C/2026/1127

2026.2.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/1127)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Cavolfiore della Piana del Sele”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-02905-AM01 – 2025.11.26.

1. **A termék elnevezése**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ mezőgazdasági termékek

☐ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

MEZŐGAZDASÁGI, ÉLELMISZER-ÖNRENDELKEZÉSI ÉS ERDÉSZETI MINISZTÉRIUM – AZ AGRÁR-ÉLELMISZERIPARI TERMÉKEK MINŐSÉGÉNEK ELŐMOZDÍTÁSÁÉRT FELELŐS FŐIGAZGATÓSÁG (PQA) 1

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti standard módosításnak minősülnek, mivel nem járnak az elnevezés megváltoztatásával, sem a kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem vonnak maguk után semmiféle korlátozást a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 4.2. pontja. Új fajták felvétele.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

A termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 4.2. pontja az alábbi fajták felvétele érdekében módosult: Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique és VMK 0044.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 2. cikke és az egységes dokumentum 4.2. pontja. A szárazanyag-tartalomra, a refraktométerrel mért szárazanyag-tartalomra és a magnéziumtartalomra megállapított értékek módosítása

Leírás

A termékleírás 2. cikkében és az egységes dokumentum 4.2. pontjában a karfiolfejek minimális szárazanyag-tartalma a friss tömeg 6 %-áról 7,7 %-ra emelkedett; módosult a refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom minimális értéke (Brix) annak érdekében, hogy a jelenlegi „8,7 °Brix-fok” küszöbérték helyébe „legalább 6,0 °Brix-fok” lépjen; a „Cavolfiore della Piana del Sele OFJ” ehető részének minimális magnéziumtartalmára vonatkozó, jelenleg 18 mg/100 g-ban meghatározott paraméter legalább 15,5 mg/100 g-ra módosul.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 7. cikke. A cím megváltoztatása és az ellenőrző szervre való hivatkozás törlése

Leírás

A termékleírás 7. cikkének címe „Ellenőrzések”-ről „Csomagolás és címkézés”-re változott. A cikk szövegét teljes egészében módosították, törölve az ellenőrző szervre való hivatkozást, és átvéve a korábbi 8. cikk szövegét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 7. cikke és az egységes dokumentum 4.6. pontja.

Leírás

A termékleírás 7. cikkének és az egységes dokumentum 4.6. pontjának azon mondata után, hogy „Az elnevezés logóját minden egyes csomagban valamennyi karfiolfej nem ehető részére kell rögzíteni.”, a szöveg a következő mondattal egészül ki: „Kivételt kizárólag az egyetlen karfiolfejet tartalmazó csomagok képeznek: ilyen esetekben az elnevezés logóját nemcsak a csomagoláson, hanem magán a tárolóedényen is fel kell tüntetni. A logó azonban az általános szabálynak megfelelően közvetlenül a karfiolfej nem ehető részére is elhelyezhető.”

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

A termékleírás 8. cikkének törlése.

Leírás

A termékleírás 8. cikkét törölték.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Cavolfiore della Piana del Sele”

EU hivatkozási szám: PGI-IT-02905-AM01 – 2025.11.26.

1. **Elnevezés(ek)**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

07 – ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ZÖLDSÉGFÉLÉK, ÉS EGYES GYÖKEREK ÉS GUMÓK

0704 10 – Karfiol és brokkoli

0704 10 10 – Karfiol és fejes brokkoli

0704 – Káposzta, karfiol, karalábé, kelkáposzta és élelmezési célra alkalmas hasonló káposztaféle frissen vagy hűtve

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Cavolfiore della Piana del Sele” elnevezés az ezen egységes dokumentum 4. pontjában meghatározott területen termesztett, a Brassica oleracea L. var. Botrytis faj alábbiakban felsorolt fajtáihoz/hibridjeihez tartozó karfiolfejeket jelöli.

