C/2026/1127

20.2.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1127)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cavolfiore della Piana del Sele”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vino

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, PREHRAMBENE NEOVISNOSTI I ŠUMARSTVA – PROMICANJE KVALITETE POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENIH PROIZVODA (PQA) 1

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnim izmjenama u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuju promjenu naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Članak 2. specifikacije proizvoda i točka 4.2. jedinstvenog dokumenta. Uključivanje novih sorti.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

U članak 2. specifikacije proizvoda i točku 4.2. jedinstvenog dokumenta uključuju se sljedeće sorte: Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique i VMK 0044.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 2. specifikacije proizvoda i točka 4.2. jedinstvenog dokumenta. Izmjena utvrđenih vrijednosti suhe tvari, refraktometrije i sadržaja magnezija.

Opis

U članku 2. specifikacije proizvoda i točki 4.2. jedinstvenog dokumenta najmanji sadržaj suhe tvari u glavicama povećan je sa 6 % na 7,7 % svježe mase, minimalna refraktometrijska vrijednost (° Brix) izmijenjena je tako što je dosadašnji prag od 8,7° Brixa zamijenjen s ≥ 6,0° Brixa, a parametar koji se odnosi na najmanji sadržaj magnezija u jestivu dijelu proizvoda „Cavolfiore della Piana del Sele” i koji je dosad bio utvrđen na 18 mg/100 g izmijenjen je na 15,5 mg/100 g ili više.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 7. specifikacije proizvoda. Izmjena naslova i uklanjanje upućivanja na kontrolno tijelo.

Opis

Naslov članka 7. specifikacije proizvoda izmijenjen je iz „Kontrole” u „Pakiranje i označivanje”. Tekst tog članka u potpunosti je izmijenjen tako što je izbrisano upućivanje na kontrolno tijelo i preuzet tekst nekadašnjeg članka 8.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Članak 7. specifikacije proizvoda i točka 4.6. jedinstvenog dokumenta.

Opis

U članku 7. specifikacije proizvoda i točki 4.6. jedinstvenog dokumenta iza rečenice „Logotip ZOZP-a mora se zalijepiti na nejestivi dio svake cvjetače u svakom pakiranju” dodaje se sljedeća rečenica: „Jedine su iznimke pakiranja koja sadržavaju jednu glavicu: u tom se slučaju logotip oznake mora istaknuti ne samo na pakiranju nego i na samom spremniku. Međutim, logotip se po izboru može zalijepiti izravno na nejestivi dio cvjetače, u skladu s općim pravilom.”

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje članka 8. specifikacije proizvoda.

Opis

Izbrisan je članak 8. specifikacije proizvoda.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Cavolfiore della Piana del Sele”

Referentni broj EU-a: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025.

1. **Naziv(i)**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOI

☑ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

07 – JESTIVO POVRĆE, POJEDINI KORIJENI I GOMOLJI

0704 10 – Cvjetača i brokula

0704 10 10 – Cvjetača i glavata brokula

0704 – Kupus, cvjetača, korabica, kelj i slične jestive kupusnjače, svježe ili rashlađene

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Naziv „Cavolfiore della Piana del Sele” odnosi se na sorte/hibride cvjetače vrste Brassica oleracea L. var. botrytis navedene u nastavku koje se uzgajaju na području definiranom u točki 4. jedinstvenog dokumenta.

U te sorte/hibride, čiji je ciklus rasta između 70 i 215 dana, ubrajaju se:

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 i VMK 0044**.

Proizvod se na tržište stavlja svjež ili spreman za konzumaciju nakon neznatne obrade (kategorija IV gamma), koja se sastoji od odabira, razvrstavanja, rezanja, pranja, sušenja i pakiranja u pakete, zatvorene posude ili druga pakiranja, kako je detaljnije opisano u točki 3.5, koje se može odvijati i u kontroliranoj atmosferi.

Da bi ispunile uvjete za registraciju naziva, glavice cvjetače u trenutku stavljanja na tržište moraju imati sljedeće karakteristike:

(a) promjer od najmanje 13 cm;

(b) boja i oblik u skladu sa svojstvima sorte kojoj pripadaju;

(c) glavica cvjetače ne smije imati mrlje;

(d) unutar glavice ne smije biti listova;

(e) unutarnja struktura: usko sabijeni cvjetovi;

(f) cvjetovi su cijeli, a listovi pokrivaju glavicu;

(g) nema neuobičajenih mirisa ni truleži;

(h) suha tvar u glavicama mora iznositi ≥ **7,7 %** svježe mase;

(i) refraktometrijska vrijednost mora biti ≥ **6,0°** Brixa;

(j) antioksidansi: sadržaj vitamina C mora biti veći od 50 mg/kg;

(k) čvrstoća u trenutku berbe: 3 psi (funta sile po kvadratnom inču);

