Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/1127

20.2.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1127)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Numéro de référence UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) — PQA 1

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du document unique Ajout de nouvelles variétés.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

L'article 2 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique sont modifiés pour inclure les variétés suivantes: 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.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 2 du cahier des charges et point 4.2 du document unique Modification des valeurs fixées pour la matière sèche, le résidu réfractométrique et la teneur en magnésium

Description

À l'article 2 du cahier des charges et au point 4.2 du document unique, le paramètre relatif à la valeur minimale de la matière sèche des corymbes est porté de 6 % à 7,7 % du poids à l'état frais; la valeur minimale du résidu réfractométrique (°Brix) a été modifiée pour remplacer le seuil actuel de 8,7 °Brix par une valeur supérieure ou égale à 6,0 °Brix; le paramètre relatif à la teneur minimale en magnésium dans les parties comestibles du «Cavolfiore della Piana della Piana del Sele» IGP, qui est actuellement fixée à 18 mg/100 g, a été modifié afin de prévoir une valeur égale ou supérieure à 15,5 mg/100 g.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 7 du cahier des charges Reformulation du titre et suppression de la référence à l'organisme de contrôle

Description

L'article 7 du cahier des charges a été renommé et s'intitule désormais «Conditionnement et étiquetage», au lieu de «Contrôles». Le texte de l'article a été entièrement modifié; la référence à l'organisme de contrôle a été supprimée et le texte de l'ancien article 8 a été repris.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Article 7 du cahier des charges et point 4.6 du document unique

Description

À l'article 7 du cahier des charges et au point 4.6 du document unique, après la phrase «Le logo de la dénomination doit être apposé, sous forme d'étiquette adhésive, sur les parties non comestibles des corymbes de chaque emballage.», la phrase suivante est ajoutée: «Les seules exceptions sont les cas de conditionnement dans un emballage qui ne contient qu'un seul corymbe: dans ce cas, le logo de l'appellation doit figurer non seulement sur le conditionnement mais aussi sur l'emballage lui-même. Il est cependant admis, à titre facultatif, d'apposer également le logo, sous forme d'une étiquette adhésive, directement sur la partie non comestible du corymbe, comme c'est généralement le cas.».

☑ Cette modification concerne le document unique.

Titre

Suppression de l'article 8 du cahier des charges

Description

L'article 8 du cahier des charges est supprimé.

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Numéro de référence UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Dénomination(s)**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0704 10 - Choux-fleurs et choux brocolis

0704 10 10 - Choux-fleurs et choux-fleurs brocolis

07 - LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES

0704 - Choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves et produits comestibles similaires du genre Brassica, à l'état frais ou réfrigéré

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La dénomination «Cavolfiore della Piana del Sele» désigne les corymbes (inflorescences) appartenant aux variétés/hybrides de l'espèce *Brassica oleracea L.* var. *botrytis*, énumérés ci-dessous, produits dans l'aire délimitée au point 4 du présent document unique.

Les variétés/hybrides, dont le cycle de culture est compris entre 70 et 215 jours, sont les suivantes:

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.**

Le produit est mis sur le marché à l'état frais ou déjà prêt à la consommation (gamme IV), après avoir été soumis à des procédés technologiques mineurs au cours des étapes de sélection, de tri, de découpe, de lavage, de séchage et de conditionnement dans des sachets, des barquettes scellées ou autre, comme précisé plus en détail au point 3.5 ci-dessous, éventuellement sous atmosphère protectrice.

Au moment de la mise à la consommation, les corymbes bénéficiant de l'IGP doivent posséder les caractéristiques suivantes:

a) leur calibre est supérieur ou égal à 13 cm;

b) leur forme et leur couleur sont typiques de la variété à laquelle ils appartiennent;

c) ils sont exempts de taches sur toute leur surface;

d) ils sont dépourvus de feuilles à l'intérieur du corymbe;

e) structure interne: les glomérules sont bien serrés;

f) les glomérules des corymbes et les feuilles qui les recouvrent sont intacts;

g) ils sont exempts d'odeurs anormales et de pourriture;

h) la matière sèche des corymbes est supérieure ou égale à **7,7 %** de leur poids à l'état frais;

i) le résidu réfractométrique est supérieur ou égal à **6,0** °Brix;

j) antioxydants: la teneur en vitamine C est supérieure à 50 mg/kg;

k) degré de fermeté à la récolte: valeur 3 psi (pound force for square inch, livre-force par pouce carré);

l) teneur en magnésium supérieure ou égale à **15,5** mg/100 g.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production du «Cavolfiore della Piana del Sele» doivent avoir lieu dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les corymbes à l'état frais sont sélectionnés et conditionnés selon les différents calibres et les exigences du marché, à savoir:

☐ produit en feuilles: pourvu des feuilles qui enveloppent le corymbe;

☐ produit couronné: dont les feuilles ont été épointées à 3 cm au moins du corymbe;

☐ produit demi-couronné: dont les feuilles, en nombre inférieur par rapport au produit couronné, ont été épointées à 3 cm au moins du corymbe;

☐ produit effeuillé: pourvu des cinq feuilles les plus proches de l'inflorescence et débarrassé de la partie non comestible du pédoncule;

☐ produit «nu»: dépourvu de feuilles et protégé par un film plastique, éventuellement microperforé.

