Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/3909

20.7.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/3909)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Cicoria puntarelle molfettese“

EU-Nr.: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Name(n)**

„Cicoria puntarelle molfettese“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0705 21 | Chicorée-Witloof (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Cicoria puntarelle molfettese“ bezieht sich auf die Köpfe und Triebe („puntarelle“) der Zichorie *Cichorium intybus* L. der Varietäten „Molfetta“, „Catalogna pugliese“ und „Catalogna puntarelle a foglia stretta“, die im abgegrenzten Gebiet erzeugt werden. Sie müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

a) Aussehen:

Kopf: Gewicht: zwischen 500 g und 1 500 g;

Statur des Kopfes: kompakt und an der Basis rundlich, spitz zulaufend;

Statur der Triebe („puntarelle“): ungefähr länglich, lanzettlich geformt, innerhalb des Kopfes zahlreich vorhanden;

Fülle an Blättern zwischen den Trieben;

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Farbe: weißliche Triebe mit grünen Punkten unterschiedlicher Intensität;

c) Geschmack: charakteristisch knackiges Gemüse, dessen Triebe süß mit leicht bitterem Nachgeschmack sind, der allmählich zunimmt, je länger die Triebe wachsen;

d) Länge der Triebe („puntarelle"): zwischen 7 cm und 15 cm.

Das Erzeugnis wird marktfrisch oder verzehrfertig (IV Gamma) in Verkehr gebracht, nachdem es durch die Schritte Selektieren, Sortieren, Schneiden, Waschen, Trocknen und Verpacken minimal technisch verarbeitet wurde.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Cicoria puntarelle molfettese" bis zur Ernte finden innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets statt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis kann als frisches Erzeugnis oder in der Kategorie „IV Gamma" verpackt werden:

a) Im ersten Fall werden die Köpfe gesäubert und welke Blätter entfernt. Sie können in Schlauchbeuteln, in Schalen aus Kunststoff oder Pappe oder in anderen nach den einschlägigen Rechtsvorschriften zulässigen Verpackungsmitteln mit einem Gewicht zwischen 500 g und 1 500 g in Verkehr gebracht werden;

b) im zweiten Fall können die Triebe einfach in Schalen aus Kunststoff oder Pappe oder in anderen nach den einschlägigen Rechtsvorschriften zulässigen Verpackungsmitteln mit einem Gewicht zwischen 250 g und 1 000 g verpackt werden. In der Verpackung dürfen sich keinerlei Fremdkörper befinden. Der Verpackungsschritt muss so erfolgen, dass das Erzeugnis angemessen geschützt ist und über ausreichend Feuchtigkeit verfügt.

Es gibt in Bezug auf die Bedingungen für das Säubern, Entfernen welker Bestandteile, Zurechtschneiden und Verpacken keine geografischen Beschränkungen.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf der Verpackung sind das europäische g.g.A.-Symbol und das Logo der Bezeichnung abgebildet.

Der geschützten geografischen Angabe „Cicoria puntarelle molfettese" darf keine andere Beschreibung hinzugefügt werden, die in dieser Produktspezifikation nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Die Verwendung von echten Namen, Firmennamen und privaten und/oder öffentlichen Marken ist zulässig, sofern diese nicht Werbezwecken dienen.

Auf der Verpackung ist ein Etikett mit den gesetzlich vorgeschriebenen Angaben in lesbaren, unauslöschlichen und von außen sichtbaren Zeichen anzubringen.

Zusätzliche Informationen dürfen für die Verbraucher hinsichtlich der Art und Eigenschaften des Erzeugnisses nicht irreführend sein.

Das Logo zeigt einen Kreis in Dunkelgrün (Pantone 2424 C), in dessen oberen Teil, in Weiß, die Bezeichnung „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE" und in dessen unteren Teil „IGP" steht, ebenfalls in Weiß. In der Mitte des Kreises befindet sich ein Motiv, das eine stilisierte Zichorienpflanze mit drei Spitzen und unten an der Basis die Form zweier Türme darstellt. Diese beiden Türme bilden den Buchstaben „M", der für Molfetta steht. Das Logo besteht aus zwei Grüntönen: Pantone 2424 C und Pantone 2286 C.

Es kann auch eine Schwarz-Weiß-Version des Logos verwendet werden, mit dunklem Rahmen und dem innenliegenden Motiv auf weißem Grund.





