C/2026/1127
20.2.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1127)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Cavolfiore della Piana del Sele”

EU:s referensnummer: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Produktens namn**

”Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

MINISTERIET FÖR JORDBRUK, LIVSMEDELSSUVERÄNITET OCH SKOGSBRUK – FRÄMJANDE AV JORDBRUKS-BASERADE LIVSMEDELS KVALITET 1

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna är standardändringar i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte innefattar någon ändring av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet. Tillägg av nya sorter

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

Artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet har ändrats genom tillägg av följande sorter: fasano, sibari, cilento, velino, lokki, cantoria, comares, carlota, basento, frisca, fortaleza, sassolungo, trianon, admirable, bormio, brinique, campiglio, coxen, gricale, HAZ 100985, lhotse, rufeno, twistique och VMK 0044.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet. Ändring av de fastställda värdena för torrsubstanshalt, refraktometrisk resthalt och magnesiumhalt

Beskrivning

I artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet har den lägsta torrsubstanshalten i blomkålshuvudena höjts från 6 % till 7,7 % av råvikten. Den lägsta refraktometriska resthalten (i brixgrader) har ändrats. Det nuvarande tröskelvärdet på 8,7 brixgrader har ersatts med ≥ 6,0 brixgrader. Parametern för lägsta magnesiumhalt i den ätliga delen av den skyddade geografiska beteckningen ”Cavolfiore della Piana del Sele”, som för närvarande är fastställd till 18 mg/100 g, har ändrats till minst 15,5 mg/100 g.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 7 i produktspecifikationen. Ändring av rubriken och strykning av hänvisningen till kontrollorganet

Beskrivning

Rubriken till artikel 7 i produktspecifikationen har ändrats från ”Kontroller” till ”Förpackning och märkning”. Artikeln har skrivits om i sin helhet: hänvisningen till kontrollorganet har strukits och texten i den tidigare artikel 8 har infogats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet

Beskrivning

Följande mening har lagts till efter meningen ”Logotypen för beteckningen ska vara fäst på de oätliga delarna av varje blomkålshuvud i varje förpackning.” i artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet: ”Det enda undantaget görs för förpackningar med ett enda blomkålshuvud: I detta fall ska logotypen för beteckningen visas inte bara på förpackningen utan även på själva behållaren. Alternativt får logotypen fästas direkt på den oätliga delen av blomkålshuvudet i enlighet med den allmänna regeln.”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av artikel 8 i produktspecifikationen

Beskrivning

Artikel 8 i produktspecifikationen har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Cavolfiore della Piana del Sele”

EU:s referensnummer: PGI-IT-02905-AM01 – 26.11.2025

1. **Namn**

”Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0704 10 – Blomkål och broccoli

0704 10 10 – Blomkål och broccoli (headed broccoli)

07 – GRÖNSAKER SAMT VISSA ÄTBARA RÖTTER OCH STAM- ELLER ROTKNÖLAR

0704 – Kål, blomkål, kålrabbi, grönkål och liknande ätbar kål av släktet *Brassica*, färsk eller kyld

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Namnet ”Cavolfiore della Piana del Sele” avser blomkålshuvuden av de sorter/hybridsorter av arten *Brassica oleracea L. var. botrytis* som anges nedan och som odlas i det område som beskrivs i punkt 4 i detta sammanfattande dokument.

Sorterna/hybridsorterna har en växtcykel på 70–215 dagar och omfattar följande:

alston, deepty, guidalina, lucex, marmorex, valmer, tatuin, alcala, moonshine, whiton, adona, moncayo, bouchard, lotsa, socius, ardent, abiwan, 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 och VMK 0044.**

Produkten saluförs färsk eller ätfärdig efter endast en mindre bearbetning (IV gamma) som innefattar urval, sortering, beskärning, sköljning, torkning och förpackning (eventuellt i modifierad atmosfär) i paket, förslutna tråg eller annan förpackning enligt den närmare beskrivningen i punkt 3.5.

För att omfattas av den skyddade beteckningen måste blomkålshuvudena ha följande egenskaper när de saluförs:

a) Diameter på minst 13 cm.

b) Form och färg som är typisk för sorten.

c) Hela huvudets yta ska vara fri från fläckar.

d) Inga blad inuti huvudet.

e) Inre struktur: tättsittande blommor.

f) Oskadade blommor och blad som täcker huvudet.

g) Inga onormala lukter och ingen röta.

h) Torrsubstansen måste överstiga **7,7 %** av råvikten.

i) Refraktometrisk resthalt ska vara ≥ **6,0** brixgrader.

j) Antioxidanter: minst 50 mg C-vitamin per kg.

k) Fasthetsgrad vid skörd: 3 psi (pound force per square inch).

l) Magnesiumhalten ska vara ≥ **15,5** mg/100 g.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla leden i framställningen av ”Cavolfiore della Piana del Sele” måste äga rum inom det geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Färska blomkålshuvuden väljs ut och förpackas utifrån storlek samt följande marknadskrav:

☐ Produkt med blad: bladen ska täcka huvudet.

