C/2026/1127

20.2.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/1127)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Cavolfiore della Piana del Sele"

Numer referencyjny UE: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Nazwa produktu**

„Cavolfiore della Piana del Sele"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

MINISTERSTWO ROLNICTWA, SUWERENNOŚCI ŻYWNOŚCIOWEJ I LEŚNICTWA (MASAF), PROMOWANIE JAKOŚCI PRODUKTÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH (PQA) 1

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany są zmianami standardowymi w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.2 jednolitego dokumentu. Włączenie nowych odmian

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

W pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.2 jednolitego dokumentu do listy odmian dodano następujące pozycje: Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique oraz VMK 0044.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.2 jednolitego dokumentu. Zmiana wartości określonych dla suchej masy, zawartości stałych składników rozpuszczalnych mierzonej metodą refraktometryczną i zawartości magnezu

Opis

W art. 2 specyfikacji produktu i pkt 4.2 jednolitego dokumentu minimalną zawartość suchej masy główek zwiększono z 6 % do 7,7 % świeżej masy; zmieniono minimalną wartość zawartości stałych składników rozpuszczalnych mierzonej metodą refraktometryczną (° Brixa) w celu zastąpienia obecnego progu 8,7° Brixa ≥ 6,0° Brixa; parametr dotyczący minimalnej zawartości magnezu w jadalnej części „Cavolfiore della Piana del Sele ChOG”, obecnie ustalony na poziomie 18 mg/100 g, zmieniono na co najmniej 15,5 mg/100 g.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 7 specyfikacji produktu. Zmiana tytułu i usunięcie odniesienia do jednostki certyfikującej

Opis

Tytuł pkt 7 specyfikacji produktu zmieniono z „Kontrola” na „Pakowanie i etykietowanie”. Tekst punktu został całkowicie zmieniony poprzez skreślenie odniesienia do jednostki certyfikującej i powtórzenie tekstu dawnego pkt 8.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 4.6 jednolitego dokumentu.

Opis

W pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 4.6 jednolitego dokumentu po zdaniu „Logo oznaczenia musi być przytwierdzone do niejadalnych części główki kalafiora w każdym opakowaniu.” dodaje się zdanie w brzmieniu: „Jedynymi wyjątkami są opakowania zawierające pojedynczą główkę: w takich przypadkach logo nazwy musi być umieszczone nie tylko na opakowaniu, ale również na samym pojemniku. Jednak logo może być ewentualnie przytwierdzone bezpośrednio do niejadalnej części główki kalafiora, zgodnie z ogólną zasadą”.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Uchylenie pkt 8 specyfikacji produktu.

Opis

Uchylono pkt 8 specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Cavolfiore della Piana del Sele”

Numer referencyjny UE: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

07 – WARZYWA ORAZ NIEKTÓRE KORZENIE I BULWY, JADALNE

0704 10 – Kalafiory i brokuły

0704 10 10 – Kalafiory i brokuły głowiaste

0704 – Kapusty, kalafiory, kalarepa, jarmuż i podobne jadalne kapusty, świeże lub schłodzone

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa „Cavolfiore della Piana del Sele” oznacza główki kalafiora należącego do wymienionych poniżej odmian/mieszańców gatunku *Brassica oleracea L. var. botrytis* uprawianych na obszarze określonym w pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu.

Odmiany/mieszańce, których cykl wegetacyjny wynosi od 70 do 215 dni, to:

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 and VMK 0044.**

Produkt wprowadza się do obrotu w stanie świeżym lub w stanie gotowym do spożycia po bardzo nieznacznej obróbce (IV gamma) obejmującej selekcję, sortowanie, cięcie, mycie, suszenie i pakowanie do torebek, zamkniętych kubków lub innych opakowań, jak opisano bardziej szczegółowo w pkt 3.5 poniżej, potencjalnie w atmosferze modyfikowanej.