Les emballages utilisés doivent être conformes à la réglementation de l'Union européenne. Le conditionnement se fait dans des emballages pouvant être constitués de divers matériaux, tels que le bois, le carton, le papier, le filet et le plastique.

Lors de la mise à la consommation, le contenu de chaque conditionnement et de chaque emballage doit être homogène en termes de calibre et doit contenir des corymbes de choux-fleurs appartenant à la même variété. Le produit mis sur le marché déjà prêt à la consommation (gamme IV) doit être conditionné dans des conteneurs tels que: plateaux, sachets et barquettes, sous atmosphère protectrice ou non.

Les conteneurs peuvent être en plastique, en carton ou en tout autre matériau considéré comme adapté à cet usage, conformément à la législation.

L'emballage doit préserver la typicité et les caractéristiques du produit, sans l'altérer.

Le contenu de chaque emballage doit toujours être bien visible. Tous les emballages doivent être scellés de manière qu'il soit impossible d'en extraire le produit sans endommager l'emballage. La vente du produit en vrac n'est pas autorisée.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le logo de la dénomination doit être apposé, sous forme d'étiquette adhésive, sur les parties non comestibles des corymbes de chaque emballage.

Les seules exceptions sont les cas de conditionnement dans un emballage qui ne contient qu'un seul corymbe: dans ce cas, le logo de l'appellation doit figurer non seulement sur le conditionnement mais aussi sur l'emballage lui-même. Il est cependant admis, à titre facultatif, d'apposer également le logo, sous forme d'une étiquette adhésive, directement sur la partie non comestible du corymbe, comme c'est généralement le cas.

Pour le produit mis sur le marché déjà prêt à la consommation (gamme IV), le logo de la dénomination doit être apposé, sous forme d'étiquette adhésive, sur chaque conteneur.

Les emballages et les conditionnements du produit mis sur le marché à l'état frais ou déjà prêt à la consommation (gamme IV) doivent présenter: le symbole graphique européen de l'IGP, accompagné de la mention «Cavolfiore della Piana del Sele» IGP, le nom, la raison sociale et l'adresse du producteur et du conditionneur.

Les emballages peuvent aussi comporter des indications, symboles ou pictogrammes invitant le consommateur à adopter des comportements «écologiques», afin de faciliter la collecte, la réutilisation et le recyclage des conteneurs.

En outre, l'indication d'autres certifications obtenues par le produit est autorisée (par exemple: Global G.A.P, BRC, IFS, Zéro Résidu, etc.), de même que l'utilisation de noms, de raisons sociales, de marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur quant à la nature et aux caractéristiques du produit.

Toute autre qualification non expressément prévue par le cahier des charges est interdite.

Le logo de la dénomination figure ci-après dans les versions en noir et blanc positif, en couleurs et en noir et blanc négatif.



4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire de production du «Cavolfiore della Piana del Sele» se situe dans la province de Salerne et comprend le territoire administratif appartenant aux communes suivantes: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella and Pontecagnano Faiano.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☑ réputation

