C/2026/1127

20.2.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1127)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Nome del prodotto**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE- PQA 1

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Articolo 2 del Disciplinare e punto 4.2 del Documento Unico. Inserimento nuove varietà.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

L'articolo 2 del Disciplinare e il punto 4.2 del Documento Unico sono stati modificati inserendo le seguenti varietà: 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.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 2 del Disciplinare e punto 4.2 del Documento Unico. Modifica valori previsti per la sostanza secca, per il residuo rifrattometrico e per il contenuto di magnesio

Descrizione

All'articolo 2 del Disciplinare e al punto 4.2 del Documento Unico il parametro relativo al valore minimo della sostanza secca dei corimbi è stato alzato dal 6 % al 7,7 % del peso fresco; Il valore minimo del residuo rifrattometrico (°Brix), è stato modificato sostituendo l'attuale soglia di 8,7 °Brix con un valore pari a ≥ 6,0 °Brix; il parametro relativo al contenuto minimo di magnesio nella parte edibile del «Cavolfiore della Piana del Sele IGP», attualmente fissato a 18 mg/100 g, è stato modificato prevedendo un valore pari o superiore a 15,5 mg/100 g.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 7 del disciplinare. Ridefinizione del titolo e eliminazione del riferimento all'Organismo di controllo

Descrizione

L'articolo 7 del disciplinare è stato ridenominato da Controlli a Confezionamento ed etichettatura. Il testo dell'articolo è stato completamente modificato, eliminando il riferimento all'organismo di controllo e riportando il testo dell'ex articolo 8.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Articolo 7 del Disciplinare e punto 4.6 del documento unico

Descrizione

All'articolo 7 del Disciplinare e al punto 4.6 del documento unico, dopo la frase «Su ciascun corimbo di ogni confezione deve essere presente, su base adesiva, il logo della denominazione da apporre sulle parti non edibili.» è stata aggiunta la frase: «Fanno eccezione solo i casi di confezionamento nei quali una confezione contiene un singolo corimbo: in tali casi, il logo della denominazione deve essere riportato, oltre che sull'imballaggio, sulla confezione stessa. Tuttavia è comunque consentita, in via facoltativa, anche l'applicazione del logo su base adesiva direttamente sulla parte non edibile del corimbo, come da regola generale»

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione articolo 8 del Disciplinare

Descrizione

L'articolo 8 del disciplinare è stato eliminato

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Numero di riferimento UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

07 - ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

0704 10 - Cavolfiori e cavoli broccoli

0704 10 10 - Cavolfiori e cime di broccoli

0704 - Cavoli, cavolfiori, cavoli ricci, cavoli rapa e simili prodotti commestibili del genere Brassica, freschi o refrigerati

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La denominazione «Cavolfiore della Piana del Sele» designa i corimbi afferenti alle varietà/ibridi della specie Brassica oleracea L. var. botrytis, sotto elencate prodotti nella zona delimitata al punto 4 del presente documento unico.

Le varietà/ibridi, aventi un ciclo colturale oscillante tra 70 e 215 giorni, sono:

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.**

Il prodotto è immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entità, articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste, in vaschette sigillate o altro come meglio dettagliato al successivo punto 3.5 con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

I corimbi ammessi a tutela, all'atto dell'immissione al consumo, devono possedere le seguenti caratteristiche:

a) il calibro deve avere il valore minimo di 13 cm;

b) forma e colorazione tipiche della varietà di appartenenza;

c) assenza di macchie sull'intera superficie del corimbo;

d) assenza di foglie all'interno del corimbo;

e) struttura interna: glomeruli ben serrati;

f) glomeruli e foglie di rivestimento del corimbo integri;

g) assenza di odori anomali e di marciumi;

h) la sostanza secca dei corimbideve essere ≥ al **7,7 %** del peso fresco deglistessi;

i) il residuorifrattometrico deve risultare ≥ a **6,0** °Brix;

j) antiossidanti: la vitamina C deve oltrepassare 50 mg/kg.

k) grado di consistenza alla raccolta: valore 3 psi (pound force per square inch);

l) contenuto di magnesio ≥ a **15,5** mg/100.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi di produzione del «Cavolfiore della Piana del Sele» avvengono nell'ambito della zona geografica

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I corimbi allo stato fresco sono selezionati e imballati in riferimento alle diverse pezzature ed esigenze di mercato, ovvero:

☐ prodotto affogliato: provvisto delle foglie che ricoprono il corimbo;

☐ prodotto coronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo;

☐ prodotto semicoronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo, ma in numero inferiore rispetto al prodotto coronato;

☐ prodotto defogliato: provvisto delle cinque foglie più interne e privo della parte non commestibile del peduncolo;

☐ prodotto nudo: privo di foglie e protetto con film di plastica anche microforata.

