C/2026/1127

20.2.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/1127)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Cavolfiore della Piana del Sele”

Număr de referință UE: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Denumirea produsului**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

MINISTERUL AGRICULTURII, SUVERANITĂȚII ALIMENTARE ŞI PĂDURILOR - Oficiul PQA 1

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu includ modificarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 4.2 din documentul unic. Introducerea unor noi soiuri

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

Articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 4.2 din documentul unic au fost modificate prin introducerea următoarelor soiuri: 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.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 4.2 din documentul unic. Modificarea valorilor prevăzute pentru substanța uscată, pentru reziduul refractometric și pentru conținutul de magneziu

Descriere

La articolul 2 din caietul de sarcini și la punctul 4.2 din documentul unic, valoarea parametrului referitor la conținutul minim de substanță uscată al căpățânilor a fost majorată de la 6 % la 7,7 % din greutatea produsului proaspăt. Valoarea minimă a reziduului refractometric (° Brix) a fost modificată prin înlocuirea pragului actual de 8,7° Brix cu ≥ 6,0° Brix. Parametrul referitor la conținutul minim de magneziu al părții comestibile a conopidei cu IGP „Cavolfiore della Piana del Sele”, fixat în prezent la 18 mg/100 g, a fost modificat prin prevederea unei valori de minimum 15,5 mg/100 g.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 7 din caietul de sarcini. Reformularea titlului și eliminarea referirii la organismul de control

Descriere

Titlul articolului 7 din caietul de sarcini a fost modificat din „Controale” în „Ambalarea și etichetarea”. Textul articolului a fost modificat complet; a fost eliminată referirea la organismul de control și a fost preluat textul fostului articol 8.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Articolul 7 din caietul de sarcini și punctul 4.6 din documentul unic.

Descriere

La articolul 7 din caietul de sarcini și la punctul 4.6 din documentul unic, după teza „Logoul denumirii trebuie să fie lipit pe părțile necomestibile ale fiecărei căpățâni de conopidă din fiecare ambalaj.” a fost adăugat textul următor: „Sunt exceptate doar cazurile în care ambalajul conține o singură căpățână. În astfel de cazuri, logoul denumirii trebuie să figureze nu doar pe ambalajul secundar, ci și pe cel primar. Totuși, este permisă, în mod facultativ, și aplicarea logoului autocolant direct pe partea necomestibilă a căpățânii, cum prevede regula generală.”.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Eliminarea articolului 8 din caietul de sarcini

Descriere

A fost eliminat articolul 8 din caietul de sarcini.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Cavolfiore della Piana del Sele”

Număr de referință UE: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0704 10 - Conopidă și broccoli

0704 10 10 - Conopidă și conopidă broccoli

07 - LEGUME, PLANTE, RĂDĂCINI ȘI TUBERCULI, ALIMENTARE

0704 - Varză, conopidă, varză creață, gulii și produse comestibile similare din genul *Brassica*, în stare proaspătă sau refrigerată

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Denumirea „Cavolfiore della Piana del Sele” desemnează căpățânile de conopidă care aparțin soiurilor/hibrizilor din specia *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* enumerate/enumerați mai jos și cultivate/cultivați în aria delimitată la punctul 4 din prezentul document unic.

Soiurile/hibrizii, care au un ciclu de vegetație cuprins între 70 și 215 zile, sunt:

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.**

Produsul este introdus pe piață în stare proaspătă sau gata de consum (gama IV), după o prelucrare foarte redusă, care se împarte în etapele de selecție, de sortare, de tăiere, de spălare, de uscare și de ambalare în pungi, caserole sigilate sau alte ambalaje, astfel cum se detaliază la punctul 3.5 de mai jos, eventual în atmosferă protectoare.

Pentru a fi eligibile pentru protecție, căpățânile de conopidă trebuie să prezinte următoarele caracteristici la momentul punerii în consum:

(a) în ceea ce privește dimensiunea, un diametru de cel puțin 13 cm;

(b) o formă și o culoare tipice soiului căruia îi aparțin;

(c) lipsa petelor pe întreaga suprafață a căpățânii;

(d) lipsa frunzelor în interiorul căpățânii;

(e) structură internă: buchete cu textură compactă;

(f) buchete intacte și frunze care învelesc căpățâna intacte;

(g) fără mirosuri anormale și putregai;

(h) substanța uscată a căpățânilor trebuie să fie de minimum **7,7 %** din greutatea lor în stare proaspătă;

(i) reziduul refractometric trebuie să fie ≥ **6,0°** Brix;

(j) antioxidanți: vitamina C trebuie să depășească 50 mg/kg.