A fajták/hibridek, amelyek növekedési ciklusa 70 naptól 215 napig terjed, a következők:

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 és VMK 0044.**

A terméket frissen vagy csak nagyon csekély mértékű feldolgozást követően, fogyasztásra kész állapotban (IV gamma) hozzák forgalomba, amely feldolgozás válogatásra, osztályozásra, darabolásra, mosásra, szárításra és csomagokba, lefóliázott tálcákra vagy egyéb módon történő csomagolásra bontható, az alábbi 3.5. pontban tovább részletezett módon, adott esetben védőgáz használatával.

Az oltalomra való jogosultsághoz forgalomba hozatalkor a karfiolfejeknek a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

a) a méretet tekintve legalább 13 cm átmérő;

b) a fajtájukra jellemző alak és szín;

c) a fej teljes felületének foltmentessége;

d) a fejen belül nincsenek levelek;

e) belső felépítés: tömött szerkezetű rózsák;

f) ép rózsák és a fejet borító levelek;

g) kellemetlen szagoktól és rothadástól mentes;

h) a fejek szárazanyag-tartalma eléri vagy meghaladja a friss fejek tömegének **7,7 %-át**;

i) a refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom legalább **6,0** Brix-fok;

j) antioxidánsok: a C-vitamin-tartalomnak meg kell haladnia az 50 mg/kg-ot;

k) a betakarításkori keménységi index: 3 psi (font per négyzethüvelyk);

l) a magnéziumtartalom legalább **15,5** mg/100 g.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Cavolfiore della Piana del Sele” előállítása valamennyi szakaszának a földrajzi területen belül kell történnie.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A friss fejeket különböző méretük és a vonatkozó piaci követelmények szerint válogatják és csomagolják, nevezetesen az alábbiak szerint:

☐ leveles termék: a fejet borító levelekkel;

☐ rövidre vágott levelű termék: amelynek leveleit a fej fölött legalább 3 cm-re levágták;

☐ félig rövidre vágott levelű termék: amelynek leveleit a fej fölött legalább 3 cm-re levágták, de kisebb számban, mint a fenti, rövidre vágott levelű termék esetében;

☐ levelek nélküli termék: amelynek öt legbelső levele van meghagyva, és szárának nem ehető részét eltávolították;

☐ letisztított termék: levelek nélküli és műanyag fóliaréteggel, többek között mikroperforált fóliaréteggel védett.

A felhasznált csomagolásnak meg kell felelnie az uniós jognak. A csomagolás készülhet különféle anyagokból, például fából, kartonpapírból, papírból, hálóból és műanyagból.

Forgalomba hozatalkor minden egyes csomag és minden egyes egyedi csomagolás tartalmának egységes méretűnek kell lennie és azonos fajtához tartozó karfiolfejeket kell magában foglalnia. A fogyasztásra kész (IV gamma) állapotban forgalomba hozott termékeket tárlóedényekbe, például tálcákra, csomagokba vagy dobozokba kell csomagolni. A védőgázas csomagolás nem kötelező.

A tárlóedények készülhetnek műanyagból, kartonból vagy bármilyen egyéb, a vonatkozó jogszabály szerint az adott rendeltetésre alkalmas anyagból.

A csomagolásnak meg kell őriznie a termék sajátos tulajdonságait és jellemzőit anélkül, hogy annak romlását okozná.

Minden egyes csomagolás tartalmának tisztán láthatónak kell lennie. Minden csomagolást felnyitás elleni védelemmel ellátva kell lezárni. A termék nem értékesíthető ömlesztve.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő mezőgazdasági termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Az elnevezés logóját minden egyes csomagban valamennyi karfiolfej nem ehető részére kell rögzíteni.

Kivételt kizárólag az egyetlen karfiolfejet tartalmazó csomagok képeznek: ilyen esetekben az elnevezés logóját nemcsak a csomagoláson, hanem magán a tárolóedényen is fel kell tüntetni. A logó azonban az általános szabálynak megfelelően közvetlenül a karfiolfej nem ehető részére is elhelyezhető.

A fogyasztásra kész (IV gamma) állapotban forgalomba hozott termékek esetében az elnevezés logóját az egyes tárolóedényekre kell rögzíteni.

