C/2026/3909

20.7.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/3909)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Cicoria puntarelle molfettese«

EU-nr.: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Cicoria puntarelle molfettese«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0705 21 — Cikorie (julesalat) (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede geografiske betegnelse »Cicoria puntarelle molfettese« henviser til hoveder og skud (»puntarelle«) af cikorien *Cichorium intybus* L. af sorterne »Molfetta«, »Catalogna pugliese« og »Catalogna puntarelle a foglia stretta«, der produceres i det afgrænsede område. De skal have følgende egenskaber:

a) Udseende:

hoved: en vægt på mellem 500 g og 1 500 g

hovedets struktur: kompakt og afrundet i bunden med en spids top

skuddenes struktur (»puntarelle«): temmelig aflange, tilspidsede og talrige inden i hovedet.

Stor forekomst af blade mellem skuddene

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Farve: skuddene er hvidlige med grønne pletter af varierende intensitet

c) Smag: en karakteristisk sprød grøntsag, hvor skuddene har en sød smag med en let bitter eftersmag, der gradvist tiltager, efterhånden som skuddene vokser

d) Skuddenes længde: (»puntarelle«) mellem 7 cm og 15 cm.

Produktet markedsføres friskt eller spiseklart (IV-gamma) efter en minimal teknologisk forarbejdning, der består af udvælgelse, sortering, udskæring, vask, tørring og emballering.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Cicoria puntarelle molfettese« frem til høsten finder sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Produktet kan emballeres som et afpudset, friskt produkt eller i IV-gammaformat:

a) I førstnævnte tilfælde renses hovederne, og de visne blade fjernes. De kan markedsføres i flowpakninger, på plast- eller papbakker eller i andre emballagetyper, som er tilladt i henhold til den relevante lovgivning, med en vægt på mellem 500 g og 1 500 g.

b) I sidstnævnte tilfælde kan skuddene blot emballeres på plast- eller papbakker eller i andre emballagetyper, som er tilladt i henhold til den relevante lovgivning, med en vægt på mellem 250 g og 1 000 g. Emballagen skal være fri for fremmedlegemer. Emballeringsprocessen skal foregå på en måde, der sikrer, at produktet er tilstrækkeligt beskyttet og bevarer en tilstrækkelig fugtighed.

Der er ingen geografiske restriktioner med hensyn til rensning, fjernelse af blade, afpudsning og emballering.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Det europæiske BGB-symbol og betegnelsens logo skal være medtaget på emballagen.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Cicoria puntarelle molfettese« må ikke ledsages af nogen anden beskrivelse, som ikke udtrykkeligt er fastsat i denne produktspecifikation. Det er tilladt at anvende rigtige navne, firmanavne og private og/eller offentlige varemærker, når blot de ikke er af anprisende karakter.

Der skal anbringes en etiket på emballagen med de oplysninger, der kræves i henhold til lovgivningen, med letlæselige og uudslettelige bogstaver, som er synlige udefra.

Eventuelle supplerende oplysninger må ikke vildlede forbrugeren med hensyn til produktets art og egenskaber.

Logoets design består af en mørkegrøn cirkel (Pantone 2424 C), hvor ordene »CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE« står med hvide bogstaver i den øverste del og »IGP«, ligeledes med hvide bogstaver, i den nederste del. I cirklens midte er der et motiv, som forestiller en stiliseret cikorieplante med tre spidser og formen af to tårne forneden. Disse to tårne danner bogstavet »M« for Molfetta. Logoet er i to grønne nuancer: Pantone 2424 C og Pantone 2286 C.

Der kan også anvendes en sort-hvid version af logoet med en mørk ramme og det indvendige motiv på en hvid baggrund.



5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for den beskyttede geografiske betegnelse »Cicoria puntarelle molfettese« omfatter det administrative område i kommunerne Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi og Ruvo di Puglia.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☐ omdømme

☐ produktets kvalitet

☒ andre kendetegn

Sammenfatning af tilknytningen

Ansøgningen om anerkendelse af »Cicoria puntarelle molfettese« bygger både på produktets omdømme og dets særlige kendetegn.

