C/2026/3909

20.7.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/3909)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Cicoria puntarelle molfettese“

ЕС №: PGI-IT-03443 — 22.7.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Cicoria puntarelle molfettese“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0705 21 — Цикория от вида *Cichorium intybus* var. *foliosum*

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Защитеното географско указание „Cicoria puntarelle molfettese“ се отнася до главите и стеблата (puntarelle) на растението цикория (*Cichorium intybus* L.) от сортовете Molfetta, Catalogna pugliese и Catalogna puntarelle a foglia stretta, отглеждани в определения район. Те трябва да имат следните характеристики:

а) външен вид:

глава: тегло между 500 и 1 500 g;

структура на главата: компактна и заоблена основа със заострен връх;

структура на стеблата (puntarelle): леко удължени, заострени към върха, многобройни на една глава;

изобилие от листа сред стеблата;

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

б) цвят: стеблата са с белезникав цвят, със зелени петънца с различна интензивност;

в) вкус: зеленчук с характерна хрупкавост; стеблата имат сладък вкус с леко горчив послевкус, който постепенно се засилва с израстването на стеблата;

г) дължина на стеблата: (puntarelle) — дължина между 7 cm и 15 cm.

Продуктът се пуска на пазара в пресен вид или готов за консумация (IV gamma), след като е бил подложен на минимална технологична обработка, състояща се от подбор, сортиране, нарязване, измиване, сушене и опаковане.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Cicoria puntarelle molfettese“, включително до прибирането на реколтата, се осъществяват в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът може да бъде опакован в подрязан вид като пресен продукт или във формат IV gamma:

а) в първия случай главите се почистват, а изсъхналите листа се отстраняват. В този вариант могат да се пускат на пазара в опаковки флоупак, в пластмасови или картонени тарелки или в други видове опаковки, разрешени съгласно приложимото законодателство, с тегло между 500 g и 1 500 g;

б) във втория случай стеблата могат просто да се опаковат в пластмасови или картонени тарелки или в други видове опаковки, разрешени съгласно приложимото законодателство, с тегло между 250 g и 1 000 g. Не трябва да има чужди тела по опаковката или в нея. Процесът на опаковане трябва да се извършва по начин, който гарантира, че продуктът е подобаващо защитен и не губи влага.

Няма географски ограничения, свързани с условията за почистване, обелване, подрязване и опаковане.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Европейският символ за ЗГУ и знакът на наименованието са изобразени на опаковката.

Защитеното географско указание „Cicoria puntarelle molfettese“ не трябва да бъде придружавано от никакво друго описание, освен ако не е изрично предвидено в настоящата продуктова спецификация. Разрешава се използването на оригинални наименования, фирми и частни и/или обществени търговски марки, доколкото те нямат хвалебствен характер.

На опаковката трябва да присъства етикет с информацията, изисквана от закона, изписана с отчетливи и незаличими букви и видима от външната страна на опаковката.

Всяка друга допълнителна информация не трябва да подвежда потребителя относно естеството и характеристиките на продукта.

Дизайнът на знака представлява кръг в тъмнозелен цвят (Pantone 2424 C), като в горната част са изписани думите „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE“ в бяло, а в долната част — IGP, също в бяло. В центъра на кръга е изобразено стилизирано растение цикория с три листа, а основата му е във формата на две кули. Тези две кули образуват буквата M — за Molfetta. Знакът е изобразен в два нюанса зелено: Pantone 2424C и Pantone 2286C.

Може да се използва и черно-бяла версия на знака с тъмна рамка и вътрешна стилизация на бял фон.



5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на продукта със ЗГУ „Cicoria puntarelle molfettese“ обхваща административната територия на общините Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi и Ruvo di Puglia.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☐ репутация

☐ определено качество

☒ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Заявлението за признаване на означението „Cicoria puntarelle molfettese“ се основава както на репутацията, така и на отличителните характеристики на продукта.