Aby kwalifikować się do objęcia ochroną, główki kalafiora muszą charakteryzować się następującymi właściwościami w chwili ich dopuszczenia do spożycia:

a) jeżeli chodzi o wielkość, co najmniej 13 cm średnicy;

b) kształt i barwa typowe dla odmiany, do której należą;

c) brak przebarwień na całej powierzchni główki;

d) brak liści wewnątrz główki;

e) struktura wewnętrzna: zwarte pojedyncze kwiaty w kwiatostanie;

f) nienaruszone pojedyncze kwiaty w kwiatostanie i liście okrywające główkę;

g) bez śladu nienaturalnych zapachów i pleśni;

h) sucha masa główek musi wynosić ≥ **7,7 %** ich mokrej masy;

i) zawartość stałych składników rozpuszczalnych mierzona metodą refraktometryczną musi wynosić ≥ **6,0°** w skali Brixa;

j) przeciwutleniacze: zawartość witaminy C musi przekraczać 50 mg/kg;

k) stopień twardości przy zbiorze: 3 psi (funt-siła na cal kwadratowy);

l) zawartość magnezu musi wynosić ≥ **15,5** mg/100 g.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Cavolfiore della Piana del Sele" muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Świeże główki wybiera się i pakuje stosownie do ich wielkości i wymogów obowiązujących na rynku, mianowicie:

☐ produkt z liśćmi: z liśćmi okrywającymi główkę;

☐ produkt przycięty: z liśćmi obciętymi co najmniej 3 cm powyżej główki;

☐ produkt częściowo przycięty: z liśćmi obciętymi co najmniej 3 cm powyżej główki, przy czym liczba liści jest mniejsza niż w przypadku produktu przyciętego;

☐ produkt bez liści: po usunięciu pięciu najgłębiej położonych liści i niejadalnej części łodygi;

☐ produkt pozbawiony liści: pozbawiony liści i chroniony folią z tworzywa sztucznego, w tym folią z mikroperforacjami.

Wykorzystywane opakowania muszą spełniać wymogi ustanowione w prawie UE. Opakowania mogą być wykonane z różnych materiałów, m.in. z drewna, tektury, papieru, siatki i tworzyw sztucznych.

W chwili wprowadzenia produktu do obrotu zawartość każdego opakowania i każde pojedyncze opakowanie muszą być jednolite pod względem wielkości i zawierać główki kalafiora należące do tej samej odmiany. Produkty wprowadzane do obrotu w stanie gotowym do spożycia (IV gamma) muszą być pakowane do pojemników takich jak tacki, saszetki lub kubki. Pakowanie w atmosferze modyfikowanej jest fakultatywne.

Pojemniki mogą być wykonane z tworzyw sztucznych, tektury lub dowolnego innego materiału, który zgodnie z obowiązującymi przepisami może zostać wykorzystany w tym celu.

Opakowanie musi zapewniać możliwość zachowania typowych cech i właściwości produktu bez pogorszenia jego stanu w jakimkolwiek aspekcie.

Zawartość każdego opakowania musi być zawsze wyraźnie widoczna. Wszystkie opakowania muszą być szczelnie zamknięte w taki sposób, by wyjęcie produktu bez naruszenia opakowania było niemożliwe. Produkt nie może być sprzedawany luzem.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Logo oznaczenia musi być przytwierdzone do niejadalnych części główki kalafiora w każdym opakowaniu.

Jedynymi wyjątkami są opakowania zawierające pojedynczą główkę: w takich przypadkach logo nazwy musi być umieszczone nie tylko na opakowaniu, ale również na samym pojemniku. Jednak logo może być ewentualnie przytwierdzone bezpośrednio do niejadalnej części główki kalafiora, zgodnie z ogólną zasadą.

Jeżeli chodzi o produkty wprowadzane do obrotu w stanie gotowym do spożycia (IV gamma), logo oznaczenia musi być przytwierdzone do każdego opakowania.

Na opakowaniach i pojemnikach zawierających produkty wprowadzane do obrotu w stanie świeżym lub w stanie gotowym do spożycia (IV gamma) muszą znajdować się następujące elementy: logo europejskiego ChOG wraz ze słowami „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P" [„ChOG Cavolfiore della Piana del Sele"] oraz nazwa, nazwa handlowa i adres producenta oraz pakującego.