(l) sadržaj magnezija ≥ **15,5** mg/100 g.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje cvjetače „Cavolfiore della Piana del Sele" moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svježe glavice biraju se i pakiraju na temelju veličine i tržišnih zahtjeva, prema sljedećim svojstvima:

☐ proizvod s listovima: listovi pokrivaju glavicu,

☐ očišćeni proizvod: listovi su odrezani 3 cm iznad glavice,

☐ poluočišćeni proizvod: listovi su odrezani 3 cm iznad glavice, ali odrezano je manje listova nego kod očišćenog proizvoda,

☐ proizvod bez listova: uklanja se pet unutarnjih listova, najbližih središtu i nejestivi dio stabljike,

☐ potpuno očišćen proizvod: bez listova i prekriven zaštitnom plastičnom folijom, uključujući mikroperforiranu foliju.

Pakiranje mora biti u skladu s pravom EU-a. Može biti od različitih materijala kao što je drvo, karton, papir, mreža ili plastika.

Kada se proizvod stavlja na tržište, sadržaj i dimenzije svakog paketa moraju biti iste veličine i sadržavati glavice cvjetače iste vrste. Proizvod koji se na tržište stavlja spreman za konzumaciju (kategorija IV gamma) mora se pakirati u plitice, pakete ili posude. Modificirane atmosfere nisu obvezne.

Spremnici mogu biti plastični, kartonski ili od bilo kojeg materijala prikladnog za tu namjenu u skladu s relevantnim zakonodavstvom.

Pakiranjem se moraju očuvati tipične karakteristike i svojstva proizvoda te se on ne smije oštetiti.

Sadržaj svakog paketa mora biti jasno vidljiv. Sva pakiranja moraju biti zatvorena tako da se proizvod ne može ukloniti bez otvaranja pakiranja. Proizvod se ne smije prodavati u rasutom stanju.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Logotip ZOZP-a mora se zalijepiti na nejestivi dio svake cvjetače u svakom pakiranju.

Jedine su iznimke pakiranja koja sadržavaju jednu glavicu: u tom se slučaju logotip oznake mora istaknuti ne samo na pakiranju nego i na samom spremniku. Međutim, logotip se po izboru može zalijepiti izravno na nejestivi dio cvjetače, u skladu s općim pravilom.

Ako se proizvodi na tržište stavljaju spremni za konzumaciju (kategorija IV gamma), logotip ZOZP-a mora se zalijepiti na svaki spremnik.

Na pakiranju i spremnicima proizvoda koji se na tržište stavljaju svježi ili spremni za konzumaciju (kategorija IV gamma) mora se nalaziti logotip ZOZP-a Europske unije uz riječi „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P" [„Cavolfiore della Piana del Sele ZOZP"] te naziv, tvrtka i adresa proizvođača i subjekta koji pakira proizvod.

Na pakiranju se mogu nalaziti i informacije, simboli ili piktogrami koji potiču potrošače da spremnik odlože na ekološki prihvatljiv način kako bi se potaknulo skupljanje, ponovna uporaba i recikliranje.

Mogu se navesti i drugi certifikati dodijeljeni proizvodu (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue, itd.). Uporaba imena, naziva poduzeća i privatnih marki dopuštena je ako nemaju pohvalno značenje i ako nije vjerojatno da će potrošača dovesti u zabludu u pogledu prirode i karakteristike proizvoda.

Nije dopušteno korištenje bilo kojih drugih opisa koji nisu izričito navedeni u specifikaciji proizvoda.

Različite verzije logotipa ZOZP-a prikazane su u nastavku: crno-bijela (pozitiv), u boji, i crno-bijela (negativ).



4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područje proizvodnje cvjetače „Cavolfiore della Piana del Sele" obuhvaća provinciju Salerno i to administrativna područja sljedećih općina: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella i Pontecagnano Faiano.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Uzročno-posljedična povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☑ ugledu