Външният вид на „Cicoria puntarelle molfettese“ е особено характерен (вж. точка 4.2 от единния документ) — продуктът се разпознава по белезникавозеления цвят на главата, консистенцията и естествената хрупкавост, сладостта на стеблата, които оставят леко горчив послевкус, както и наподобяващата малки пики форма на стеблата. Оттам идва и прякорът на това растение — „бодлива цикория“, заради заострените върхчета: le puntarelle. (G. de Marco, Molfetta tra passato e presente, („Молфета в миналото и в наши дни“) Molfetta – Mezzina, 1982, стр. 12).

Именно тези характеристики допринасят за репутацията на продукта и неговата специфика, която го отличава от другите типове цикория от сорта Catalogna на вид Cycorium.

Тази отличителност е научно доказана през 2012 г. посредством анализ на главните компоненти (PCA) с ядрен магнитен резонанс в рамките на проекта Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO) („Биологично разнообразие на зеленчуковите видове в Пулия“) (2013—2018 г.).

В този случай PCA демонстрира, че околната среда е основната причина за различията между „Cicoria puntarelle molfettese“ и други местни популации на цикория, като например Galatina. Следователно класификацията на „Cicoria puntarelle molfettese“ въз основа на географския ѝ произход е обоснована. Потвърдено е, че този продукт е придобил своя собствена специфичност, като е адаптирал характеристиките си към условията на околната среда в района на отглеждане, включително към почвата, климата и селскостопанските фактори.

По-долу е дадено описание на почвените и климатичните характеристики в района.

— Почва: в района на производство преобладават варовиковите субстрати — плитки и добре дренирани каменисти почви с карстови характеристики (пукнатини), които позволяват на дъждовната вода да се отцежда бързо. Наличността на повърхностни води е ограничена, но присъстват дълбоки подземни водоносни хоризонти.

— Климат и микроклимат: районът на производство, по-специално крайбрежните ивици, е подложен на морски бризове и на по-големи температурни колебания през нощта. Тези фактори оказват влияние върху физиологията на растението по отношение на трупането на захари, ензимната активност и вторичните метаболити.

— Наличност на вода: в района на производство количеството вода, достъпно за почвата, се регулира от взаимодействията между валежите, текстурата на почвата и наличието на дълбоки карстови водоносни хоризонти. Тази комбинация ограничава задържането на застояла вода и осигурява постоянен, но не прекомерен приток на вода. Именно благодарение на тези условия се благоприятства образуването на хрупкави стебла и се предотвратява натрупването на излишни нитрати.

— Температурен диапазон и продължителност на дневната светлина: по-големите температурни колебания между нощта и деня, както и продължителността на дневната светлина, характерни за географската ширина на района на производство, оказват влияние върху метаболизма на тъканите. Тези условия на отглеждане спомагат за образуването на по-твърди стебла и натрупването на фенолни съединения и терпени, които придават характерния леко горчив вкус на стеблата.

Влияние върху характеристиките на „Cicoria puntarelle molfettese“:

— Устойчивост на студове: в исторически аспект селективния подбор на сорта „Cicoria puntarelle molfettese“ развива неговата устойчивост към спорадичните зимни студове, характерни за крайбрежната ивица на района Murge. Тази издръжливост се проявява в продукта, който запазва своята консистенция и хрупкавост дори след кратки спадове на температурата.

— Структура и размер на главата: варовиковите почви и ограниченият приток на вода благоприятстват образуването на плътни пирамидообразни глави с голям брой дълги цилиндрични вътрешни стебла.

— Цвят и съдържание на хлорофил: частичното израстване на стеблата, когато са защитени от листа, в съчетание с текстурата на почвата водят до образуването на стебла със зеленикавобял цвят.

— Вкус и горчиви съединения: температурните колебания и техниките за управление на културите влияят върху биосинтеза на горчивите съединения (сесквитерпенови лактони) и фенолите, като създават баланс между сладостта на сърцевината и леко горчивия послевкус.

