C/2026/1127

20.2.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/1127)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Cavolfiore della Piana del Sele”

ES atsauces numurs: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

LAUKSAIMNIECĪBAS, PĀRTIKAS SUVERENITĀTES UN MEŽSAIMNIECĪBAS MINISTRIJA, AGROPĀRTIKAS KVALITĀTES VEICINĀŠANAS DIREKTORĀTS (*PQA*) 1

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šie grozījumi ir standarta grozījumi Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo neietver produkta nosaukuma maiņu, nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprināto grozījumu apraksts**

Nosaukums

Produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4.2. punkts. Jaunu šķirņu iekļaušana.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

Produkta specifikācijas 2. punktā un vienotā dokumenta 4.2. punktā šķirņu saraksts papildināts ar šādām šķirnēm: “Fasano”, “Sibari”, “Cilento”, “Velino”, “Lokki”, “Cantoria”, “Comares”, “Carlota”, “Basento”, “Frisca”, “Fortaleza”, “Sassolungo”, “Trianon”, “Admirable”, “Bormio”, “Brinique”, “Campiglio”, “Coxen”, “Gricale”, “HAZ 100985”, “Lhotse”, “Rufeno”, “Twistique” un “VMK 0044”.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Produkta specifikācijas 2. punkts un vienotā dokumenta 4.2. punkts. Sausnas saturam, refraktometriski nosakāmajam atlikumam un magnija saturam noteikto vērtību grozīšana.

Apraksts

Produkta specifikācijas 2. punktā un vienotā dokumenta 4.2. punktā minimālais galvu sausnas saturs ir palielināts no 6 % uz 7,7 % svaigmasas. Refraktometriski nosakāmā atlikuma minimālā vērtība (izteikta Briksa grādos) ir grozīta, pašreizējo 8,7° Brix slieksni aizstājot ar ≥ 6,0° Brix. Parametrs attiecībā uz minimālo magnija saturu ar AĢIN “Cavolfiore della Piana del Sele” apzīmētā produkta ēdamajā daļā pašlaik ir 18 mg/100 g. Tas ir ticis grozīts un nu būs 15,5 mg/100 g vai lielāks.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Produkta specifikācijas 7. punkts. Virsraksta maiņa un atsauces uz kontroles struktūru svītrošana.

Apraksts

Specifikācijas 7. punkta virsraksts “Kontrole” ir mainīts uz virsrakstu “Iepakojums un marķējums”. Punkta teksts ir pilnībā grozīts, svītrojot atsauci uz kontroles struktūru un pārņemot kādreizējā 8. punkta tekstu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Produkta specifikācijas 7. punkts un vienotā dokumenta 4.6. punkts.

Apraksts

Produkta specifikācijas 7. punktā un vienotā dokumenta 4.6. punktā aiz teikuma “Pie katras ziedkāposta galvas neēdamās daļas katrā iepakojumā jābūt piestiprinātam nosaukuma logotipam.” pievieno šādu teikumu: “Vienīgie izņēmumi ir iepakojumi ar vienu galvu: šādos gadījumos nosaukuma logotips ir jānorāda ne tikai uz iepakojuma, bet arī uz iepakojuma trauka. Tomēr vispārīgi logotipu pēc izvēles var piestiprināt tieši pie ziedkāposta galvas neēdamās daļas.”

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Produkta specifikācijas 8. punkta svītrošana.

Apraksts

Produkta specifikācijas 8. punkts ir svītrots.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Cavolfiore della Piana del Sele”

ES atsauces numurs: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025.

1. **Nosaukums**

“Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ ACVN

☑ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0704 10 – ziedkāposti un brokoļi

0704 10 10 – ziedkāposti un galviņbrokoļi

07 – ĒDAMI DĀRZEŅI UN ATSEVIŠĶAS SAKNES UN BUMBUĻI

0704 – Galviņkāposti, ziedkāposti, kolrābji, lapu kāposti un tamlīdzīgi pārtikas kāpostaugi, svaigi vai atdzesēti

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Ar nosaukumu “Cavolfiore della Piana del Sele” apzīmē tādu ziedkāpostu galvas, kas pieder pie tālāk uzskaitītajām *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* sugas šķirnēm/hibrīdiem un audzēti šā vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Minētās šķirnes/hibrīdi, kuru augšanas cikls ilgst 70 līdz 215 dienas, ir šādi:

“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” un “VMK 0044”.**

Produktu laiž tirgū svaigu vai sagatavotu ēšanai pēc ļoti nelielas apstrādes (IV sagatavošanas grupa), kas sastāv no atlases, šķirošanas, sagriešanas, mazgāšanas, nosusināšanas un iepakošanas paciņās, noslēgtos traukos vai citā iepakojumā, arī aizsargatmosfērā, kā sīkāk izklāstīts 3.5. punktā.

