C/2026/1127

20.2.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/1127)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Cavolfiore della Piana del Sele"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Isem il-prodott**

"Cavolfiore della Piana del Sele"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbid

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

IL-MINISTERU GĦALL-AGRIKOLTURA, IS-SOVRANITÀ TAL-IKEL U L-FORESTRIJA - PROMOZZJONI TAL-KWALITÀ AGROALIMENTARI (PQA) 1

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi huma emendi standard skont it-tifsira tal-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jinkludux bidla fl-isem, ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta u ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

L-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tad-dokument uniku. Inklużjoni ta' varjetajiet ġodda.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

L-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tad-dokument uniku ġew emendati biex jinkludu l-varjetajiet li ġejjin: Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique u VMK 0044.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tad-dokument uniku. Emenda tal-valuri stabbiliti għall-materja niexfa, ir-residwu refrattometriku u l-kontenut tal-manjeżju

Deskrizzjoni

Fl-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.2 tad-dokument uniku, il-kontenut minimu tal-materja niexfa tal-irjus tal-pastard żdied minn 6 % għal 7,7 % tal-piż frisk; il-valur minimu tar-residwu refrattometriku (°Brix) ġie emendat biex jissostitwixxi l-limitu kurrenti ta' 8,7° Brix b' ≥ 6,0° Brix; il-parametru relatat mal-kontenut minimu tal-manjeżju fil-parti li tittiekel tal-"Cavolfiore della Piana del Sele" IĠP, attwalment stabbilit għal 18 mg/100 g, ġie emendat għal 15,5 mg/100 g jew aktar.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

L-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Bidla fl-isem tat-titolu u tneħħija tar-referenza għall-korp ta' kontroll

Deskrizzjoni

It-titolu tal-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni nbidel minn "Kontrolli" għal "Imballaġġ u Tikkettar". It-test tal-artikolu ġie emendat kompletament, billi tħassret ir-referenza għall-korp ta' kontroll u ġie riprodott it-test ta' dak li qabel kien l-Artikolu 8.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4.6 tad-dokument uniku.

Deskrizzjoni

Żdiedet is-sentenza li ġejja wara s-sentenza "Il-logo tad-denominazzjoni jrid jitwaħħal mal-partijiet li ma jittiklux ta' kull ras ta' pastarda f'kull pakkett." fl-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u fil-punt 4.6 tad-dokument uniku: "L-uniċi eċċezzjonijiet huma pakketti li fihom ras ta' pastarda waħda: f'każijiet bħal dawn, il-logo tad-denominazzjoni jrid jintwera mhux biss fuq l-imballaġġ iżda wkoll fuq il-kontenitur innifsu. Madankollu, b'mod fakultattiv, skont ir-regola ġenerali, il-logo jista' jitwaħħal direttament mal-parti li ma tittikilx tar-ras tal-pastarda."

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Tneħħija tal-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Deskrizzjoni

L-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tneħħa.

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Cavolfiore della Piana del Sele"

Numru ta' referenza tal-UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Cavolfiore della Piana del Sele"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ DOP

☑ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0704 10 – Pastard u brokkli

0704 10 10 – Pastard u brokkli bir-ras

07 – ĦAXIX U ĊERTI GĦERUQ U TUBERI TAJBIN GĦALL-IKEL

0704 – Kaboċċi, pastard, kohlrabi, kale u brassiki oħrajn li jittieklu, friski jew imkessħin

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

L-isem "Cavolfiore della Piana del Sele" jirreferi għal irjus tal-pastard li jappartjenu għall-varjetajiet/ibridi tal-ispeċi *Brassica oleracea L.* var. *botrytis* elenkati hawn taħt u mkabbra fiż-żona ddefinita fil-punt 4 ta' dan id-dokument uniku.

Il-varjetajiet/ibridi, li għandhom ċiklu ta' tkabbir ta' bejn 70 u 215-il jum, huma:

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 u VMK 0044.**

Il-prodott jiġi introdott fis-suq frisk jew lest biex jittiekel wara pproċessar minuri ħafna biss (gamma IV), li jinqasam f'għażla, issortjar, qtugħ, ħasil, tnixxif u imballaġġ f'pakketti, kontenituri fondi ssiġillati jew oħrajn, kif spjegat aktar fid-dettall fil-punt 3.5 hawn taħt, potenzjalment bl-użu ta' atmosfera modifikata.