5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Cicoria puntarelle molfettese“ umfasst das Verwaltungsgebiet der Gemeinden Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi und Ruvo di Puglia.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☐ dem Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☒ sonstigen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Antrag auf Anerkennung von „Cicoria puntarelle molfettese“ als g.g.A. stützt sich sowohl auf das Ansehen als auch auf die besonders herausstechenden Eigenschaften des Erzeugnisses.

Tatsächlich sind für „Cicoria puntarelle molfettese“ das Aussehen (siehe Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments) mit dem weißlich-grünen Kopf, seine Konsistenz und natürliche Knackigkeit, die Süße der Triebe mit ihrem leicht bitteren Nachgeschmack und die Ähnlichkeit der Triebe mit Spargel charakteristisch, daher auch der Spitzname „Spitz-Zichorie“, der auf die spargelähnlichen Spitzen verweist: „le puntarelle“ (G. de Marco, Molfetta tra Passato e presente (Molfetta früher und heute), Molfetta – Mezzina, 1982, S. 12).

Durch diese Eigenschaften hat das Erzeugnis sein Ansehen erlangt und sie machen seine Besonderheit aus, die es von anderen Zichorien-Arten der Varietät Catalogna der Gattung Cichorium unterscheidet.

Diese Besonderheit wurde 2012 durch eine Hauptkomponentenanalyse mittels Magnetresonanzverfahren im Rahmen eines Projekts mit dem Titel „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ (Biodiversität von Gemüsesorten in Apulien) (2013-2018) wissenschaftlich nachgewiesen.

Die Hauptkomponentenanalyse ergab, dass für die Unterschiede zwischen „Cicoria puntarelle molfettese“ und anderen lokalen Zichorien-Populationen wie Galatina in erster Liniedie Umwelt ursächlich ist, und stützte damit die Klassifizierung von „Cicoria puntarelle molfettese“ auf der Grundlage des geografischen Ursprungs. Es wurde bestätigt, dass das Erzeugnis durch seine charakteristische Anpassung an die Umweltbedingungen des Anbaugebiets mit dessen Boden-, Klima- und landwirtschaftlichen Faktoren eine eigene Besonderheit entwickelt hat.

Hier folgt eine Beschreibung der Eigenschaften des Bodens und des Klimas in dem Gebiet.

— Boden: Im Erzeugungsgebiet herrschen Kalksteinsubstrate vor, dünne und gut entwässerte steinige Böden mit Karstmerkmalen (Rissen), in denen Niederschlag rasch versickert. Oberflächengewässer sind nur begrenzt vorhanden, es gibt jedoch in großer Tiefe verlaufende Grundwasserleiter.

— Klima und Mikroklima: Im Erzeugungsgebiet, insbesondere in den Küstenstreifen, weht eine Brise vom Meer her und es gibt größere Temperaturschwankungen in der Nacht. Diese Faktoren beeinflussen die Physiologie der Pflanze in Bezug auf die Anreicherung von Zucker, die Enzymaktivität und sekundäre Metaboliten.

— Verfügbarkeit von Wasser: Im Erzeugungsgebiet wird das den Böden zur Verfügung stehende Wasser durch die Wechselwirkung zwischen Niederschlägen, Bodenbeschaffenheit und tiefen Karstgrundwasserleitern reguliert. Durch diese Kombination gibt es nur begrenzt stagnierendes Wasser und es ist eine konstante, aber nicht übermäßige Wasserversorgung sichergestellt. Diese Bedingungen begünstigen die Ausbildung knackiger Triebe und verhindern überschüssige Nitrate.

— Temperaturbereich und Tageslichtstunden: Die größeren Temperaturschwankungen zwischen Nacht und Tag und die in den Breitengraden des Erzeugungsgebiets typischen Tageslichtperioden haben Einfluss auf den Stoffwechsel im pflanzlichen Gewebe. Diese Art des Wachstums begünstigt feste Stängel und fördert, dass sich Phenolverbindungen und Terpene kumulieren, durch die sich der leicht bittere Geschmack der Triebe herausbildet.

Einfluss auf die Eigenschaften von „Cicoria puntarelle molfettese“:

— Kälteresistenz: Historisch wurde „Cicoria puntarelle molfettese“ wegen seiner Toleranz gegenüber gelegentlichen Winterfrösten ausgewählt, die für den Küstenstreifen von Murge typisch sind. Diese Winterhärte spiegelt sich im Erzeugnis darin wider, dass es seine Konsistenz und Knackigkeit auch nach kurzen Temperaturabfällen beibehält.