Gli imballaggi utilizzati devono essere conformi alla normativa comunitaria. Il confezionamento avviene in imballaggi che possono essere costituiti da vari materiali, quali legno, cartone, carta, rete, plastica.

All'atto dell'immissione al consumo, il contenuto di ogni imballaggio e di ogni singola confezione deve essere omogeneo in termini di pezzatura e comprendere corimbi di cavolfiore afferenti alla stessa varietà. Il prodotto immesso in commercio già pronto per il consumo (IV gamma) deve essere confezionato in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva.

I contenitori possono essere realizzati in plastica, cartone o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge.

L'imballaggio deve preservare le tipicità e le caratteristiche del prodotto, senza causarne alcuna alterazione.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere sempre ben visibile. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Su ciascun corimbo di ogni confezione deve essere presente, su base adesiva, il logo della denominazione da apporre sulle parti non edibili.

Fanno eccezione solo i casi di confezionamento nei quali una confezione contiene un singolo corimbo: in tali casi, il logo della denominazione deve essere riportato, oltre che sull'imballaggio, sulla confezione stessa. Tuttavia è comunque consentita, in via facoltativa, anche l'applicazione del logo su base adesiva direttamente sulla parte non edibile del corimbo, come da regola generale.

Per il prodotto immesso in commercio già pronto per il consumo (IV gamma), il logo della denominazione deve essere presente, su base adesiva, su ciascun contenitore.

Gli imballaggi e le confezioni del prodotto immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma), devono presentare: il simbolo grafico europeo della IGP, accompagnato dalla dicitura «Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.», il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del produttore e del confezionatore.

Sugli imballaggi possono, inoltre, figurare indicazioni, simboli o pittogrammi che invitano il consumatore ad una gestione «ecologicamente» corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo ed il riciclaggio.

Inoltre, è consentita l'indicazione di altre certificazioni conseguite dal prodotto (ad esempio: Global GAP, BRC, IFS, Residuo zero, ecc.), l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione non è ammessa.

Di seguito è riportato il logo della denominazione nelle versioni in bianco e nero positivo, a colori e in bianco e nero negativo.



4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione del «Cavolfiore della Piana del Sele» ricade nella provincia di Salerno e comprende il territorio amministrativo afferente ai seguenti comuni: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Pontecagnano Faiano.

5. Legame con la zona geografica

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☑ una determinata qualità

☑ altre caratteristiche

Sintesi del legame

Il legame tra il «Cavolfiore della Piana del Sele» e la zona geografica di produzione si basa sulla qualità del prodotto e su una forte reputazione maturata nel tempo. Il clima della Piana del Sele interagisce positivamente con le peculiarità pedologiche nel determinare le pregevoli caratteristiche qualitative del «Cavolfiore della Piana del Sele», poiché consente alle piante di valorizzare il proprio potenziale genetico e riducendo ai minimi termini il rischio di stress idrici e termici compromettenti. L'importante specificità climatica dell'areale è la risultante dell'azione termoregolatrice esercitata congiuntamente dal Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e dalla catena montuosa degli Alburni, ubicata a nord-est, che protegge il territorio dai venti freddi provenienti dai Balcani e beneficia anche le coltivazioni raccogliendo le piogge provenienti da Ovest negli invasi sotterranei naturali. Inoltre, l'areale di riferimento è un bacino produttivo ottimale per la coltivazione del Cavolfiore anche nel periodo estivo. Infatti, le diverse altitudini assicurano nelle aree collinari dell'area individuata un intervallo di temperature ottimale per la coltivazione di questa specie (4°-20 °C), che consente di avviare una produzione anche nei mesi primaverili-estivi compresi tra maggio e settembre Diversamente, le aree pianeggianti maggiormente produttive coprono il periodo autunno-vernino (da ottobre ad aprile). I terreni sono costituiti da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico-alluvionale, formatosi in conseguenza delle diverse eruzioni del Vesuvio nonché dell'attività alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali che si diramano sul territorio. Ciò ha generato suoli molto ricchi di macro e microelementi, in particolare potassio, calcio, magnesio e ferro, che sono coinvolti nei processi metabolici che conferiscono al prodotto le sue esclusive caratteristiche di consistenza, adattamento alle