A frissen vagy fogyasztásra kész állapotban (IV gamma) forgalomba hozott termékek csomagolásán és tárolóedényein fel kell tüntetni a következőket: az európai OFJ logója, amelyet a „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P" [„Cavolfiore della Piana del Sele OFJ"], felirat kísér, valamint a termelő és a csomagoló neve, cégneve és címe.

A csomagoláson olyan információk, szimbólumok vagy piktogramok is feltüntethetők, amelyek a gyűjtés, az újrahasználat és az újrafeldolgozás ösztönzése érdekében arra buzdítják a fogyasztót, hogy környezetbarát módon ártalmatlanítsa a tárolóedényt.

Ezenkívül a termék által elnyert egyéb tanúsítványok (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue stb.) is feltüntethetők. A nevek, cégnevek és saját márkanevek használata engedélyezett, feltéve, hogy nem dicsérő célzatúak, és nem alkalmasak a fogyasztóknak a termék jellege és tulajdonságai tekintetében történő megtévesztésére.

A termékleírásban kifejezetten nem szereplő bármely más leírás feltüntetése nem megengedett.

A megjelölés logójának különféle változatai az alábbiakban láthatók: fekete-fehér (pozitív), színes, és fekete-fehér (negatív).



4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Cavolfiore della Piana del Sele" előállítási területe Salerno megyében található, és a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella és Pontecagnano Faiano.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ hírnév

☑ különleges minőség

☑ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Cavolfiore della Piana del Sele" és az előállítás földrajzi területe közötti kapcsolat a termék minőségén és nagy hírnevén alapul, amelyre az idők során szert tett. A Salernói-síkság éghajlata a sajátos talajjellemzőkkel kedvező kölcsönhatásban alakítja a „Cavolfiore della Piana del Sele" nagyra értékelt minőségi tulajdonságait, mivel lehetővé teszi, hogy a növények a lehető legtöbbet hozzák ki genetikai potenciáljukból, ugyanakkor minimálisra csökkenti a víz- és a hőstressz kockázatát. A terület éghajlata szembetűnően sajátos, amelyet egyrészt a nyugati partvidékén található Tirrén-tenger, másrészt az északkeletre található Alburni-hegység hőmérséklet-szabályozó szerepe befolyásol – utóbbi nemcsak védi a területet a Balkán-félsziget felől érkező hideg szelektől, hanem azt is lehetővé teszi, hogy a nyugat felől érkező esőzések a növénykultúrák szempontjából előnyös módon felgyűljenek a természetes föld alatti vízgyűjtőkben. A referenciaterület optimális termőterület a karfioltermesztéshez, a nyári időszakban is. A változatos tengerszint feletti magasság optimális hőmérséklet-tartományt (4–20 °C) biztosít e faj termesztéséhez a meghatározott terület dombos vidékein, ami lehetővé teszi, hogy a termesztést akár a május és szeptember közötti tavaszi és nyári hónapokban is megkezdhessék. Ezzel szemben a legtermékenyebb sík területek fedik le az őszi és téli (októbertől áprilisig tartó) időszakot. A mezőgazdasági terület talaja vastag vulkanikus-alluviális felső réteggel rendelkezik. A vulkanikus elemet a Vezúv különböző kitörései alakították ki, míg az alluviális összetevő a Sele folyóból és a területet behálózó többi felszíni vízfolyásból származik. Ez olyan makro- és mikrotápanyagokban – különösen káliumban, kalciumban, magnéziumban és vasban – igen gazdag talajok létrejöttét eredményezte, amely anyagok szerepet játszanak a termék egyedi állagát, különböző főzési módokra való alkalmasságát és telt ízét biztosító anyagcsere-folyamatokban. A „Cavolfiore della Piana del Sele" felismerhető és