— Struktur und Größe des Kopfes: Durch die Kalkböden und die begrenzte Wasserversorgung wird begünstigt, dass sich kompakte pyramidenförmige Köpfe mit einer großen Anzahl langer zylindrischer innenliegender Triebe ausbilden.

— Farbe und Chlorophyllgehalt: Das teilweise Wachstum der Triebe, während sie durch Blätter geschützt sind, führt zusammen mit der Bodentextur zu grünlich-weißen Trieben.

— Geschmack und Bitterverbindungen: Über die Temperaturschwankungen und das Anbaumanagement wird die Biosynthese der Bitterverbindungen (Sesquiterpenlactone) und Phenole moduliert, wodurch eine Ausgewogenheit zwischen der Süße des Herzens und dem leicht bitteren Nachgeschmack entsteht.

Rolle der Anbaumethoden und des landwirtschaftlichen Kalenders:

— Pflanzdichte und Bewirtschaftung des Blattwerks: Durch die Abstände zwischen den Reihen und die in der örtlichen Praxis etablierten Pflanzen wird das vertikale Wachstum gefördert und das Wachstum der Blätter in der Breite wird begrenzt. Dadurch erhöht sich der Anteil der Triebe im Inneren des Kopfes.

— Aussaat- und Erntezeit: Größe, Knackigkeit und Aromaprofil werden in jedem phänologischen Stadium direkt durch den Zeitpunkt der Aussaat und der Ernte beeinflusst.

— Wassermanagement und Einsatz von Düngemitteln: Kontrollierte Bewässerung und ein begrenzter Einsatz von Düngemitteln tragen zu Nitrat- und Polyphenol-Profilen bei, die sich von anderen Anbaugebieten unterscheiden.

Wissenschaftliche Belege:

Es gibt im Rahmen internationaler wissenschaftlicher Studien experimentell nachgewiesene Belege für einen kausalen Zusammenhang zwischen der Umgebung, den Anbauverfahren und dem chemischen und sensorischen Profil von „Cicoria puntarelle molfettese“. Zu den wichtigsten Studien gehören:

— 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.

Die lange Tradition von „Cicoria puntarelle molfettese“ hat dazu geführt, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher sich eng mit dem Erzeugnis verbunden fühlen und dessen besondere und unverwechselbare Qualität bis heute schätzen.

Die Anfänge von „Cicoria puntarelle molfettese“ reichen weit in die Geschichte zurück. Es gibt schriftliche Quellen aus dem frühen 20. Jahrhundert. Die in den Gemeinden im Erzeugungsgebiet seit über 100 Jahren entstandenen landwirtschaftlichen und kulinarischen Texte sowie die direkten Zeugnisse älterer Landwirte stellen die historische Einzigartigkeit des Erzeugnisses unter Beweis. Dieses unaufdringliche Blattgemüse hat eine ganz eigene Identität entwickelt, die sich in einer Reihe beliebter Ausdrücke und Aussprüche niederschlägt: „spigata“ (spargelartig), „a punte“ (spitz), „puntarelle“ (Spitzen), „campestri“ (ländlich), „Molfetta“ und „molfettese“ (aus Molfetta). Sie alle bezeichnen eindeutig eine für dieses abgegrenzte und abgrenzbare Gebiet typische Zichorie: „Cicoria puntarelle molfettese“.

In die Zeugnisse haben die „Ausrufe der Verkäufer, Marktschreier und Händler“ –eine typische ländliche Szene auf den Marktplätzen von Molfetta – Eingang gefunden. Hieraus wird ersichtlich, wie das Erzeugnis (im lokalen Dialekt) einst angepriesen wurde: „uè la cimececorei'à specate“ („Kommen Sie und kaufen Sie die Spitz-Zichorie“), G. De Marco, Molfetta tra passato e presente (Molfetta früher und heute), Molfetta – Mezzina, 1982, S. 12.

In den 1980er-Jahren, als es zu einer Bewegung kam, im Zuge derer die Erzeugerorganisationen sich zusammenschlossen, trug dieses Bewusstsein für den besonderen Wert des Erzeugnisses entscheidend dazu bei, dass eine umfassende Steuerung der Erzeugung und Vermarktung entwickelt wurde.