(k) gradul de fermitate la recoltare: 3 psi (livre forță pe țol pătrat);

(l) conținutul de magneziu ≥ **15,5** mg/100.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

-

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Cavolfiore della Piana del Sele" trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Căpățânile proaspete sunt selectate și ambalate în funcție de diferitele lor dimensiuni și de cerințele pieței, și anume:

☐ produs cu frunze: cu frunze care acoperă căpățâna;

☐ produs cu coroană: cu frunze tăiate la cel puțin 3 cm deasupra căpățânii;

☐ produs cu coroană parțială: cu frunze tăiate la cel puțin 3 cm deasupra căpățânii, dar mai puține la număr decât în cazul produsului cu coroană;

☐ produs fără frunze: cu cele cinci frunze aflate cel mai în interior și fără partea necomestibilă a cotorului;

☐ produs curățat: fără frunze și protejat cu folie de plastic, inclusiv cu folie microperforată.

Ambalajele utilizate trebuie să respecte legislația UE. Ambalajele pot fi fabricate din diverse materiale, cum ar fi lemnul, cartonul, hârtia, plasa și plasticul.

La momentul punerii în consum, conținutul fiecărui ambalaj secundar și al fiecărui ambalaj primar trebuie să fie omogen în ceea ce privește calibrul și să cuprindă căpățâni de conopidă din același soi. Produsele comercializate gata de consum (gama IV) trebuie ambalate în recipiente precum tăvițele, pungile sau caserolele, cu sau fără utilizarea atmosferei protectoare.

Recipientele pot fi fabricate din plastic, carton sau orice alt material pe care legislația relevantă îl consideră adecvat pentru o astfel de utilizare.

Ambalajul trebuie să conserve caracteristicile și trăsăturile tipice ale produsului, fără a provoca alterări.

Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie întotdeauna clar vizibil. Toate ambalajele trebuie să fie sigilate astfel încât produsul să nu poată fi extras fără ruperea ambalajului. Produsul nu poate fi vândut în vrac.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Logoul denumirii trebuie să fie lipit pe părțile necomestibile ale fiecărei căpățâni de conopidă din fiecare ambalaj.

Sunt exceptate doar cazurile în care ambalajul conține o singură căpățână. În astfel de cazuri, logoul denumirii trebuie să figureze nu doar pe ambalajul secundar, ci și pe cel primar. Totuși, este permisă, în mod facultativ, și aplicarea logoului autocolant direct pe partea necomestibilă a căpățânii, cum prevede regula generală.

În cazul produselor comercializate gata de consum (gama IV), logoul denumirii trebuie să fie lipit pe fiecare recipient.

Ambalajele primare și secundare ale produselor comercializate în stare proaspătă sau gata de consum (gama IV) trebuie să prezinte: logoul european pentru IGP, însoțit de cuvintele „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P" („IGP Cavolfiore della Piana del Sele"), precum și numele, denumirea comercială și adresa producătorului și ale ambalatorului.

Pe ambalaje pot, de asemenea, să figureze informații, simboluri sau pictograme care să încurajeze consumatorul să elimine recipientul într-un mod „ecologic", pentru a promova colectarea, reutilizarea și reciclarea.

În plus, pot fi indicate, de asemenea, alte certificări obținute de produs (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue etc.). Utilizarea numelor, a denumirilor societăților și a mărcilor private este autorizată, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și nici potențialul de a induce în eroare consumatorul cu privire la natura și caracteristicile produsului.

Nu este permisă nicio altă descriere care nu este prevăzută în mod expres în caietul de sarcini al produsului.

Logoul denumirii este ilustrat mai jos în diferitele sale versiuni: alb-negru (pozitiv), color și alb-negru (negativ).



4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria de producție a conopidei „Cavolfiore della Piana del Sele" este situată în provincia Salerno și cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor comune: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella și Pontecagnano Faiano.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☑ reputație