Lai ziedkāpostiem būtu tiesības uz aizsardzību, patēriņam nodotajām ziedkāpostu galvām jāpiemīt šādām īpašībām:

a) attiecībā uz lielumu – diametrs vismaz 13 cm;

b) šķirnei tipiska forma un krāsa;

c) bez traipiem uz visas galvas virsmas;

d) bez lapām galvas iekšpusē;

e) iekšējā struktūra: ciešas rozetes;

f) neskartas rozetes un lapas, kas sedz galvu;

g) bez neparasta aromāta un puves;

h) galvu sausnas saturam jābūt ≥ **7,7 %** svaigmasas;

i) refraktometriski nosakāmajam atlikumam jābūt ≥ **6,0°** pēc Briksa;

j) antioksidanti: C vitamīna saturam jāpārsniedz 50 mg/kg;

k) stingruma pakāpe ražas novākšanas laikā: 3 psi (mārciņas uz kvadrātcollu);

l) magnija saturs ≥ **15,5** mg/100 g.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" ražošanas posmiem jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Svaigas galvas tiek atlasītas un iepakotas atkarībā no lieluma un tirgus prasībām, proti:

☐ produkts ar lapām: ar lapām, kas sedz galvu,

☐ apdarināts produkts: ar lapām, kas nogrieztas vismaz 3 cm virs galvas,

☐ daļēji apdarināts produkts: ar lapām, kuras nogrieztas vismaz 3 cm virs galvas, bet kuru skaits ir mazāks nekā apdarinātam produktam,

☐ produkts bez lapām: ar piecām visdziļāk esošajām lapām un nogrieztu kacena neēdamo daļu,

☐ notīrīts produkts: bez lapām un aizsargāts ar plastmasas plēvi, arī mikroperforētu plēvi.

Izmantotajam iepakojumam ir jāatbilst ES tiesību aktiem. Iepakojums var būt izgatavots no dažādiem materiāliem, piemēram, koka, kartona, papīra, tīkliņa un plastmasas.

Kad produktu nodod patēriņam, katra iepakojuma un atsevišķā iepakojuma saturam jābūt vienāda lieluma, un tajā jāatrodas vienas šķirnes ziedkāpostiem. Tirgū laistajiem produktiem, kas sagatavoti ēšanai (IV sagatavošanas grupa), jābūt iepakotiem, piemēram, kastēs, paciņās vai tamlīdzīgos traukos. Aizsargatmosfēras izmantošana nav obligāta.

Iepakojuma trauks var būt izgatavots no plastmasas, kartona vai jebkura cita materiāla, kas attiecīgajos tiesību aktos uzskatīts par piemērotu šādam lietojumam.

Iepakojumam ir jāsaglabā produkta tipiskās īpašības un iezīmes, neizraisot tā bojāšanos.

Katra iepakojuma saturam vienmēr jābūt skaidri redzamam. Visiem iepakojumiem jābūt noslēgtiem, lai produktu nevarētu izņemt, neatplēšot iepakojumu. Nedrīkst pārdot neiepakotu produktu.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Pie katras ziedkāposta galvas neēdamās daļas katrā iepakojumā jābūt piestiprinātam nosaukuma logotipam.

Vienīgie izņēmumi ir iepakojumi ar vienu galvu: šādos gadījumos nosaukuma logotips ir jānorāda ne tikai uz iepakojuma, bet arī uz iepakojuma trauka. Tomēr vispārīgi logotipu pēc izvēles var piestiprināt tieši pie ziedkāposta galvas neēdamās daļas.

Produktiem, kas laisti tirgū sagatavoti ēšanai (IV sagatavošanas grupa), nosaukuma logotipam jābūt uz katra iepakojuma trauka.

