C/2026/1127

20.2.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1127)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Número de referência UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Nome do produto**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas] — PQA 1

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento de Execução (UE) n.º 2024/1143, uma vez que não implicam uma mudança do nome, não apresentam o risco de anulação da relação e não introduzem novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Aditamento de novas variedades — ponto 2 do caderno de especificações e ponto 4.2 do documento único:

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

Altera-se o ponto 2 do caderno de especificações e o ponto 4.2 do documento único, de modo a incluir as seguintes variedades: *fasano, sibari, cilento, velino, lokki, cantoria, comares, carlota, basento, frisca, fortaleza, sassolungo, trianon, admirable, bormio, brinique, campiglio, coxen, gricale, HAZ-100985, lhotse, rufeno,* t*wistique* e *VMK-0044*.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Modificação dos valores para a matéria seca, o resíduo refratométrico e o teor de magnésio — ponto 2 do caderno de especificações e ponto 4.2 do documento único

Descrição

Aumenta-se o parâmetro relativo ao valor mínimo para a matéria seca da couve-flor de 6 % para 7,7 % do peso no estado fresco — ponto 2 do caderno de especificações e ponto 4.2 do documento único. Aumenta-se o valor residual refratométrico mínimo (°Brix), de modo a substituir o atual limiar de 8,7 °Brix por um valor igual ou superior a 6,0 °Brix. Altera-se o parâmetro relativo ao teor mínimo de magnésio nas partes comestíveis da «Cavolfiore della Piana della Piana del Sele», atualmente fixado em 18 mg/100 g, a fim de prever um valor igual ou superior a 15,5 mg/100 g.

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Reformulação do título e supressão da referência à estrutura de controlo — ponto 7 do caderno de especificações

Descrição

No caderno de especificações, altera-se o título do ponto 7 para «Acondicionamento e rotulagem» em vez de «Controlos». Altera-se totalmente este ponto: suprime-se a referência ao organismo de controlo e recupera-se o texto do antigo ponto 8.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Ponto 7 do caderno de especificações e ponto 4.6 do documento único

Descrição

No ponto 7 do caderno de especificações e no ponto 4.6 do documento único, a seguir à frase «O logótipo da denominação deve ser aposto nas partes não comestíveis de cada cabeça de couve-flor em cada embalagem», adita-se o texto seguinte: «As únicas exceções são os casos de acondicionamento em embalagens com uma única couve-flor: Nesses casos, tanto a embalagem exterior como a embalagem individual devem ostentar o logótipo da denominação. No entanto, admite-se também, a título facultativo, a aposição do logótipo, sob a forma de etiqueta autocolante, diretamente na parte não comestível da couve-flor, como é geralmente o caso.».

☑ Esta alteração afeta o documento único.

Título

Supressão do ponto 8 do caderno de especificações

Descrição

Suprime-se o ponto 8 do caderno de especificações.

☐ Esta alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Número de referência UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Nome(s)**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

07 — PRODUTOS HORTÍCOLAS, PLANTAS, RAÍZES E TUBÉRCULOS COMESTÍVEIS

0704 10 — couve-flor e brócolos

0704 10 10 — couve-flor e brócolos

0704 Couves, couve-flor, repolho ou couve frisada, couve-rábano e produtos comestíveis semelhantes do género *Brassica*, frescos ou refrigerados

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A denominação «Cavolfiore della Piana del Sele» designa as couves-flor (inflorescências) das variedades e dos híbridos da espécie *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* enumeradas abaixo, produzidas na área delimitada no ponto 4 do presente documento único.

As variedades e híbridos, cujo ciclo de cultivo varia entre 70 e 215 dias, são as seguintes:

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*** **e** ***VMK-0044.***

O produto é colocado no mercado no estado fresco ou pronto para consumo, depois de ter sido sujeito a processos tecnológicos mínimos (gama IV) durante as fases de seleção, triagem, corte, lavagem, secagem e acondicionamento em sacos, caixas estanques ou outro tipo de embalagem, conforme especificado no ponto 3.5 abaixo, com eventual recurso a atmosfera protetora.