Sabiex ikun eliġibbli għall-protezzjoni, l-irjus tal-pastard irid ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin meta jiġu rilaxxati għall-konsum:

(a) f'termini ta' daqs, b'dijametru ta' mill-inqas 13 cm;

(b) forma u kulur tipiċi tal-varjetà li jappartjenu għaliha;

(c) nuqqas ta' tbajja' fuq il-wiċċ kollu tar-ras tal-pastarda;

(d) nuqqas ta' weraq fir-ras tal-pastarda;

(e) struttura interna: fjuretti qrib xulxin b'mod kompatt;

(f) fjuretti intatti u weraq li jiksu r-ras tal-pastarda;

(g) mingħajr irwejjaħ u taħsir anormali;

(h) il-materja niexfa tal-irjus tal-pastard trid tkun ≥ **7,7 %** tal-piż frisk tagħhom;

(i) ir-residwu refrattometriku jrid ikun ≥ **6,0°** Brix;

(j) antiossidanti: il-vitamina C trid taqbeż il-50 mg/kg;

(k) grad ta' sodezza fil-ħsad: 3 psi (pressjoni ta' libbri għal kull pulzier kwadru);

(l) kontenut ta' manjeżju ≥ **15,5** mg/100 g.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

-

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Cavolfiore della Piana del Sele" jridu jsiru fiż-żona ġeografika.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

L-irjus tal-pastard friski jintgħażlu u jiġu imballati skont id-daqsijiet differenti tagħhom u skont ir-rekwiżiti tas-suq, jiġifieri:

☐ prodott bil-weraq: bil-weraq jgħattu r-ras tal-pastarda;

☐ prodott mirqum: bil-weraq maqtugħ mill-inqas 3 cm 'il fuq mir-ras tal-pastarda;

☐ prodott semimirqum: bil-weraq maqtugħ mill-inqas 3 cm 'il fuq mir-ras tal-pastarda, iżda inqas fin-numru mill-prodott mirqum;

☐ prodott mingħajr weraq: bil-ħames werqiet l-aktar fuq ġewwa u l-porzjon li ma jittikilx taz-zokk imneħħija;

☐ prodott imqaxxar: mingħajr weraq u protett b'rita tal-plastik, inkluż rita mikroperforata.

L-imballaġġ użat irid jikkonforma mad-dritt tal-UE. L-imballaġġ jista' jkun magħmul minn diversi materjali, bħall-injam, il-kartun, il-karta, ix-xibka u l-plastik.

Meta jiġi rilaxxat għall-konsum, il-kontenut ta' kull pakkett kif ukoll kull pakkett individwali jrid ikun uniformi fid-daqs u jrid jinkludi rjus tal-pastard tal-istess varjetà. Il-prodotti introdotti fis-suq lesti biex jittieklu (gamma IV) iridu jiġu imballati f'kontenituri bħal tilari, pakketti jew kontenituri fondi. L-atmosferi mmodifikati huma fakultattivi.

Il-kontenituri jistgħu jkunu tal-plastik, tal-kartun jew ta' kwalunkwe materjal ieħor li l-leġiżlazzjoni rilevanti tqisu adattat għal tali użu.

L-imballaġġ irid jippreserva l-karatteristiċi u l-aspetti tipiċi tal-prodott, mingħajr ma jikkawża ebda deterjorament.

Il-kontenut ta' kull pakkett irid ikun dejjem viżibbli b'mod ċar. L-imballaġġ kollu jrid ikun issiġillat sabiex il-prodott ma jkunx jista' jitneħħa mingħajr ma jiċċarrat il-pakkett. Il-prodott ma jistax jinbiegħ waħdu.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-logo tad-denominazzjoni jrid jitwaħħal mal-partijiet li ma jittiklux ta' kull ras tal-pastarda f'kull pakkett.

L-uniċi eċċezzjonijiet huma pakketti li fihom ras tal-pastarda waħda: f'każijiet bħal dawn, il-logo tad-denominazzjoni jrid jintwera mhux biss fuq l-imballaġġ iżda wkoll fuq il-kontenitur innifsu. Madankollu, b'mod fakultattiv, skont ir-regola ġenerali, il-logo jista' jitwaħħal direttament mal-parti li ma tittikilx tar-ras tal-pastarda.

Għall-prodotti introdotti fis-suq lesti biex jittieklu (gamma IV), il-logo tad-denominazzjoni jrid jitwaħħal fuq kull kontenitur.