Uz tādu produktu iepakojuma un iepakojuma trauka, kurus laiž tirgū svaigus vai sagatavotus ēšanai (IV sagatavošanas grupa), jābūt Eiropas AĢIN logotipam kopā ar norādi "Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P." [AĢIN "Cavolfiore della Piana del Sele"] un ražotāja un iepakotāja vārdam/nosaukumam, uzņēmuma nosaukumam un adresei.

Lai veicinātu iepakojuma savākšanu, atkalizmantošanu un reciklēšanu, uz tā var būt arī informācija, simboli vai piktogrammas, kas patērētāju mudina no iepakojuma atbrīvoties videi draudzīgā veidā.

Papildus tam var norādīt citus produktam piešķirtos sertifikātus (*GLOBALG.A.P.*, *BRC*, *IFS*, *Zero Residue* u. c.). Atļauta vārdu, uzņēmuma nosaukumu un privātu zīmolu izmantošana, ja tiem nav cildinoša rakstura un tie nevar maldināt patērētāju attiecībā uz produkta veidu un īpašībām.

Neviens cits apraksts, kas nav skaidri paredzēts produkta specifikācijā, nav atļauts.

Zemāk attēlots nosaukuma logotips tā dažādajās versijās, proti, melnbaltā (pozitīvs), krāsainā un melnbaltā (negatīvs).



4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" ražošanas apgabals atrodas Salerno provincē un aptver šādu pašvaldību administratīvo teritoriju: *Albanella*, *Altavilla Silentina*, *Battipaglia*, *Bellizzi*, *Capaccio Paestum*, *Eboli*, *Giungano*, *Montecorvino Pugliano*, *Montecorvino Rovella* un *Pontecagnano Faiano*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☑ reputāciju,

☑ noteiktu kvalitāti,

☑ citām īpašībām.

Kopsavilkums par saikni

Saikne starp produktu "Cavolfiore della Piana del Sele" un ražošanas ģeogrāfisko apgabalu pamatojas uz produkta kvalitāti un spēcīgo reputāciju, ko tas iemantojis laika gaitā. *Piana del Sele* klimats pozitīvi mijiedarbojas ar specifiskajām augsnes īpašībām, veidojot ļoti augstu vērtētās "Cavolfiore della Piana del Sele" kvalitātes īpašības, jo tas ļauj augiem maksimāli izmantot savu ģenētisko potenciālu, vienlaikus mazinot ūdens un termiskā stresa risku. Apgabalā valda ļoti savdabīgs klimats, ko nosaka gan rietumos esošā Tirēnu jūra, kura nodrošina termoregulācijas funkciju, gan ziemeļaustrumos esošā Alburni kalnu grēda, kas ne tikai aizsargā apgabalu pret aukstā gaisa masām no Balkānu pussalas, bet arī ļauj lietum no rietumiem uzkrāties dabīgās pazemes ūdenskrātuvēs, tādējādi veicinot kultūraugu augšanu. Apgabals ir optimāli piemērots ziedkāpostu audzēšanai, arī vasaras periodā. Dažādie augstumi virs jūras līmeņa nodrošina optimālu temperatūras diapazonu (4–20 °C) šīs sugas augu audzēšanai noteiktā apgabala kalnainajos apvidos, ļaujot to audzēšanu sākt pavasara un vasaras mēnešos no maija līdz septembrim. Savukārt visražīgākās līdzenās platības izmanto rudens un ziemas periodā (no oktobra līdz aprīlim). Lauksaimniecības zemi klāj bieza vulkāniskas un aluviālas izcelsmes augsnes virskārta. Vulkāniskais komponents veidojies dažādu Vezuva izvirdumu rezultātā, savukārt aluviālo komponentu nodrošina Seles upe un citas virszemes ūdensteces, kas caurvij apgabalu. To ietekmē izveidojusies augsne, kas ir ļoti bagāta ar makroelementiem un mikroelementiem, jo īpaši ar kāliju, kalciju, magniju un dzelzi, kuri iesaistīti vielmaiņas procesos, kas produktam nodrošina unikālu konsistenci, piemērotību gatavošanai dažādos veidos un pilnestīgu garšu. Produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" atpazīstamā