☐ Beskuren produkt: bladen ska vara beskurna minst 3 cm ovanför huvudet.

☐ Halvbeskuren produkt: bladen ska vara beskurna minst 3 cm ovanför huvudet och vara färre till antalet än på den beskurna produkten.

☐ Produkt utan blad: de fem innersta bladen och den oätliga delen av stjälken ska vara avlägsnade.

☐ Renskalad produkt: helt utan blad och insvept i plastfolie, inbegripet mikroperforerad plastfolie.

Förpackningarna måste uppfylla kraven i EU-lagstiftningen. Förpackningarna får bestå av olika material, bland annat trä, kartong, nät och plast.

När produkten saluförs ska storleken på innehållet i varje förpackning samt på varje enskild förpackning vara densamma, och varje förpackning ska innehålla blomkålshuvuden av en och samma sort. Produkter som saluförs ätfärdiga (IV gamma) ska vara förpackade i behållare såsom paket eller tråg. Förpackning i modifierad atmosfär är inte obligatoriskt.

Behållare får vara gjorda av plast, kartong eller annat material som enligt relevant lagstiftning anses lämpligt.

Förpackningen ska se till att produktens typiska egenskaper och särdrag bevaras och får inte försämra produkten.

Innehållet i varje förpackning måste alltid vara fullt synligt. Alla förpackningar ska vara förslutna så att produkten inte kan tas ut utan att man river upp förpackningen. Produkten får inte säljas i lösvikt.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Logotypen för beteckningen ska vara fäst på de oätliga delarna av varje blomkålshuvud i varje förpackning.

Det enda undantaget görs för förpackningar med ett enda blomkålshuvud: I detta fall ska logotypen för beteckningen visas inte bara på förpackningen utan även på själva behållaren. Alternativt får logotypen fästas direkt på den oätliga delen av blomkålshuvudet i enlighet med den allmänna regeln.

När det gäller produkter som saluförs ätfärdiga (IV gamma) ska logotypen för beteckningen vara fäst på varje behållare.

På förpackningar och behållare med produkter som saluförs färska eller ätfärdiga (IV gamma) ska följande anges: den europeiska SGB-logotypen åtföljd av orden ”Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P” [”SGB Cavolfiore della Piana del Sele”] samt producentens och förpackarens namn, företagsnamn och adress.

Förpackningen får också omfatta information, symboler eller piktogram som uppmuntrar konsumenten att göra sig av med behållaren på ett miljövänligt sätt, i syfte att uppmuntra till insamling, återanvändning och återvinning.

Andra certifieringar som produkten erhållit (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue osv.) får också anges. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, företagsnamn eller egna varumärken, förutsatt att de inte är av lovordande karaktär och inte kan vara vilseledande för konsumenten vad gäller produktens karaktär eller egenskaper.

Beskrivningar som inte finns med i produktspecifikationen är inte tillåtna.

De olika varianterna av logotypen för beteckningen visas nedan: svartvit (positiv), färglagd och svartvit (negativ).



4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionsområdet för ”Cavolfiore della Piana del Sele” ligger i provinsen Salerno och omfattar de administrativa områdena i följande kommuner: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella och Pontecagnano Faiano.