Na opakowaniach można również zamieścić informacje, symbole lub piktogramy zachęcające konsumentów do zutylizowania pojemnika w sposób przyjazny dla środowiska, aby propagować zbieranie odpadów, ich ponowne używanie i poddawanie ich recyklingowi.

Można również wskazać inne certyfikaty uzyskane przez produkt (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue itp.). Dopuszczalne jest umieszczanie nazw, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i mogącego wprowadzić konsumenta w błąd co do charakteru i właściwości produktu.

Zamieszczanie na opakowaniach jakichkolwiek innych opisów poza informacjami wprost uznanymi za dopuszczalne w specyfikacji produktu jest zabronione.

Poniżej przedstawiono logo oznaczenia w jego różnych wariantach: czarno-białym (pozytyw), kolorowym i czarno-białym (negatyw).



4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji „Cavolfiore della Piana del Sele" znajduje się w prowincji Salerno i obejmuje terytorium administracyjne następujących gmin: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella i Pontecagnano Faiano.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ reputacji

☑ określonej jakości

☑ innych cechach

Streszczenie związku

Związek między „Cavolfiore della Piana del Sele" a obszarem geograficznym produkcji opiera się na jakości produktu i dobrej renomie, jaką zaczął cieszyć się z biegiem czasu. Klimat Piana del Sele w korzystny sposób wpływa na określone właściwości gleby, co pozwala uzyskać wysoce cenione cechy jakościowe „Cavolfiore della Piana del Sele", ponieważ umożliwia roślinom maksymalne wykorzystanie ich potencjału genetycznego przy jednoczesnym ograniczeniu ryzyka wystąpienia deficytu wody i stresu termicznego do minimum. Klimat panujący na omawianym obszarze jest wysoce specyficzny, co wynika zarówno z obecności Morza Tyrreńskiego, które pełni funkcję regulatora termicznego od strony zachodniej, jak i z obecności łańcucha górskiego Alburni na północnym-wschodzie, który chroni obszar przed zimnymi wiatrami z Bałkanów, a także pozwala na gromadzenie wody deszczowej w naturalnych podziemnych zbiornikach, co ma korzystny wpływ na uprawy. Obszar odniesienia stanowi optymalny obszar produkcji dla uprawy kalafiorów, również w okresie letnim. Ukształtowanie terenu charakteryzujące się dużą rozpiętością wysokości zapewnia optymalny zakres temperatur do uprawy tego gatunku roślin (4–20 °C) w pagórkowatych regionach omawianego obszaru, co pozwala rozpocząć produkcję nawet w miesiącach wiosennych i letnich, tj. od maja do września. Z kolei najbardziej wydajne obszary płaskie umożliwiają prowadzenie upraw w okresie jesienno-zimowym (od października do kwietnia). Grunty rolne charakteryzują się grubą wierzchnią warstwą gleb wulkaniczno-aluwialnych. Element wulkaniczny stanowi rezultat poszczególnych erupcji Wezuwiusza, natomiast element aluwialny jest spowodowany oddziaływanie rzeki Sele i innych cieków wód powierzchniowych, które przecinają ten obszar. Doprowadziło to do powstania gleb niezwykle bogatych w makro- i mikroskładniki odżywcze, w szczególności potas, wapń, magnez i żelazo, które są wykorzystywane w procesach metabolicznych nadających produktowi jego niepowtarzalną konsystencję i pełny smak, sprawiając, że można przyrządzać go na różne sposoby. Na rozpoznawalne i cieszące się uznaniem cechy charakterystyczne „Cavolfiore