un atzinīgi vērtētā augstā kvalitāte un savdabīgās iezīmes galvenokārt ietekmē specifiskie vides raksturlielumi, kas piemīt vienīgi produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" audzēšanas apgabalam. Minētie raksturlielumi veido pilnīgi unikālu kombināciju. Saikni apliecina noteiktajā apgabalā iegūtā produkta salīdzinājums ar citu ražošanas apgabalu produktiem (*Piana del Sele* ziemeļos un dienvidos), un šis salīdzinājums izceļ produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" specifiskās kvalitātes īpašības. Šajā saistībā Federiko II Neapoles universitātes Lauksaimniecības fakultāte veica trīs gadus ilgu pētniecības projektu trīs dažādās vietās, proti, Eboli (SA), Ačerrā (NA) un Fodžā (FG). Minētajās trīs vietās vienlaikus tika izstādīti ziedkāpostu dēsti un tika izmantots tas pats audzēšanas paņēmiens, tātad vienīgais eksperimentālais faktors jeb vienīgais mainīgais komponents bija audzēšanas vieta. Katru janvāri trīs gadus ilgā pētniecības projekta laikā no saimniecībām, kurās audzē šo dārzkopības sugu, proti, *Piana del Sele* (Eboli), *Agro Acerrano* (Ačerrā) un *Tavoliere delle Puglie* (Fodžā), tika ņemti nejauši izvēlēti ziedkāpostu galvu paraugi. Produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" analītiskajās pārbaudēs tika konstatēts, ka tā sausnas saturs ir 10,65 %, proti, par 13,2 % augstāks nekā Ačerrā novāktajiem ziedkāpostiem (9,41 %) un par 10,9 % augstāks nekā Fodžā novāktajiem ziedkāpostiem (9,60 %). Refraktometriski nosakāmais atlikums atšķīrās vēl izteiktāk: ziedkāpostiem no Eboli (*Piana del Sele*) tas bija 9,22° pēc Briksa, kas ir par 22,9 % vairāk nekā ziedkāpostiem no Ačerras (7,50° pēc Briksa) un par 40,1 % vairāk nekā ziedkāpostiem no Fodžas (6,58° pēc Briksa). Tas pats attiecas uz magnija saturu, kas ziedkāpostiem no Eboli ir 25,8 mg/100 g, no Ačerras – 20,8 mg/100 g, un no Fodžas – 18,7 mg/100 g. Askorbīnskābe (C vitamīns), kas ir ļoti zīmīgs dārzeņu un augļu antioksidants, *Piana del Sele* ziedkāpostu galvās sintezējas divas reizes vairāk (88,4 mg/kg) nekā *Agro Acerrano* (Ačerra) ziedkāpostu galvās (43,6 mg/kg) un pāri par trīs reizēm vairāk nekā *Tavoliere delle Puglie* (Fodža) ziedkāpostu galvās (27,1 mg/kg). Pētniecības projektā tika salīdzināta produkta stingruma pakāpe ražas novākšanas laikā, un produktam "Cavolfiore della Piana del Sele" tā bija vidēji 4,35 psi, ziedkāpostiem no Ačerras – vidēji 3,79 psi, un ziedkāpostiem no Fodžas – vidēji 3,89 psi. Augstā stingruma pakāpe nodrošina, ka produkts ir izturīgāks pret termisku apstrādi un tādējādi kraukšķīgs, savukārt augstais magnija saturs veicina aktīvāku fotosintēzi, gan palīdzot padarīt ziedkāposta galvu saldāku (par ko liecina augstais refraktometriski nosakāmais atlikums) un līdz ar to garšīgāku, gan nodrošinot pārklājošajām lapām pievilcīgāku zaļo krāsu. Tāpēc var apgalvot, ka produkta "Cavolfiore della Piana del Sele" reputāciju pastiprina "specifiskās organoleptiskās un/vai uzturvērtības īpašības", ko nodrošina izcilās kvalitātes īpašības. Viss šeit izklāstītais ir radījis tradicionāli ļoti labvēlīgu priekšstatu par "Cavolfiore della Piana del Sele" ziedkāpostu galvām, un par to liecina arī pastāvīgais ražošanas apjoma pieaugums gadu gaitā, kā arī produkta labi nostiprinātā un plaši izplatītā reputācija valsts un Eiropas tirgos.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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