»Cicoria puntarelle molfettese« kan nemlig genkendes på sit udseende (jf. punkt 4.2 i enhedsdokumentet), dvs. hovedets hvidgrønne farve, dets konsistens og naturlige sprødhed, skuddenes sødme med en let bitter eftersmag samt skuddenes lighed med små spyd, hvilket har givet den tilnavnet »spidscikorie«, der henviser til de spidse skudspidser. dvs. »puntarelle«. (G. de Marco, Molfetta tra passato e presente, [Molfetta før og nu] Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12).

Disse kendetegn har givet anledning til produktets omdømme og egenart, der adskiller det fra andre typer cikorie af sorten Catalogna og arten Cichorium.

Denne egenart blev videnskabeligt påvist i 2012 ved hjælp af en hovedkomponentanalyse (PCA) ved anvendelse af kernemagnetisk resonans i et projekt med titlen »Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)« [biodiversitet blandt Puglias grøntsagsarter] (2013-2018).

I dette tilfælde viste PCA'en, at miljøet er hovedårsagen til variationen mellem »Cicoria puntarelle molfettese« og andre lokale cikoriepopulationer såsom Galatina. Klassificeringen af »Cicoria puntarelle molfettese« med hensyn til dens geografiske oprindelse blev dermed underbygget. Det blev bekræftet, at dette produkt havde udviklet sin egenart gennem en karakteristisk tilpasning til miljøforholdene i dyrkningsområdet, herunder jordbund, klima og landbrugsmæssige faktorer.

Områdets jordbunds- og klimaforhold er beskrevet nedenfor.

— Jordbund: Produktionsområdet er domineret af et kalkstensunderlag samt en tynd og veldrænet stenet jord med karstiske træk (sprækker), som muliggør en hurtig nedsivning af regnvand. Forekomsten af overfladevand er begrænset, men der er dybtliggende grundvandsmagasiner.

— Klima og mikroklima: Produktionsområdet, navnlig kyststrækningerne, er udsat for havbriser og større temperaturudsving om natten. Disse faktorer påvirker plantens fysiologi, når det gælder ophobning af sukker, enzymaktivitet og sekundære metabolitter.

— Vandtilgængelighed: I produktionsområdet reguleres den tilgængelige vandmængde i jorden af samspillet mellem nedbør, jordens tekstur og tilstedeværelsen af dybe karstiske grundvandsmagasiner. Denne kombination begrænser stillestående vand og sikrer en konstant, men ikke for stor vandforsyning. Disse forhold fremmer dannelsen af sprøde skud og hindrer et for højt nitratindhold.

— Temperaturudsving og timer med dagslys: De store temperaturudsving mellem nat og dag og de timer med dagslys, der er typiske på produktionsområdets breddegrader, påvirker metabolismen i vævene. Denne vækstform bidrager til faste stængler og ophobning af de fenolforbindelser og terpener, der kendetegner skuddenes let bitre smag.

Virkning på egenskaberne ved »Cicoria puntarelle molfettese«:

— Modstandsdygtighed over for kulde: Historisk set blev »Cicoria puntarelle molfettese« udvalgt på grund af sin tolerance over for den lejlighedsvise vinterfrost, der er typisk for Murge-kyststrækningen. Denne hårdførhed afspejles i et produkt, der bevarer sin konsistens og sprødhed selv efter kortvarige temperaturfald.

— Hovedets struktur og størrelse: Den kalkholdige jord og den begrænsede vandforsyning bidrager til kompakte, pyramideformede hoveder med et stort antal lange, cylindriske indre skud.

— Farve og klorofylindhold: Skuddenes delvise vækst, når de er beskyttet af blade, resulterer sammen med jordens tekstur i skud, der har en hvidgrøn farve.

— Smag og bitterstoffer: Temperaturudsving og afgrødestyring påvirker biosyntesen for bitterstofferne (sesquiterpenlactoner) og fenolforbindelserne og skaber dermed en balance mellem hjertets sødme og den let bitre eftersmag.