elismert kiváló minőségét és megkülönböztető jegyeit elsősorban a sajátos környezeti jellemzők befolyásolják, amelyek kizárólag a „Cavolfiore della Piana del Sele” termőterületén állnak fenn. Ezek a jellemzők teljesen egyedi kombinációt alkotnak. A kapcsolatot bizonyítja a meghatározott területen előállított termék más (a Salernói-síkság északi és déli részén található) termelési területek termékeivel való összehasonlítása, ami rávilágít a „Cavolfiore della Piana del Sele” különleges minőségi jellemzőire. E célból a Nápolyi II. Frigyes Egyetem Mezőgazdasági Tanszéke hároméves kutatási projektet hajtott végre három különböző helyszínen: Eboli (SA), Acerra (NA) és Foggia (FG) területén. A három említett területen karfiolpalántákat palántáztak el azonos időben és ugyanazt a termesztési technikát alkalmazva, így az egyedüli kísérleti tényező, avagy az egyetlen változó komponens a termesztés helye volt. A kutatási projekt három éve alatt minden januárban véletlenszerűen mintát vettek a karfiolfejekből az érintett kertészeti fajokat termesztő gazdaságokban a Salernói-síkságon (Eboliban), az Agro acerrano területén (Accerában) és a Tavoliere delle Puglie síkságon (Foggiában). A „Cavolfiore della Piana del Sele” karfiolon végzett analitikai vizsgálatok 10,65 %-os szárazanyag-tartalmat mutattak ki, amely 13,2 %-kal magasabb, mint az Acerrában betakarított karfiolé (9,41 %) és 10,9 %-kal magasabb, mint a Foggia területén betakarítotté (9,60 %). A refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom még markánsabb eltérést mutatott: 9,22 Brix-fokot mértek az Eboliban (Salernói-síkság) termesztett karfiol esetében, amely érték 22,9 %-kal magasabb az Acerrában termesztett karfiolban mértnél (7,50 Brix-fok), és 40,1 %-kal magasabb, mint a Foggiában termelt karfiol esetében (6,58 Brix-fok). Ugyanez vonatkozik a magnéziumtartalomra, amely az Eboliban termesztett növény esetében 25,8 mg/100 g, az Acerrában termesztett esetében 20,8 mg/100 g, a Foggiában termesztett karfiol esetében pedig 18,7 mg/100 g. A Salernói-síkságon termesztett karfiolfejekben kétszer annyi (88,4 mg/kg) aszkorbinsav (C-vitamin) – a zöldségekre és a gyümölcsökre igen jellemző antioxidáns – szintetizálódik, mint az Agro Accerrano területén (Acerrában) termesztettekben (43,6 mg/kg), és háromszor annyi, mint a Tavoliere delle Puglie síkságról (Foggiából) származókban (27,1 mg/kg). A kutatási projekt keretében összehasonlították a „Cavolfiore della Piana del Sele” betakarításkori keménységi indexét is, amely átlagosan 4,35 psi volt, míg az Acerrából származó karfiol esetében 3,79 psi, a foggiai karfiol esetében pedig 3,89 psi. A nagy fokú keménység növeli a termék főzésállóságát és ezáltal ropogósságát, míg a magasabb magnéziumtartalom nagyobb fotoszintetikus aktivitást ösztönöz, ami hozzájárul a karfiol fejének édesebbé válásához – amint azt a refraktométerrel mért szárazanyag-tartalom magas értéke is mutatja –, és ezáltal ízletesebbé válásához, valamint vonzóbb zöld színt kölcsönöz az egymást átfedő leveleknek. Elmondható tehát, hogy a „Cavolfiore della Piana del Sele” hírnevét erősíti a „különleges érzékszervi és/vagy tápértékbeli tulajdonságok” elismerése, amelyeket a sajátos minőségi jellemzők eredményeznek. Mindez a „Cavolfiore della Piana del Sele” karfiolfejek hagyományosan igen kedvező megítéléséhez vezetett, amit a termelésnek az évek során bekövetkezett folyamatos növekedése, valamint a terméknek a hazai és európai piacokon fennálló, jól megalapozott és széles körű hírneve is bizonyít.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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