☑ određenoj kvaliteti

☑ drugim svojstvima

Sažetak povezanosti

Povezanost proizvoda „Cavolfiore della Piana del Sele" sa zemljopisnim područjem proizvodnje temelji se na kvaliteti proizvoda i velikom ugledu koji je stekao s vremenom. Klima u ravnici Piana del Sele u sinergiji je s posebnim svojstvima tla te potiče razvoj cijenjenih karakteristika i kvalitetu cvjetače „Cavolfiore della Piana del Sele" jer biljka u potpunosti može iskoristi svoj genetski potencijal, rizik od vodnog i toplinskog stresa je manji. To se područje odlikuje posebnom klimom na koju utječu Tirensko more na zapadnoj obali, koje je važno za regulaciju temperature, i planinski lanac Alburni na sjeveroistoku, koji ga štiti od hladnih vjetrova s Balkana i omogućava da se kiše sa zapada skupljaju u prirodnim podzemnim rezervoarima, što pogoduje usjevima. Područje je idealno za uzgoj cvjetače, čak i ljeti. Brda su na različitim nadmorskim visinama, što omogućava optimalni temperaturni raspon za uzgoj te vrste (od 4 do 20 °C), pa je tako s proizvodnjom moguće započeti već u proljeće i ljeto, tj. između svibnja i rujna. Suprotno tome, u ravnicama najproduktivnije razdoblje obuhvaća jesen i zimu (od listopada do travnja). Debeli površinski sloj obradive zemlje sastoji se od vulkansko-aluvijalnog tla. Vulkanski elementi nastali su kao rezultat brojnih erupcija Vezuva, a rijeka Sele, kao i mreža drugih površinskih vodotoka, tlo čine aluvijalnim. Zato su tla vrlo bogata makronutrijentima i mikronutrijentima, posebno kalijem, kalcijem, magnezijem i željezom, koji sudjeluju u metaboličkim procesima zbog kojih proizvod ima jedinstvenu teksturu zahvaljujući kojoj je cvjetača prikladna za pripremu različitim kulinarskim tehnikama te ima pun okus. Cvjetača „Cavolfiore della Piana del Sele"

svoja je prepoznatljiva i cjenjena svojstva i visoku kvalitetu stekla prvenstveno pod utjecajem posebnih okolišnih čimbenika koji su prisutni isključivo na području njezine proizvodnje. Ta su svojstva prisutna u jedinstvenoj kombinaciji. Povezanost je očita kada se proizvod uzgojen na opisanom području usporedi s proizvodima s drugih područja (na sjeveru i jugu ravnice Piana del Sele), pa posebna svojstva cvjetače „Cavolfiore della Piana del Sele" dolaze do još jačeg izražaja. U tu je svrhu odsjek za poljoprivredu Sveučilišta Federico II u Napulju proveo trogodišnje istraživanje u tri općine: Eboli (provincija Salerno), Acerra (provincija Napulj) i Foggia (provincija Foggia). Na ta su tri područja sadnice cvjetače posađene u isto vrijeme te je korištena ista metoda uzgoja, tako da je jedini eksperimentalni faktor odnosno jedina varijabla bilo područje uzgoja. S poljoprivrednih gospodarstava u ravnicama Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) i Tavoliere delle Puglie (Foggia) na kojima se uzgaja ta vrsta tijekom trogodišnjeg su istraživanja svakog siječnja prikupljani nasumični uzorci glavica cvjetače. Rezultati analize cvjetače „Cavolfiore della Piana del Sele" pokazali su da je sadržaj suhe tvari u njoj 10,65 %, što je 13,2 % više nego u cvjetačama iz općine Acerra (9,41 %) i 10,9 % više nego u cvjetačama iz općine Foggia (9,60 %). Razlika između refraktomerijskih vrijednosti bila je još izraženija: 9,22° Brixa u općini Eboli (Piana del Sele), što je 22,9 % više nego u općini Acerra (7,50° Brixa) i 40,1 % više nego u općini Foggia (6,58° Brixa). Isto vrijedi i za sadržaj magnezija: u općini Eboli on iznosi 25,8 mg/100 g, u općini Acerra 20,8 mg/100 g, a u općini Foggia 18,7 mg/100 g. U cvjetačama uzgojenima u ravnici Piana del Sele sintetizira se 88,4 mg/kg askorbinske kiseline (vitamin C), koja je čest antioksidans u voću i povrću, a ta je količina dvostruko veća nego kod cvjetača iz općine Acerra (43,6 mg/kg) i više od tri puta veća od količine u cvjetačama iz ravnice Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). U istraživanju je stupanj čvrstoće cvjetače „Cavolfiore della Piana del Sele" u trenutku berbe, koji je u prosjeku iznosio 4,35 psi, uspoređen s prosječnim iznosom od 3,79 psi kod cvjetača iz općine Acerra i 3,89 psi kod cvjetača iz općine Foggia. Zbog tog je stupnja čvrstoće cvjetača otpornija na kuhanje, a stoga i hrskavija, dok veći sadržaj magnezija potiče viši stupanj fotosinteze, pa su glavice cvjetače slađe, što pokazuje i refraktometrija, a time i ukusnije, te su listovi ljepše zelene boje. Stoga se može reći da priznavanje „posebnih organoleptičkih i/ili nutritivnih svojstava" koja proizlaze iz posebnih karakteristika cvjetače „Cavolfiore della Piana del Sele" pridonosi njezinu ugledu. Zbog svega navedenog cvjetača „Cavolfiore della Piana del Sele" tradicionalno je vrlo cijenjena, što potvrđuje i neprekidan rast proizvodnje tijekom godina te čuven i raširen ugled tog proizvoda na nacionalnim i europskim tržištima.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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