Dyrkningsmetodernes og dyrkningskalenderens betydning:

— Plantetæthed og bladstyring: De afstande mellem rækkerne og mellem planterne, der er fastlagt i lokal praksis, fremmer vertikal vækst og begrænser bladpladens bredde, så andelen af indre skud i hovedet øges.

— Tidspunkt for udsåning og høst: Størrelsen, sprødheden og den aromatiske profil påvirkes direkte af tidspunktet for udsåning og høst på de enkelte fænologiske stadier.

— Vandforvaltning og anvendelse af gødning: Kontrolleret kunstvanding og begrænset anvendelse af gødning er med til at give nitrat- og polyfenolprofiler, som adskiller sig fra profilerne i andre dyrkningsområder.

Videnskabelige referencer til støtte herfor:

Der foreligger forsøgsdokumentation for en årsagssammenhæng mellem miljøet, dyrkningsmetoderne og den kemiske og sensoriske profil for »Cicoria puntarelle molfettese«, sådan som det fremgår af internationale videnskabelige undersøgelser. De mest relevante undersøgelser omfatter:

— 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«, International Journal of Food Sciences and Nutrition, 68(1), 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«)«, Frontiers in Plant Science, 7, 1676.

Historien bag produktionen af »Cicoria puntarelle molfettese« har skabt stærke bånd til forbrugerne, som den dag i dag værdsætter dens særlige, karakteristiske kvalitet.

»Cicoria puntarelle molfettese« har en lang tradition. De skriftlige kilder går tilbage til starten af det 20. århundrede. Hele den landbrugsmæssige og kulinariske litteratur i kommunerne i produktionsområdet gennem mere end 100 år og de direkte vidnesbyrd fra ældre landbrugere vidner om dette produkts historiske egenart. Denne beskedne bladgrøntsag har opnået en særlig identitet, som har rod i en række folkelige udtryk og talemåder: »spigata« [spids], »a punte« [med spidser], »puntarelle« [spidser], »campestri« [rustik], fra »Molfetta« og »molfettese« [fra Molfetta]. Alle disse betegner klart en »cikorie«, der er typisk for dette afgrænsede og identificerbare område, nemlig »Cicoria puntarelle molfettese«.

Der er skriftlige vidnesbyrd om de »råb fra sælgere, gadehandlere og kræmmere«, som var et typisk indslag i landdistrikterne, når de stod på Molfettas hovedtorve, og som levendegør ekkoet af, hvordan produktet blev udbudt [på den lokale dialekt]: »uè la cimececorei'à specate« (»kom og køb den spidse cikorie«), G. De Marco, Molfetta tra passato e presente [Molfetta før og nu], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12.

I 1980'erne blev denne bevidsthed om produktets særlige værdi gennem en samlingsproces og oprettelsen af producentorganisationer en grundlæggende faktor i udviklingen af en egentlig styring af produktionen og markedsføringen.

I Molfetta-området var et enestående samlende organ således af afgørende betydning, nemlig Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [San Giacomos andelsselskab for frugt og grøntsager]. Det blev stiftet den 2. december 1981, påbegyndte sin virksomhed den 5. maj 1982 og forblev aktivt frem til slutningen af 1990'erne.

Sammenhængen mellem dette gartneriprodukt og dets anvendelse i Molfettas gastronomiske tradition fremgår også af vidnesbyrd indsamlet fra arkiver og fra private borgere om en begivenhed, hvor produktet spillede hovedrollen, nemlig Sagra della »Cicoria puntarelle molfettese« [festivalen for »Cicoria puntarelle molfettese«]. Denne begivenhed, som blev promoveret af San Giacomos førnævnte andelsselskab for frugt og grøntsager, fandt sted hvert år fra 1985 til slutningen af 1990'erne.

Der er også mange vidnesbyrd om markedsføringen af »Cicoria puntarelle molfettese«, sådan som det fremgår af skatterelateret dokumentation fra 1990'erne.