Роля на практиките на отглеждане и стопанския календар:

— Гъстота на засаждане и поддържане на листната маса: разстоянието между редовете и растенията, установено в местната практика, насърчава вертикалния растеж и ограничава ширината на листата, като по този начин увеличава размера на вътрешните стебла в главата.

— Време за засяване и прибиране на реколтата: размерът, хрупкавостта и ароматният профил се определят пряко от момента на засяването и на прибирането на реколтата във всяка фенологична фаза.

— Управление на водите и използване на торове: контролираното напояване и ограничената употреба на торове допринасят за сформирането на нитратни и полифенолни профили, които се отличават от тези в други райони на отглеждане.

Подкрепящи научни източници:

Съществуват експериментални доказателства за причинно-следствената връзка между околната среда, методите на отглеждане и химичния и вкусов профил на „Cicoria puntarelle molfettese“, както е описано в международните научни изследвания. Сред тях най-значимите проучвания са:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... & Ursini, O. (2017). Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products. („Влияние на местата на отглеждане върху съдържанието на стероли, нитрати и общи феноли, както и върху антиоксидантната активност в ядивните продукти от ендивия и стъблова цикория“). International Journal of Food Sciences and Nutrition, том 68, брой 1, стр. 52–64.

— Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C.,... & Giannino, D. (2016). Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and de novo transcriptome assembly of stem-chicory (Cichorium intybus cultigroup „Catalogna“).(„Проучване на пътя на сесквитерпеноидите чрез метаболитно профилиране и сглобяване de novo на транскриптома на стъбловата цикория (Cichorium intybus, култиварна група Catalogna)“). Frontiers in Plant Science, том 7, брой 1676.

Историята на производство на „Cicoria puntarelle molfettese“ е създала силни отношения с потребителите, които и до днес ценят специалните и отличителни характеристики на това растение.

Зад „Cicoria puntarelle molfettese“ стои дълга история. Писмените източници датират отглеждането на това растение от началото на XX век. Цялата селскостопанска и кулинарна литература на общините в района на производство, която обхваща период от над 100 години, както и преките свидетелства на по-възрастните земеделски стопани, потвърждават историческата уникалност на този продукт. Този скромен листен зеленчук е придобил своя собствена идентичност, която се корени в редица популярни изрази и поговорки: spigata (бодлива), a punte (остра), puntarelle (връхчета), campestri (селска), от Molfetta и molfettese (от Молфета). Всички те ясно обозначават растение от тип „цикория“, което е типично за този определен и ясно определим район: „Cicoria puntarelle molfettese“.

В свидетелствата са записани и транскрибирани „виковете на продавачите, уличните и амбулантните търговци“ — типична гледка в провинциалните райони — които стоят на главните площади на Molfetta и в гласовете им отекват старите обичаи на рекламиране на стоката (на местния диалект): uè la cimececorei'à specate („елате да си вземе бодлива цикория“), G. de Marco, Molfetta tra passato e presente, („Молфета в миналото и в наши дни“) Molfetta – Mezzina, 1982, стр. 12).

През 80-те години на миналия век, благодарение на процеса на обединяване и създаването на организации на производителите, това осъзнаване на отличителната стойност на продукта се превръща в основен фактор за развитието на цялостно управление на производството и маркетинга.

Точно на територията на Molfetta една уникална обединяваща организация играе изключително важна роля: Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. (кооператив на производителите на плодове и зеленчуци „Сан Джакомо“). Основан на 2 декември 1981 г., кооперативът започна да извършва дейност на 5 май 1982 г. и остава активен до края на 90-те години.

Връзката между този градинарски продукт и неговото кулинарно приложение в традицията на Molfetta личи и от свидетелствата, събрани от архиви и частни граждани във връзка с едно мероприятие, в което той е играел главната роля: Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese“ (празник на „Cicoria puntarelle molfettese“). Мероприятието се организира от споменатия по-горе кооператив на производителите на плодове и зеленчуци „Сан Джакомо“ и се провежда всяка година в периода от 1985 г. до края на 90-те.

Съществуват и много свидетелства за маркетинга около „Cicoria puntarelle molfettese“, както се вижда от данъчната документация от 90-те години на миналия век.

