **6,0**°BX;

j) antioksüdandid: C-vitamiini sisaldus peab olema üle 50 mg/kg;

k) kõvadusaste saagikoristuse ajal: 3 psi (naela ruuttolli kohta);

l) magnessiumisisaldus ≥**15,5** mg/100.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

-

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Cavolfiore della Piana del Sele“ kõik tootmisetapid toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Värsked lillkapsad valitakse ja pakendatakse vastavalt nende suurusele ja turunõuetele järgmiselt:

☐ lehtedega toode: koos lillkapsapea kattelehtedega;

☐ täielikult kärbitud lehtedega toode: kattelehtedega, mis on lillkapsapeast vähemalt 3 cm kõrguselt ära lõigatud;

☐ poolenisti kärbitud lehtedega toode: kattelehtedega, mis on lillkapsapeast vähemalt 3 cm kõrguselt ära lõigatud, kuid kärbitud lehtede arv on täielikult kärbitud lehtedega tootega võrreldes väiksem;

☐ lehtedeta toode: viie kõige seespoolsema lehega, kusjuures varre mittesöödav osa on eemaldatud;

☐ puhastatud toode: ilma lehtedeta ja kaitsekilega (sh mikroperforeeritud kile).

Kasutatav pakend peab vastama ELi õigusaktide kohastele nõuetele. Pakend võib olla valmistatud eri materjalidest, näiteks puidust, papist, paberist, võrgust või plastist.

Vabasse ringlusse lubamisel peab iga pakendi sisu ja iga pakend olema ühtlase suurusega ning pakendis peavad olema ühte sorti lillkapsad. Valmistoiduna (gammakiirguse IV tase) turustatavad tooted tuleb pakendada sellistesse pakenditesse nagu karbid, kotid või vaagnad ning kas gaasikeskkonda või ilma selleta.

Pakend võib olla valmistatud plastist, papist või muust materjalist, mis on asjakohase õiguse kohaselt kõnealuseks kasutuseks sobiv.

Pakend peab tagama toote iseloomulike omaduste ja tunnuste säilimise ning ei tohi neid mingil moel muuta.

Iga pakendi sisu peab alati olema selgelt nähtav. Kõik pakendid peavad olema suletud nii, et toodet ei saaks ilma pakendit lahti rebimata eemaldada. Toodet ei tohi müüa lahtiselt.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Iga pakendi iga lillkapsapea mittesöödavale osale peab olema kleebitud kaitstud päritolunimetuse logo.

Erandiks on see, kui pakend sisaldab ainult üht lillkapsast: sellisel juhul peab päritolunimetuse logo lisaks pakendi sees oleval pakkematerjalil olema märgitud ka pakendile. Samas on soovi korral lubatud järgida üldreeglit, st kleepida logo otse lillkapsa mittesöödavale osale.

Valmistoiduna (gammakiirguse IV tase) turustatava toote puhul tuleb igale pakendile kleepida kaitstud päritolunimetuse logo.

Värskelt või valmistoiduna (gammakiirguse IV tase) turustatava toote pakendil ja pakkematerjalil peab olema Euroopa kaitstud geograafilise tähise logo koos väljendiga „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ ning tootja ja pakendaja nimi, ärinimi ja aadress.

Pakendil võib olla ka teavet, sümboleid või piktogramme, mis kutsuvad tarbijat üles pakendit keskkonnasõbralikul viisil kõrvaldama, et soodustada jäätmekogumist, korduskasutust ja ringlussevõttu.

Lisaks sellele on lubatud märkida tootele antud sertifikaadid (nt GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue jne) ning kasutada võib nimesid, ärinimesid ja ettevõtja (enda) kaubamärke, kui neil pole kiitvat tähendust ja kui need ei anna tarbijale toote olemuse ja omaduste kohta eksitavat teavet.

Muid, tootespetsifikaadis sõnaselgelt sätestamata kirjeldusi ei ole lubatud lisada.

Allpool on esitatud kaitstud päritolunimetusega kasutatav logo eri versioonides: mustvalge positiivis, värviline ja mustvalge negatiivis.



4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Lillkapsa „Cavolfiore della Piana del Sele“ tootmispiirkond asub Salerno provintsis ja hõlmab järgmiste omavalitsusüksuste haldusterritooriumi: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella ja Pontecagnano Faiano.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb

☑ mainel

☑ teataval kvaliteedil

☑ muudel tunnustel

Seose kokkuvõte

Toote „Cavolfiore della Piana del Sele“ ja geograafilise tootmispiirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil ja aja jooksul omandatud tuntusel. Piana del Sele piirkonna kliima ja eriomase mulla kasulikus koosmõjus kujunevad lillkapsal „Cavolfiore della Piana del Sele“ kõrgelt hinnatud kvaliteediomadused, kuna need võimaldavad avalduda taime geneetilisel potentsiaalil ja viivad samas miinimumini kahjuliku vee- ja kuumastressi ohu. Piirkonna spetsiifiline kliima tuleneb mõjust, mis on sealsele õhutemperatuurile ühekorraga läände jääval Türreeni merel ja kirdes asuval Alburni mäestikul, mis kaitseb piirkonda Balkani poolsaarelt puhuvate külmade tuulte eest ning võimaldab lisaks sellele läänest tulevate sademete kogunemist looduslikesse maa-alustesse reservuaaridesse, mis omakorda on taimedele soodne. Lisaks sellele on vaadeldavas piirkonnas lillkapsa kasvatamiseks optimaalsed tingimused ka suvekuudel. Nimelt tagavad määratletud piirkonna mägiste alade erinevad kõrgused selle kapsaliigi kasvatamiseks optimaalse temperatuurivahemiku (4–20 °C) ning seega saab seda alustada juba kevad- ja suvekuudel, maist septembrini. Seevastu tasastel aladel on kõige viljakamad kuud sügis- ja talvekuud (oktoober–aprill). Piirkonna põllumajandusmaa paks pealismullakoht on vulkaaniline ja alluviaalne ning on kujunenud Vesuuvi pursete tagajärjel ning tulenevalt Sele jõe ja piirkonna teiste maapealsete vooluveekogude setetest. Seega sisaldavad piirkonna mullad rohkelt makro- ja mikroelemente, eelkõige kaaliumi, kaltsiumi, magneesiumi ja rauda, millel on mõju ainevahetusprotsessidele, mis annavad tootele ainulaadse tekstuuri, muudavad selle eri toiduvalmistusviiside jaoks sobilikuks ja

tagavad selle täidlase maitse. Niisiis on lillkapsa „Cavolfiore della Piana del Sele“ tuntud ja tunnustatud kvaliteedi ja eripära taga ennekõike erilised keskkonnaomadused, mis on omased üksnes lillkapsa „Cavolfiore della Piana del Sele“ kasvatuspiirkonnale. Need omadused on täiesti ainulaadsed. Kõnealust seost tõendab määratletud tootmispiirkonnast pärit toodete ja teiste (Piana del Selest põhja ja lõunasse jäävate) tootmispiirkondade toodete võrdlus, mis lillkapsa „Cavolfiore della Piana del Sele“ erilised kvaliteediomadused selgelt esile toob. Sellega seoses korraldas Napoli Federico II ülikooli põllumajandusteaduskond kolmeaastase uurimisprojekti kolmes asukohas: Eboli (SA), Acerra (NA) ja Foggia (FG). Neis kolmes piirkonnas istutati lillkapsaseemikud maha samal ajal ja kasutati sama viljelusmeetodit, mis tähendab, et katse ainus muutuja oli viljeluskoht. Kolm aastat kestnud uurimisprojekti käigus võeti iga aasta jaanuaris juhuslikud lillkapsanäidised kõnealust liiki kultuurtaimi kasvatavatest Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) ja Tavoliere delle Puglie (Foggia) põllumajandusettevõtetest. Katseanalüüsi tulemuste kohaselt oli lillkapsa „Cavolfiore della Piana del Sele“ kuivainesisaldus 10,65 % ehk 13,2 % suurem kui Acerras koristatud lillkapsaste (9,41 %) ja 10,9 % suurem kui Foggias koristatud lillkapsaste (9,60 %) kuivainesisaldus. Refraktomeetriliselt määratud jäägi näitajad erinesid veelgi rohkem: Eboli (Piana del Sele) puhul oli see 9,22°Bx ehk 22,9 % suurem kui Acerra (7,50°Bx) ja 40,1 % suurem kui Foggia (6,58°Bx) näitaja. Sama kehtis magneesiumisisalduse puhul: Ebolis 25,8 mg/100 g, Acerras 20,8 mg/100 g ja Foggias 18,7 mg/100 g. Askorbiinhapet (C-vitamiin), mis on köögiviljades ja puuviljades sageli sisalduv oluline antioksüdant, leidus Piana del Sele lillkapsas kaks korda rohkem (88,4 mg/kg) kui Agro Acerrano (Acerra) lillkapsas (43,6 mg/kg) ning üle kolme korra rohkem kui Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg) lillkapsas. Uurimisprojekti raames võrreldi ka lillkapsaste (koristuse ajal määratud) kõvadust, mille keskmine väärtus oli lillkapsa „Cavolfiore della Piana del Sele“ puhul 4,35 psi, Acerra lillkapsa puhul 3,79 psi ja Foggia lillkapsa puhul 3,89 psi. Suurem kõvaduse määr tähendab, et toode talub paremini küpsetamist ja jääb seega krõmpsuvamaks, suurem magneesiumisisaldus aga soodustab fotosünteesi, mis ühelt poolt teeb lillkapsa magusamaks (seda näitab suur refraktomeetriliselt määratud jäägi näitaja) ja seega ka maitsvamaks ning teiselt poolt annab kattelehtedele ilusama rohelise värvuse. Seega võib väita, et toote „Cavolfiore della Piana del Sele“ hea maine aluseks on selle tunnustatud „eripärased organoleptilised ja/või toitainelised omadused“, mis tulenevad erilistest kvaliteediomadustest. Kõigest sellest tingituna on lillkapsast „Cavolfiore della Piana del Sele“ hakatud üha kõrgemalt hindama, millest annavad tunnistust selle aastast aastasse kasvavad tootmismahud ning kindel ja laialdane kuulsus nii Itaalia kui ka Euroopa turgudel.

Elektrooniline viide (url) tootespetsifikaadi avaldamisele

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