Certificeringerne og anerkendelserne af »Cicoria puntarelle molfettese« i området har også vakt interesse i den videnskabelige verden.

Denne interesse fra forskningscentre har givet anledning til en række yderligere undersøgelser og studier af emnet:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino og P. Santamaria (2012) udviklede en procedure til identifikation af lokalpopulationer af sorten Catalogna (Cichorium intybus L.) og en forarbejdningsmetode, der gør produktet klar til konsum. Forhandlinger ved den IX. nationale biodiversitetskonference, Valanzano (Bari), 5.-7. september 2012, bind 2: »Biodiversity, food and health«, 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«, Journal of the Science of Food Agriculture, 94, 656-665

— projektet »Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)« [biodiversitet blandt Puglias grøntsagsarter] (2013-2018), som blev finansieret af regionen Puglia i henhold til forordning (EF) nr. 1698/2005, Puglias program for udvikling af landdistrikterne 2007-2013, foranstaltning 214, aktion 4, underaktion a), »integrerede biodiversitetsprojekter«, opstartsperiode 2014-2015. I projektet identificerede man de særlige egenskaber ved det produkt, der benævnes »Cicoria puntarelle molfettese«.

I alle ovennævnte undersøgelser omtales og identificeres »Cicoria puntarelle molfettese«.

I dag er »Cicoria puntarelle molfettese« ikke blot et gartneriprodukt. Det er blevet et ægte kulturelt og gastronomisk symbol for Puglia. Lige fra spisebordene på gårdene til menuerne på moderne restauranter og lige fra lokale festivaler til salgsfremmende aktiviteter for landbrugsfødevarer og turisme spiller denne cikorie en central rolle i den genopblomstring af landdistrikterne, som forener mad, historie, økonomi og fællesskab. I den senere tid og med de seneste initiativer er turismen i landdistrikterne blevet styrket. Stadig flere turister vælger en autentisk oplevelse og besøger de vidtstrakte marker med »Cicoria puntarelle molfettese« i Molfettas centrale landbrugsområder, f.eks. gennem initiativet »Orti Aperti« [åbne marker], som organiseres af den lokale aktionsgruppe Ponte Lama. Sammen med foreningen AUSER stod Molfetta kommune bag projektet »Colto e mangiato« [dyrket og spist], som også havde fokus på »Cicoria puntarelle molfettese«. Som følge heraf blev der afholdt en konference den 18. april 2024. Den tiltrak betydelig offentlig opmærksomhed og var en succes.

Sammenslutningerne Cuochi Baresi, APCI (den faglige sammenslutning af italienske kokke), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie og mange andre mindre organisationer har promoveret gastronomiske begivenheder, der udelukkende er viet til »Cicoria puntarelle molfettese«. Blandt disse er »Dalla terra alla tavola«. Dette initiativ – »fra jord til bord« – havde fokus på »Cicoria puntarelle molfettese« med det formål at fremme dens unikke egenskaber og historie. Sammenslutningernes salgsfremmende aktiviteter har skabt synergier mellem den akademiske verden, sammenslutninger, producenter og restauratører med det grundlæggende formål at konsolidere den gastronomiske værdi af »Cicoria puntarelle molfettese« og fremme den bredt. Et eksempel er initiativet fra

Istituto Professionale Alberghiero [institut for hotelbranchen], som hvert år organiserer arbejdsgrupper om specifikke emner vedrørende kendskabet til og anvendelsen af »Cicoria puntarelle molfettese« ved tilberedningen af traditionelle og kreative opskrifter. Alle de involverede lokale sammenslutninger og institutioner er således blevet uddannelsesmæssige og kulturelle drivkræfter i en proces til beskyttelse og fremme af landbrugsproduktionen og dyrkningen af landbrugsfødevarer, hvor »Cicoria puntarelle molfettese« er et ubestrideligt symbol på en viden og kunnen, der udspringer af jorden og ender på bordet.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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