L-imballaġġ u l-kontenituri tal-prodotti introdotti fis-suq friski jew lesti biex jieklu (gamma IV) iridu juru: il-logo Ewropew tal-IĠP, flimkien mal-kliem “Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.” [“Cavolfiore della Piana del Sele IĠP”], u l-isem, l-isem kummerċjali u l-indirizz tal-produttur u tal-imballatur.

L-imballaġġ jista’ juri wkoll informazzjoni, simboli jew pittogrammi li jħeġġu lill-konsumatur jarmi l-kontenitur b’mod li “ma jagħmilx ħsara lill-ambjent” sabiex iħeġġeġ il-ġbir, l-użu mill-ġdid u r-riċiklaġġ.

Barra minn hekk, jistgħu jiġu indikati ċertifikazzjonijiet oħrajn miksuba mill-prodott (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue, eċċ.). Huwa awtorizzat l-użu ta’ ismijiet, ismijiet ta’ kumpaniji jew ta’ ditti privati, sakemm dawn ma jkollhomx għan ta’ tifħir u ma jkunux probabbli li jqarrqu bil-konsumatur f’dak li għandu x’jaqsam man-natura u mal-karatteristiċi tal-prodott.

Kwalunkwe deskrizzjoni oħra li ma hijiex prevista b’mod espliċitu fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma hijiex permessa.

Il-logo tad-denominazzjoni huwa muri hawn taħt fil-verżjonijiet varji tiegħu: iswed u abjad (pożittiv), bil-kulur, u iswed u abjad (negattiv).



4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Iż-żona tal-produzzjoni għall-“Cavolfiore della Piana del Sele” tinsab fil-provinċja ta’ Salerno u tinkludi t-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet li ġejjin: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella u Pontecagnano Faiano.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta kawżali mal-oriġini ġeografika hija bbażata fuq

☑ reputazzjoni

☑ kwalità nominali

☑ karatteristiċi oħra

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta bejn il-“Cavolfiore della Piana del Sele” u ż-żona ġeografika tal-produzzjoni hija bbażata fuq il-kwalità tal-prodott u r-reputazzjoni qawwija li kiseb matul iż-żmien. Il-klima tal-Piana del Sele tinteraġixxi b’mod pożittiv mal-karatteristiċi speċifiċi tal-ħamrija biex tifforma l-karatteristiċi ta’ kwalità apprezzati ħafna tal-“Cavolfiore della Piana del Sele”, peress li tippermetti lill-pjanti jagħmlu l-aħjar użu mill-potenzjal ġenetiku tagħhom filwaqt li timminimizza r-riskju ta’ stress idriku u termiku. Iż-żona għandha klima notevolment distinta, li hija r-riżultat kemm tar-rwol tar-regolazzjoni tat-temperatura tal-Baħar Tirren fuq il-kosta tal-Punent tagħha, kif ukoll dik tas-serbut tal-muntanji Alburni fil-Grigal, li jipproteġiha mill-kesħa li tasal mill-Balkani kif ukoll jippermetti li x-xita li tkun ġejja mill-Punent tinġabar f’ġibjuni naturali taħt l-art, li minnhom jibbenefikaw l-għelejjel. Iż-żona ta’ referenza hija żona ta’ produzzjoni mill-aqwa għat-tkabbir tal-pastard, inkluż matul il-perjodu tas-sajf. L-altitudnijiet differenti jiżguraw firxa ottimali tat-temperatura għat-tkabbir ta’ din l-ispeċi (4–20 °C) f’żoni għoljin taż-żona identifikata, li tagħmilha possibbli li l-produzzjoni tinbeda anke fix-xhur tar-rebbiegħa u tas-sajf bejn Mejju u Settembru. Għall-kuntrarju, l-iktar żoni ċatti produttivi jkopru l-perjodu tal-ħarifa u x-xitwa (Ottubru sa April). L-art agrikola għandha saff tal-wiċċ tal-ħamrija vulkaniku alluvjali oħxon. L-element vulkaniku fforma bħala riżultat tad-diversi drabi li żbroffa l-Vessuvju, filwaqt li x-xmara Sele u l-passaġġi tal-ilma l-oħrajn fil-wiċċ li jaqsmu ż-żona jipprovdu l-komponent alluvjali. Dan ħoloq ħamrija li hija rikka ħafna f’makro u f’mikronutrijenti, b’mod partikolari l-potassju, il-kalċju, il-manjeżju u l-ħadid, li huma involuti fil-proċessi metaboliċi li jagħtu lill-prodott is-sawra unika tiegħu,