della Piana del Sele" odpowiadające za jego wysoką jakość wpływają przede wszystkim specyficzne właściwości środowiskowe występujące wyłącznie na obszarze uprawy „Cavolfiore della Piana del Sele". Właściwości te tworzą całkowicie niepowtarzalne połączenie. O istnieniu związku z obszarem geograficznym świadczą wyniki porównania produktu pochodzącego z upraw na wskazanym obszarze z produktami pochodzącymi z innych obszarów produkcji (w północnej i południowej części Piana del Sele), które potwierdzają specyficzne cechy jakościowe „Cavolfiore della Piana del Sele". W tym celu Wydział Rolnictwa Uniwersytetu Neapolitańskiego im. Fryderyka II zrealizował trzyletni projekt badawczy w trzech różnych lokalizacjach: gminie Eboli (prowincja Salerno), gminie Acerra (prowincja Neapol) i gminie Foggia (prowincja Foggia). Na trzech wspomnianych obszarach w tym samym czasie zasadzono siewki kalafiora, wobec których stosowano następnie te same techniki uprawy, dzięki czemu jedynym czynnikiem doświadczalnym lub jedynym elementem zmiennym było miejsce prowadzenia upraw. W styczniu każdego roku trzyletniego okresu realizacji projektu badawczego pobierano losowe próbki główek kalafiora z gospodarstw uprawiających te gatunki uprawne w Piana del Sele (gmina Eboli), Agro acerrano (gmina Acerra) i Tavoliere delle Puglie (gmina Foggia). Badania analityczne „Cavolfiore della Piana del Sele" wykazały zawartość suchej masy na poziomie 10,65 %, która była o 13,2 % wyższa niż zawartość suchej masy w kalafiorach zebranych w gminie Acerra (9,41 %) i o 10,9 % wyższa niż zawartość suchej masy w kalafiorach zebranych w gminie Foggia (9,60 %). Jeżeli chodzi o zawartość stałych składników rozpuszczalnych mierzoną metodą refraktometryczną, różnice były jeszcze lepiej widoczne: 9,22 ° w skali Brixa w gminie Eboli (Piana del Sele), o 22,9 % więcej niż w gminie Acerra (7,50 ° w skali Brixa) i o 40,1 % więcej niż w gminie Foggia (6,58 ° w skali Brixa). To samo dotyczy zawartości magnezu, która w gminie Eboli wyniosła 25,8 mg/100 g, przy 20,8 mg/100 g w gminie Acerra i 18,7 mg/100 g, w gminie Foggia. W główkach kalafiorów z regionu Piana del Sele syntezuje się dwukrotnie więcej (88,4 mg/kg) kwasu askorbinowego (witaminy C), który stanowi wysoce reprezentatywny przeciwutleniacz występujący w warzywach i owocach, w porównaniu z poziomami odnotowywanymi w przypadku główek kalafiorów z regionu Agro Acerrano (gmina Acerra) (43,6 mg/kg) i ponad trzykrotnie więcej niż w główkach kalafiorów z regionu Tavoliere delle Puglie (gmina Foggia) (27,1 mg/kg). W ramach wspomnianego projektu badawczego porównano stopień twardości „Cavolfiore della Piana del Sele" przy zbiorze, który wynosił średnio 4,35 psi, w porównaniu ze średnią na poziomie 3,79 psi w przypadku kalafiorów z gminy Acerra i 3,89 pst w przypadku kalafiorów z gminy Foggia. Wysoki poziom twardości sprawia, że produkt jest bardziej odporny na gotowanie, co przekłada się na jego większą chrupkość, podczas gdy wyższa zawartość magnezu stymuluje zwiększoną aktywność fotosyntetyczną, dzięki czemu główka kalafiora jest słodsza, o czym świadczy wysoka zawartość stałych składników rozpuszczalnych mierzona metodą refraktometryczną, a tym samym smaczniejsza, a nakładające się na siebie liście mają bardziej atrakcyjną zieloną barwę. Można zatem stwierdzić, że uznanie „specyficznych cech organoleptycznych lub odżywczych" wynikających ze szczególnych właściwości jakościowych zwiększa renomę „Cavolfiore della Piana del Sele". Wszystkie te czynniki sprawiły, że główki kalafiora „Cavolfiore della Piana del Sele" tradycyjnie cieszą się bardzo dobrą opinią, o czym świadczy stały wzrost poziomu produkcji na przestrzeni lat oraz ugruntowana i powszechnie uznawana renoma, jaką produkt ten cieszy się na rynku krajowym i europejskim.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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