☑ une qualité donnée

☑ autres caractéristiques secondaires

Résumé du lien

Le lien entre le «Cavolfiore della Piana del Sele» et son aire géographique de production repose sur la qualité du produit et sur une réputation solide acquise au fil du temps. Le climat de la plaine du Sele interagissant positivement avec les particularités pédologiques, il contribue au développement des caractéristiques qualitatives remarquables du «Cavolfiore della Piana del Sele»: en effet, il permet aux plantes de valoriser leur potentiel génétique et de réduire au minimum les risques de stress hydrique et thermique dont les effets sont néfastes. Cette importante spécificité climatique de l'aire découle du rôle de régulateur thermique que jouent, conjointement, la mer Tyrrhénienne, qui longe la côte occidentale, et la chaîne montagneuse des Alburni, située au nord-est, qui, à la fois, protège le territoire des vents froids en provenance des Balkans et permet la collecte, dans les réservoirs naturels souterrains, des pluies provenant de l'ouest qui profitent aux cultures. De plus, l'aire de référence constitue un bassin de production optimal pour la culture du «Cavolfiore della Piana del Sele», y compris pendant la période estivale. En effet, les différentes altitudes offrent, dans les zones collinaires de l'aire délimitée, un intervalle de températures optimal (4 -20 °C) pour la culture de cette espèce horticole, qui permet de lancer une production durant les mois de printemps et d'été compris entre mai et septembre, les plaines les plus productives couvrant la période automne-hiver (d'octobre à avril). Les terres agricoles présentent une épaisse couche de sol superficielle de nature volcanique et alluviale, dont la formation est due aux nombreuses éruptions du Vésuve et à l'action alluviale du Sele et des autres cours d'eau superficiels qui coulent dans la région. En résultent des sols très riches en macro- et microéléments, notamment en potassium, en calcium, en magnésium et en fer, qui interviennent dans les processus métaboliques conférant au produit ses

caractéristiques uniques en matière de fermeté, d'adaptation aux différentes conditions de cuisson et de saveur. Par conséquent, la qualité reconnaissable et reconnue du «Cavolfiore della Piana del Sele» et ses éléments distinctifs sont attribuables avant tout aux particularités environnementales présentes uniquement dans l'aire de culture précitée du «Cavolfiore della Piana del Sele». Ces caractéristiques sont absolument uniques. Le lien est attesté par la comparaison entre le produit obtenu dans l'aire délimitée et celui provenant d'autres aires de production (au nord et au sud de la plaine du Sele), qui fait ressortir la singularité des caractéristiques qualitatives du «Cavolfiore della Piana del Sele». À cette fin, le département d'agronomie de l'Université de Naples «Federico II» a mené un programme de recherche pendant trois ans dans trois localités différentes, Eboli (SA), Acerra (NA) et Foggia (FG). Dans les trois zones mentionnées, les techniques de plantation et de culture des plants de chou-fleur étaient identiques, le seul facteur expérimental ou la seule variable étant le lieu de culture. Au mois de janvier de chacune des trois années de recherche, des échantillons aléatoires de corymbes de choux-fleurs ont été prélevés dans des exploitations cultivant cette espèce horticole dans la plaine du Sele (Eboli), à Agro acerrano (Acerra) et à Tavoliere delle Puglie (Foggia). Ces analyses ont révélé pour le «Cavolfiore della Piana del Sele»: une accumulation de matière sèche (10,65 %) supérieure de 13,2 % et de 10,9 % respectivement aux valeurs constatées à Acerra (9,41 %) et à Foggia (9,60 %). La différence de résidu réfractométrique est encore plus marquée: 9,22 °Brix à Eboli (plaine du Sele), soit + 22,9 % et + 40,1 % par rapport à Acerra (7,50 °Brix) et à Foggia (6,58 °Brix) respectivement. Il en va de même pour la teneur en magnésium égale à 25,8 mg/100 g à Eboli contre 20,8 à Acerra et 18,7 à Foggia. L'acide ascorbique (vitamine C), un antioxydant très représentatif des fruits et légumes, a été synthétisé dans les corymbes de la plaine du Sele en quantité deux fois supérieure (88,4 mg/kg) aux valeurs de l'Agro acerrano - Acerra (43,6 mg/kg) et plus de trois fois supérieure à celles de Tavoliere delle Puglie - Foggia (27,1 mg/kg). Dans le cadre de ce programme de recherche, on a comparé le degré de fermeté à la récolte du «Cavolfiore della Piana del Sele», qui présente une moyenne de 4,35 psi, contre 3,79 psi pour le chou-fleur d'Acerra et de 3,89 pour le chou-fleur de Foggia. Ce degré élevé de fermeté confère au produit une plus grande résistance à la cuisson et, partant, davantage de croquant, tandis que sa remarquable teneur en magnésium, en stimulant la photosynthèse, contribue à la fois à accroître la douceur du corymbe (et donc son goût), comme en témoigne le résidu élevé mesuré au réfractomètre, et à donner une couleur verte plus attrayante aux feuilles qui enveloppent le corymbe. On peut donc affirmer que la réputation établie du «Cavolfiore della Piana del Sele» est favorisée par la reconnaissance de propriétés organoleptiques et/ou nutritionnelles spécifiques résultant de caractéristiques qualitatives distinctes. Les éléments susmentionnés font que les corymbes de «Cavolfiore della Piana del Sele» ont toujours été particulièrement appréciés, comme en témoignent l'augmentation continue de la production au fil des ans ainsi que la réputation établie et répandue du produit sur les marchés nationaux et européens.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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