l-adegwatezza għal tipi differenti ta' tisjir u t-togħma mimlija. Il-karatteristiċi distintivi u ta' kwalità għolja li jintgħarfu u li huma rikonoxxuti tal-"Cavolfiore della Piana del Sele" huma influwenzati l-ewwel u qabel kollox mill-karatteristiċi ambjentali speċifiċi, li jeżistu esklużivament fiż-żona tat-tkabbir tal-"Cavolfiore della Piana del Sele". Dawn il-karatteristiċi jiffurmaw taħlita għalkollox unika. Ir-rabta hija murija billi l-prodott miksub fiż-żona identifikata jitqabbel mal-prodotti ta' żoni ta' produzzjoni differenti (fit-Tramuntana u fin-Nofsinhar tal-Piana del Sele), u dan jenfasizza l-karatteristiċi speċifiċi tal-kwalità tal-"Cavolfiore della Piana del Sele". Għal dan il-għan, id-Dipartiment tal-Agrikoltura fl-Università ta' Napli Federico II wettaq proġett ta' riċerka ta' 3 snin fi tliet postijiet differenti, Eboli (SA), Acerra (NA) u Foggia (FG). Fit-tliet żoni msemmija, in-nebbieta tal-pastard tħawlu fl-istess żmien u ntużat l-istess teknika ta' kultivazzjoni, sabiex l-uniku fattur sperimentali jew l-uniku komponent varjabbli kien il-post tal-kultivazzjoni. Kull Jannar tat-3 snin tal-proġett ta' riċerka, ittieħdu kampjuni aleatorji tal-irjus tal-pastard minn farms li jkabbru din l-ispeċi ortikulturali fil-Piana del Sele (Eboli), f'Agro acerrano (Acerra) u f'Tavoliere delle Puglie (Foggia). It-testijiet analitiċi fuq il-"Cavolfiore della Piana del Sele" wrew kontenut ta' materja niexfa ta' 10,65 %, li huwa 13,2 % ogħla mill-pastard maħsud f'Acerra (9,41 %) u 10,9 % ogħla minn dak maħsud f'Foggia (9,60 %). Ir-residwu refrattometriku varja saħansitra b'mod aktar notevoli: 9,22° Brix f'Eboli (Piana del Sele), li huwa 22,9 % ogħla minn dak f'Acerra (7,50° Brix) u 40,1 % ogħla minn dak f'Foggia (6,58° Brix). L-istess japplika għall-kontenut tal-manjeżju, li huwa 25,8 mg/100 g f'Eboli, 20,8 mg/100 g f'Acerra u 18,7 mg/100 g f'Foggia. Id-doppju tal-aċidu askorbiku (vitamina Ċ), antiossidant rappreżentattiv ħafna tal-ħxejjex u l-frott, huwa sintetizzat fl-irjus tal-pastard tal-Piana del Sele (88,4 mg/kg) meta mqabbel ma' dawk tal-Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) u aktar minn tliet darbiet aktar minn dawk ta' Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). Il-proġett ta' riċerka qabbel il-grad ta' sodezza fil-ħsad tal-"Cavolfiore della Piana del Sele", li kien bħala medja ta' 4,35 psi, meta mqabbel ma' medja ta' 3,79 psi għall-pastard minn Acerra, u 3,89 psi għall-pastard minn Foggia. Il-grad għoli ta' sodezza jagħti lill-prodott reżistenza akbar għat-tisjir u għalhekk jagħmlu jqarmeċ, filwaqt li l-kontenut ogħla tal-manjeżju jistimula aktar attività fotosintetika, u dan jgħin kemm biex ir-ras tal-pastarda ssir aktar ħelwa, kif muri mir-residwu refrattometriku għoli, u għalhekk tintiehem aħjar, kif ukoll biex il-weraq fuq xulxin jieħdu kulur aħdar aktar attraenti. Għalhekk jista' jiġi argumentat li r-reputazzjoni tal-"Cavolfiore della Piana del Sele" hija msaħħa bir-rikonoxximent tal-"proprjetajiet organolettiċi u/jew nutrittivi speċifiċi" prodotti minn karatteristiċi ta' kwalità distinta. Dan kollu wassal għal opinjoni tradizzjonalment favorevoli ħafna tal-irjus tal-pastard tal-"Cavolfiore della Piana del Sele", kif muri miż-żieda kontinwa fil-produzzjoni matul is-snin, flimkien mar-reputazzjoni stabbilita sew u mifruxa tal-prodott fis-swieq nazzjonali u Ewropej.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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