diverse condizioni di cottura e sapidità. Pertanto la qualità riconoscibile e riconosciuta, e gli elementi distintivi del «Cavolfiore della Piana del Sele» sono favoriti, innanzitutto dalle peculiarità ambientali, presenti esclusivamente nel predetto areale di coltivazione del «Cavolfiore della Piana del Sele». Tali caratteristiche, rappresentano un unicum assoluto. Il legame, è attestato dal raffronto tra il prodotto ottenuto nell'area delimitata e quello ottenuto in zone di produzione diverse (a Nord e a Sud della Piana del Sele), dal quale emerge la peculiarità delle caratteristiche qualitative del «Cavolfiore della Piana del Sele». A tal fine, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli «Federico II» ha condotto una ricerca triennale in tre diverse località, Eboli (SA), Acerra (NA) e Foggia (FG). Nei tre areali menzionati, il trapianto delle piantine di cavolfiore e la tecnica colturale adottata sono stati i medesimi, in modo che l'unico fattore sperimentale ovvero l'unica componente variabile fosse il luogo di gestione della coltivazione. Nel mese di gennaio dei tre anni di durata della ricerca, sono stati prelevati campioni casuali di corimbi di cavolfiore, in aziende che coltivano questa specie orticola nella Piana del Sele (Eboli), nell'Agro acerrano (Acerra) e nel Tavoliere delle Puglie (Foggia). Dalle determinazioni analitiche il «Cavolfiore della Piana del Sele», ha manifestato: un accumulo di sostanza secca (10,65 %) superiore del 13,2 % e del 10,9 % in confronto rispettivamente a quelli raccolti ad Acerra (9,41 %) e a Foggia (9,60 %). Il residuo rifrattometrico si è differenziato in misura addirittura più marcata: 9,22 °Brix ad Eboli (Piana del Sele), ovvero + 22,9 % e + 40,1 % in confronto ad Acerra (7,50 °Brix) e a Foggia (6,58 °Brix) rispettivamente. Discorso analogo riguarda i contenuti di magnesio, pari a 25,8 mg/100 g ad Eboli, 20,8 ad Acerra e 18,7 a Foggia. L'acido ascorbico (vitamina C), un antiossidante molto rappresentativo di ortaggi e frutta, è stato sintetizzato nei corimbi della Piana del Sele in misura addirittura doppia (88,4 mg/kg) rispetto a quelli dell'Agro acerrano - Acerra (43,6 mg/kg) e più che tripli in confronto a quelli provenienti dal Tavoliere delle Puglie - Foggia (27,1 mg/kg). La stessa ricerca ha confrontato il grado di consistenza alla raccolta del «Cavolfiore della Piana del Sele» pari ad una media Psi 4,35, rispetto alla media Psi 3,79 del cavolfiore di Acerra e alla media Psi 3,89 del cavolfiore di Foggia. Di fatto, l'elevato grado di consistenza apporta maggiore resistenza alla cottura e quindi croccantezza del prodotto, così come il cospicuo valore di magnesio, stimolando una maggiore attività fotosintetica, contribuisce sia ad aumentare la dolcezza, come dimostrato dell'elevato residuo rifrattometrico (e quindi il sapore) del corimbo, sia a fissare un più attraente colore verde delle foglie embricanti. Pertanto, si può sostenere che la conclamata «reputazione» del Cavolfiore della Piana del Sele" è favorita dal riconoscimento di «specifiche proprietà organolettiche e/o nutrizionali», prodotte da distinte caratteristiche qualitative. Tutto ciò ha suscitato un giudizio storicamente molto favorevole dei corimbi di «Cavolfiore della Piana del Sele», testimoniato dall'incremento continuo della produzione registrato negli anni, abbinato alla conclamata e diffusa reputazione del prodotto sui mercati nazionali ed europei.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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