Quando introduzida no consumo, a couve-flor protegida pela IGP deve ter as seguintes características:

a) calibre igual ou superior a 13 cm;

b) forma e coloração típicas da variedade a que pertencem;

c) inexistência de manchas em toda a superfície;

d) inexistência de folhas no interior da cabeça;

e) estrutura interna: botões florais muito compactos;

f) botões florais e folhas intactos;

g) inexistência de odores anormais e podridões;

h) matéria seca das cabeças superior ou igual a **7,7 %** do seu peso no estado fresco;

i) resíduo refratométrico igual ou superior a **6,0** ºBrix;

j) antioxidantes: teor em vitamina C superior a 50 mg/kg;

k) grau de firmeza no momento da colheita: valor 3 psi (libras por polegada quadrada);

l) teor de magnésio igual ou superior a **15,5** mg/100 g.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases da produção da «Cavolfiore della Piana del Sele» devem ocorrer na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A couve-flor no estado fresco é selecionada e acondicionada de acordo com os diferentes calibres e requisitos de comercialização, a saber:

☐ Produto com folhas: cabeça coberta pelas folhas,

☐ Produto aparado: com folhas cortadas no mínimo 3 cm acima da cabeça,

☐ Produto semiaparado: com folhas cortadas no mínimo 3 cm acima da cabeça, mas em menor quantidade do que o produto aparado,

☐ Produto desfolhado: com as cinco folhas mais interiores e sem a parte não comestível do caule,

☐ Produto nu: sem folhas e protegido por película aderente, incluindo película microperfurada.

As embalagens utilizadas devem cumprir o disposto na regulamentação da UE. Os produtos podem ser acondicionados em embalagens de vários materiais, como madeira, cartão, papel, rede e plástico.

Quando da introdução no consumo, o conteúdo de cada embalagem exterior e de cada embalagem individual deve ser homogéneo em termos de calibre e conter couves-flor da mesma variedade. Os produtos colocados no mercado prontos para consumo (gama IV) devem ser acondicionados em recipientes como tabuleiros, sacos e caixas, com ou sem atmosfera protetora.

Os recipientes podem ser de plástico, cartão ou outro material considerado adequado para a utilização nos termos da legislação pertinente.

O acondicionamento deve preservar as características típicas e particularidades do produto, sem provocar deterioração.

O conteúdo de cada embalagem deve estar sempre claramente visível. Todas as embalagens devem ser seladas, de forma que o produto não possa ser removido sem as danificar. O produto não pode ser vendido a granel.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As embalagens devem levar o logótipo da denominação, que deve ser aposto sob a forma de etiqueta autocolante nas partes não comestíveis da couve-flor.

As únicas exceções são os casos de acondicionamento em que a embalagem contém uma única couve-flor. Nesses casos, tanto a embalagem exterior como a embalagem individual devem ostentar o logótipo da denominação. No entanto, aplicando a regra geral, é também permitido, a título facultativo, apor o logótipo, sob a forma de etiqueta autocolante, diretamente na parte não comestível da couve.

Os produtos colocados no mercado prontos para consumo (gama IV) devem ostentar o logótipo da denominação, sob a forma de etiqueta autocolante, em cada recipiente.

As embalagens, externas e individuais, dos produtos colocados no mercado no estado fresco ou prontos para consumo (gama IV) devem ostentar o logótipo europeu da IGP, acompanhado da menção «Cavolfiore della Piana del Sele» (IGP), bem como o nome, a firma e o endereço do produtor e do acondicionador.

As embalagens podem igualmente conter informações, símbolos ou pictogramas que incentivem o consumidor a adotar comportamentos «ecológicos», a fim de facilitar a sua recolha, reutilização e reciclagem.

Além disso, é permitido fazer referência a outras certificações obtidas pelo produto (por exemplo: GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Resíduo Zero, etc.). É também autorizada a utilização de nomes, firmas e marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro quanto à natureza e às características do produto.

Não é permitida nenhuma outra descrição que não esteja expressamente prevista no caderno de especificações.

O logótipo da denominação nas suas diferentes versões — preto e branco (positivo), cor e preto e branco (negativo) — é apresentado *infra*.



4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção da «Cavolfiore della Piana del Sele» situa-se na província de Salerno e compreende o território administrativo dos seguintes municípios: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella e Pontecagnano Faiano.