5. Samband med det geografiska området

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ anseende

☑ en viss kvalitet

☑ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Sambandet mellan ”Cavolfiore della Piana del Sele” och det geografiska produktionsområdet bygger på produktens kvalitet och produktens starka anseende som har byggts upp under årens lopp. Klimatet i Piana del Sele samverkar på ett positivt sätt med de särskilda jordegenskaperna, vilket ger upphov till de mycket uppskattade kvalitetsegenskaperna hos ”Cavolfiore della Piana del Sele” i och med att plantorna kan utnyttja sin genetiska potential fullt ut samtidigt som risken för vatten- och värmestress minimeras. Området har sitt eget särskilda klimat, vilket är resultatet av den temperaturreglerande rollen hos såväl Tyrrenska havet på västkusten som bergskedjan Alburni i nordost, som skyddar området från de kalla vindarna från Balkan och dessutom gör så att nederbörden som kommer in västerifrån samlas i naturliga underjordiska reservoarer, vilket är positivt för grödorna. Referensarealen är ett produktionsområde som är perfekt lämpat för odling av blomkål, även under sommarmånaderna. Höjdskillnaderna säkerställer ett optimalt temperaturintervall för odling av denna art (4–20 °C) i kuperade områden i det angivna området, vilket gör det möjligt att inleda produktionen redan under våren och sommarmånaderna, mellan maj och september. De flacka områdena är däremot som mest produktiva under höst- och vintermånaderna (oktober–april). Jordbruksmarken har ett tjockt vulkaniskt-alluvialt matjordsskikt. De vulkaniska elementen härrör från Vesuvius olika utbrott, medan floden Sele och andra ytvatten som sicksackar sig igenom området står för den alluviala komponenten. Detta har gett upphov till jordar som är mycket rika på makro- och mikronäringsämnen, särskilt kalium, kalcium, magnesium och järn, vilka är viktiga för de metaboliska processer som ger produkten dess

unika textur och rika smak och gör att den passar i olika typer av matlagning. Den igenkännbara och erkänt höga kvaliteten och de utmärkande egenskaperna hos ”Cavolfiore della Piana del Sele” har framför allt sin grund i de särskilda miljöförhållanden som råder uteslutande i produktionsområdet för ”Cavolfiore della Piana del Sele”. Dessa egenskaper utgör en fullständigt unik kombination. Sambandet blir tydligt när man jämför produkten från det angivna området med produkter från andra produktionsområden (norr och söder om Piana del Sele), vilket framhäver de särskilda kvalitetsegenskaperna hos ”Cavolfiore della Piana del Sele”. I detta syfte genomförde avdelningen för jordbruk vid universitetet i Neapel Federico II ett treårigt forskningsprojekt på tre olika platser: Eboli (SA), Acerra (NA) och Foggia (FG). I dessa tre områden planterades blomkålsfröplantor ut vid samma tidpunkt och med samma odlingsmetod, så att odlingsplatsen var den enda försöksfaktorn eller variabeln. I tre års tid tog forskningsprojektet varje januari slumpmässiga prover av blomkålshuvuden från gårdar som odlade dessa grödor i Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) och Tavoliere delle Puglie (Foggia). Analysprover på ”Cavolfiore della Piana del Sele” visade att de hade en torrsubstanshalt på 10,65 %, vilket är 13,2 % högre än för blomkål som skördats i Acerra (9,41 %) och 10,9 % högre än för blomkål som skördats i Foggia (9,60 %). Den refraktometriska resthalten varierade i ännu högre grad: 9,22 brixgrader i Eboli (Piana del Sele), vilket är 22,9 % högre än i Acerra (7,50 brixgrader) och 40,1 % högre än i Foggia (6,58 brixgrader). Detsamma gäller magnesiuminnehållet, vilket uppgår till 25,8 mg/100 g i Eboli, 20,8 mg/100 g i Acerra och 18,7 mg/100 g i Foggia. Askorbinsyra (C-vitamin), som är en mycket vanligt förekommande antioxidant i grönsaker och frukt, syntetiseras dubbelt så mycket i blomkålshuvud i Piana del Sele (88,4 mg/kg) jämfört med i Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) och mer än tre gånger så mycket som i Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). I forskningsprojektet jämfördes fasthetsgraden vid skörd av ”Cavolfiore della Piana del Sele”, som i genomsnitt uppgick till 4,35 psi, jämfört med ett genomsnitt på 3,79 psi för blomkål från Acerra och 3,89 psi för blomkål från Foggia. Den höga fasthetsgraden gör att produkten har bättre motståndskraft när den tillagas och därmed också är knaprigare, medan den högre magnesiumhalten stimulerar till mer fotosyntetisk aktivitet, vilket både bidrar till att göra blomkålshuvudet sötare, vilket framgår av den höga refraktometriska resthalten, och godare och ger de omslutande bladen en mer tilltalande grön färg. Det kan därför hävdas att det anseende som ”Cavolfiore della Piana del Sele” åtnjuter förstärks än mer genom erkännandet av dess ”särskilda organoleptiska och/eller näringsmässiga egenskaper”, som har sin grund i produktens utmärkande kvalitetsegenskaper. Allt detta har gett upphov till en historiskt sett mycket positiv syn på blomkål med beteckningen ”Cavolfiore della Piana del Sele”, vilket framgår av den ständiga produktionsökningen under årens lopp liksom produktens väletablerade och välkända anseende på nationella och europeiska marknader.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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