Сертификатите и признанията за „Cicorie puntarelle molfettese“ в района предизвикат интерес и в научните среди.

Този интерес от страна на изследователските центрове води до редица последващи проучвания и изследвания по темата:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) разработват процедура за идентифициране на местни популации от сорта Catalogna (Cichorium intybus L.) и метод за преработка, който прави продукта готов за консумация. Материали от IX Национална конференция по биоразнообразие, Валанцано (Бари), 5–7 септември 2012 г. Том 2: Biodiversity, food and health („Биоразнообразие, храна и здраве“), стр. 186-192;

— M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria (2014). Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (Cichorium intybus L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods. („Оценка на качеството на варени и охладени стебла от цикория (Cichorium intybus L., група Catalogna) чрез конвенционални методи на готвене и метода „су вид“). Journal of the Science of Food Agriculture, том 94, стр. 656—665;

— Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO) („Биоразнообразие на зеленчуковите видове в Пулия“) (2013—2018 г.), финансиран от региона Пулия съгласно Регламент (ЕО) № 1698/2005, програма за развитие на селските райони за Пулия 2007—2013 г., мярка 214, действие 4, поддействие а) „Интегрирани проекти за биологично разнообразие“, начален период 2014—2015 г. В рамките на проекта бяха определени специфичните характеристики на продукта, обозначен с наименованието „Cicoria puntarelle molfettese“.

Във всички горепосочени проучвания се споменава и определя продуктът „Cicoria puntarelle molfettese“.

В наши дни „Cicoria puntarelle molfettese“ не е просто градинарски продукт. Той се е превърнал в истински културен и гастрономически символ на област Пулия. От селските маси до менютата на съвременните ресторанти, от местните фестивали до промоционалните инициативи в областта на агрохранителната промишленост и туризма — тази цикория играе централна роля в селското възраждане, което събира под един покрив храната, историята, икономиката и общността. Селският туризъм се радва на доста стимули както в близкото минало, така и в рамките на най-новите инициативи. Все повече туристи залагат на автентичното, като посещават отдалечените полета с „Cicoria puntarelle molfettese“ в земеделското сърце на Molfetta, например в рамките на инициативата Orti Aperti („отворени полета“), организирана от местната група за действие Ponte Lama. В съдействие с асоциацията AUSER община Molfetta беше инициатор на проекта Colto e mangiato („отгледано и изядено“), в рамките на който беше обърнато специално внимание и на „Cicoria puntarelle molfettese“. В резултат на това на 18 април 2024 г. се проведе конференция, която беше особено успешна и привлече значителен обществен интерес.

Сдруженията Cuochi Baresi, APCI (Професионална асоциация на италианските готвачи), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie и много други по-малки организации организираха гастрономически събития, посветени изцяло на „Cicoria puntarelle molfettese“. Сред тях е и инициативата Dalla terra alla tavola („От земята до трапезата“): с фокус върху „Cicoria puntarelle molfettese“, тя цели да популяризира уникалните характеристики и история на този зеленчук. Промоционалните дейности на тези сдружения действаха синергично с академичните среди, сдруженията, производителите и ресторантьорите, като основната цел беше да се утвърди гастрономическата стойност на „Cicoria puntarelle molfettese“ и да се осигури широкото ѝ популяризиране. Пример за това е инициативата на Istituto

Professionale Alberghiero (Професионален институт по хотелиерство), който организира ежегодни работни групи на конкретни теми, свързани с опознаването и използването на „Cicoria puntarelle molfettese“ при приготвянето на традиционни и творчески блюда. По този начин всички участващи местни сдружения и институции се превърнаха в движеща сила в областта на образованието и културата в рамките на процеса по опазване и насърчаване на селскостопанското производство и отглеждането на продукти за хранително-вкусовата промишленост, където „Cicoria puntarelle molfettese“ е безспорен символ на ноу-хау, което произхожда от земята и стига до трапезата.

Препратка към публикуваната спецификация на географското означение

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335