5. Relação com a área geográfica

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade específica

☑ Outras características secundárias

Resumo da relação

A relação entre a «Cavolfiore della Piana del Sele» e a área geográfica de produção baseia-se na qualidade do produto e na sólida reputação adquirida com o correr dos anos. O clima da várzea do Sele, ao contribuir positivamente para as características específicas do solo, participa no desenvolvimento dos atributos qualitativos excecionais da «Cavolfiore della Piana del Sele». Com efeito, permite às plantas valorizar o seu potencial genético e minimizar os riscos de estresse hídrico e térmico, dados os seus efeitos nocivos. A especificidade climática da área é resultado da ação termorreguladora exercida conjuntamente pelo mar Tirreno, ao longo da costa ocidental, e pela cordilheira dos Alburni, situada a nordeste, que protege o território dos ventos frios provenientes dos Balcãs e beneficia as culturas ao recolher a água das chuvas vindas do Oeste em reservatórios subterrâneos naturais. Além disso, a área de referência constitui uma bacia de produção ótima para o cultivo da «Cavolfiore della Piana del Sele», incluindo durante o período estival. Com efeito, as diferentes altitudes das zonas de colina da área delimitada garantem um excelente intervalo de temperaturas (4 °C a 20 °C) para o cultivo desta espécie hortícola, o que permite lançar a produção mesmo nos meses de primavera e de verão, entre maio e setembro. As zonas planas mais produtivas cobrem o período de outono-inverno (outubro a abril). As terras agrícolas apresentam uma espessa camada de solo superficial de origem vulcânica e aluvial, cuja formação se deve às muitas erupções do Vesúvio e à ação aluvionar do rio Sele e outros cursos de água superficiais que atravessam a região. Estes solos muito ricos em macro e micronutrientes, nomeadamente potássio, cálcio, magnésio e ferro, intervêm nos processos metabólicos que conferem ao produto as características únicas em termos de textura, de adequação a diferentes tipos de cozedura e de

sabor. Consequentemente, a qualidade reconhecível e reconhecida da «Cavolfiore della Piana del Sele» e as suas características distintivas são atribuíveis, em primeiro lugar, às condições ambientais específicas exclusivas da área de cultivo desta couve-flor. Estas características juntam-se numa combinação absolutamente única. Esta relação fica patente ao comparar o produto obtido na área delimitada com os produtos de diferentes zonas de produção (a norte e sul da várzea do Sele), que coloca em evidência as características qualitativas singulares da «Cavolfiore della Piana del Sele». Para o efeito, o Departamento de Agronomia da Universidade de Nápoles Federico II levou a cabo uma investigação ao longo de três anos em três locais diferentes, Eboli (SA), Acerra (NA) e Foggia (FG). Nas três áreas referidas, foram usadas idênticas técnicas de plantação e de cultivo da couve-flor, sendo o local de cultivo o único fator experimental ou a única variável. Ao longo dos três anos de execução do projeto, todos os meses de janeiro, recolheram-se amostras aleatórias de couves-flor das explorações que produzem esta espécie hortícola na várzea do Sele (Eboli), em Agro Acerrano (Acerra) e em Tavoliere delle Puglie (Foggia). No que respeita à «Cavolfiore della Piana del Sele», as análises revelaram o seguinte: acumulação de matéria seca (10,65 %), 13,2 % e 10,9 % superior à verificada na couve-flor colhida em Acerra (9,41 %) e em Foggia (9,60 %). A diferença registada no resíduo refratométrico é ainda mais acentuada: 9,22 graus Brix em Eboli (várzea do Sele) ou seja +22,9 % e +40,1 % comparativamente à couve-flor de Acerra (7,50 °Brix) e de Foggia (6,58 °Brix), respetivamente. O mesmo se aplica ao teor de magnésio, de 25,8 mg/100 g no caso da couve-flor de Eboli, de 20,8 mg no caso de Acerra e 18,7 mg no caso de Foggia. O ácido ascórbico (vitamina C), um antioxidante muito representativo dos produtos hortícolas e dos frutos, foi, no caso da couve-flor cultivada na várzea do Sele, sintetizado numa quantidade duas vezes superior (88,4 mg/kg) aos valores registados nas couves-flor de Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) e mais de três vezes superior no caso de Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). No quadro do projeto de investigação comparou-se o grau de firmeza da «Cavolfiore della Piana del Sele» no momento da colheita, em média de 4,35 psi, contra uma média de 3,79 psi para a couve-flor de Acerra e de 3,89 psi para a couve-flor de Foggia. O elevado grau de firmeza confere à couve-flor maior resistência à cozedura, o que a torna, por conseguinte, mais crocante, enquanto o elevado teor de magnésio, ao estimular a atividade fotossintética, contribui simultaneamente para a tornar mais doce, conforme atestado pelo seu elevado resíduo refratométrico, e, portanto, mais saborosa, bem como para a cor verde mais atrativa das folhas. Por conseguinte, pode afirmar-se que o reconhecimento das propriedades organoléticas e/ou nutricionais específicas, que resultam de características qualitativas distintas, concorre para a reputação granjeada pela «Cavolfiore della Piana del Sele». Por todas estas razões, a couve-flor da IGP «Cavolfiore della Piana del Sele» foi sempre muito apreciada, como demonstra o contínuo crescimento da produção ao longo dos anos e a notoriedade adquirida pelo produto nos mercados nacionais e europeus.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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