☑ o anumită calitate

☑ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Legătura dintre produsul „Cavolfiore della Piana del Sele" și aria geografică de producție se bazează pe calitatea produsului și pe reputația puternică pe care acesta a dobândit-o de-a lungul timpului. Clima din Piana del Sele interacționează în mod pozitiv cu caracteristicile specifice ale solului, modelând astfel caracteristicile calitative foarte apreciate ale produsului „Cavolfiore della Piana del Sele", deoarece permite plantelor să își valorifice la maximum potențialul genetic, reducând în același timp la minimum riscul de stres hidric și termic. Specificitatea climatică deosebită a ariei este consecința îmbinării dintre acțiunea de termoreglare a Mării Tireniene, care mărginește coasta de vest, și acțiunea lanțului munților Alburni, aflat la nord-est, care protejează aria de vânturile reci dinspre Balcani și permite, de asemenea, colectarea apei aduse de ploile dinspre vest în rezervoare subterane naturale, ceea ce este benefic pentru culturi. Zona de referință este o arie de producție optimă pentru creșterea conopidei, inclusiv în timpul verii. Diferitele altitudini asigură un interval de temperatură optim pentru cultivarea acestei specii (4-20 °C) în zonele deluroase ale ariei delimitate, ceea ce permite începerea producției încă din lunile de primăvară și vară, în perioada mai-septembrie. Pe de altă parte, suprafețele plane cele mai productive acoperă perioada de toamnă și iarnă (octombrie-aprilie). Terenurile agricole au la suprafață un strat gros de sol aluvionar și vulcanic. Elementul vulcanic s-a format ca urmare a diferitelor erupții ale Vezuviului, în timp ce râul Sele și alte cursuri de apă de suprafață care traversează aria conferă componenta aluvionară. Astfel, au luat naștere soluri foarte bogate în macroelemente și microelemente, în special potasiu, calciu, magneziu și fier, care sunt implicate în procesele metabolice care îi conferă produsului textura unică, caracterul adecvat pentru diferite tipuri de preparare și gustul plin. Gradul înalt de calitate

recunoscut și consacrat și caracteristicile distinctive ale produsului „Cavolfiore della Piana del Sele” sunt influențate în primul rând de caracteristicile de mediu specifice, care există numai în aria de producție a „Cavolfiore della Piana del Sele”. Aceste caracteristici formează o combinație complet unică. Legătura este demonstrată prin compararea produsului obținut în aria delimitată cu produse din zone de producție diferite (la nord și la sud de Piana del Sele), care scoate în evidență caracteristicile calitative specifice ale produsului „Cavolfiore della Piana del Sele”. În acest scop, Departamentul de Agricultură din cadrul Universității Federico II din Napoli a realizat un proiect de cercetare pe o perioadă de trei ani în trei locuri diferite, și anume Eboli (SA), Acerra (NA) și Foggia (FG). În cele trei zone menționate, plantulele de conopidă au fost plantate în același timp și a fost utilizată aceeași tehnică de cultivare, astfel încât singurul factor experimental sau singura componentă variabilă a fost locul de cultivare. În luna ianuarie a fiecăruia dintre cei trei ani ai proiectului de cercetare, au fost prelevate eșantioane aleatorii de căpățâni de conopidă de la fermele care cultivă această specie horticolă din Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) și Tavoliere delle Puglie (Foggia). Testele analitice efectuate pe conopida „Cavolfiore della Piana del Sele” au indicat un conținut de substanță uscată de 10,65 %, deci cu 13,2 % mai mare decât în cazul conopidelor recoltate în Acerra (9,41 %) și cu 10,9 % mai mare decât în cazul celor recoltate în Foggia (9,60 %). Reziduul refractometric a variat și mai mult: 9,22° Brix în Eboli (Piana del Sele), deci cu 22,9 % mai mare decât în Acerra (7,50° Brix) și cu 40,1 % mai mare decât în Foggia (6,58° Brix). Același lucru este valabil și pentru conținutul de magneziu, care este de 25,8 mg/100 g în Eboli, de 20,8 mg/100 g în Acerra și de 18,7 mg/100 g în Foggia. În căpățânile de conopidă din Piana del Sele, este sintetizat de două ori mai mult acid ascorbic (vitamina C) (88,4 mg/kg), un antioxidant foarte reprezentativ pentru legume și fructe, comparativ cu căpățânile de conopidă din Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) și de peste trei ori mai mult decât în cazul celor din Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). Proiectul de cercetare a comparat gradul de fermitate la recoltare al conopidei „Cavolfiore della Piana del Sele”, care era în medie de 4,35 psi, cu o medie de 3,79 psi pentru conopida din Acerra și de 3,89 psi pentru conopida din Foggia. Gradul ridicat de fermitate conferă produsului o rezistență mai mare în procesul de preparare și, prin urmare, o textură mai crocantă, în timp ce conținutul mai ridicat de magneziu stimulează o activitate fotosintetică mai intensă, ceea ce contribuie atât la un gust mai dulce al căpățânii de conopidă, demonstrat de reziduul refractometric ridicat, și astfel la un gust mai bun, cât și la o culoare verde mai atractivă a frunzelor suprapuse. Prin urmare, se poate afirma că reputația produsului „Cavolfiore della Piana del Sele” este consolidată prin recunoașterea „proprietăților organoleptice și/sau nutriționale specifice” produse de caracteristicile calitative distincte. Toate acestea au dat naștere unei percepții asupra căpățânilor de conopidă „Cavolfiore della Piana del Sele” care este, în mod tradițional, foarte favorabilă, fapt demonstrat de creșterea continuă a producției de-a lungul anilor, combinată cu reputația consacrată și larg răspândită a produsului pe piețele naționale și europene.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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