Im Gebiet von Molfetta war eine einzelne vereinte Organisation von besonderer Bedeutung: die Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. (integrierte Obst- und Gemüsegenossenschaft von San Giacomo). Sie wurde am 2. Dezember 1981 gegründet, nahm am 5. Mai 1982 ihre Tätigkeit auf und war bis Ende der 1990er-Jahre aktiv.

Der Zusammenhang zwischen diesem Gartenbauerzeugnis und dessen kulinarischer Nutzung in der Tradition von Molfetta wird auch in Zeugnissen aus Archiven und von Privatpersonen über eine Veranstaltung deutlich, bei der es im Mittelpunkt stand: Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese“ (Volksfest der „Cicoria puntarelle molfettese“). Diese Veranstaltung fand auf Initiative der oben genannten Obst- und Gemüsegenossenschaft von San Giacomo zwischen 1985 und dem Ende der 1990er-Jahre jährlich statt.

Es gibt auch zahlreiche Zeugnisse der Vermarktung von „Cicoria puntarelle molfettese“, etwa in Form von Steuerunterlagen aus den 1990er-Jahren.

Die verschiedenen Zertifizierungen und Formen der Anerkennung von „Cicorie puntarelle molfettese“ in dem Gebiet weckten auch das Interesse der Wissenschaft.

Dieses Interesse seitens der Forschung mündete in eine Reihe weiterer Studien und Untersuchungen zu diesem Thema:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) entwickelten ein Verfahren zur Identifizierung lokaler Populationen der Varietät Catalogna (*Cichorium intybus* L.) und eine Verarbeitungsmethode zur Herstellung des verzehrfertigen Erzeugnisses. Proceedings of the IX National Biodiversity Conference, Valanzano (Bari), 5.-7. September 2012. Band 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;

— Projekt „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ (Biodiversität von Gemüsesorten in Apulien) (2013-2018), finanziert von der Region Apulien im Rahmen der Verordnung (EG) Nr. 1698/2005, Programm zur Entwicklung des ländlichen Raums für Apulien 2007-2013, Maßnahme 214, Aktion 4, Teilaktion a „Integrierte Projekte zur Erhaltung der biologischen Vielfalt“, Anlaufphase 2014-2015. Im Rahmen des Projekts wurden die besonderen Eigenschaften von „Cicoria puntarelle molfettese“ näher bestimmt.

In allen besagten Studien wird „Cicoria puntarelle molfettese“ genannt und charakterisiert.

Heutzutage ist „Cicoria puntarelle molfettese“ mehr als nur ein Gartenbauerzeugnis. Es ist inzwischen ein echtes kulturelles und gastronomisches Vorzeigeerzeugnis Apuliens. Vom bäuerlichen Esstisch bis zu den Speisekarten von Restaurants mit moderner Küche, von lokalen Festivals bis hin zur Werbung für den Agrotourismus: Diese Zichorie ist führend an der Renaissance des ländlichen Raums beteiligt, in die Lebensmittel, Geschichte, Wirtschaft und Gemeinschaft einfließen. In jüngster Vergangenheit und im Rahmen aktueller Initiativen wurde der ländliche Tourismus gefördert. Immer mehr Touristen sind auf der Suche nach authentischen Erlebnissen und es zieht sie zu den abgelegenen Feldern im landwirtschaftlich geprägten Herzen Molfettas, auf denen „Cicoria puntarelle molfettese“ angebaut wird, z. B. über die Initiative „Orti Aperti“ (Offene Felder), hinter der die lokale Aktionsgruppe Ponte Lama steht. Gemeinsam mit dem Verein AUSER war die Gemeinde Molfetta Trägerin des Projekts „Colto e mangiato“ (Anbau und Verzehr), dessen Schwerpunkt unter anderem auf „Cicoria puntarelle molfettese“ lag. Im Anschluss fand am 18. April 2024 eine Konferenz statt. Diese stieß in der Öffentlichkeit auf beträchtliches Interesse und war ein Erfolg.

Die Vereinigungen Cuochi Baresi, APCI (Berufsverband der italienischen Köche), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie und viele andere kleine Organisationen bewerben gastronomische Veranstaltungen, die exklusiv „Cicoria puntarelle molfettese“ in den Mittelpunkt stellen. Dazu gehört unter anderem „Dalla terra alla tavola“: Bei dieser Initiative nach dem Motto „vom Feld auf den Tisch“ ging es darum, das Erzeugnis „Cicoria puntarelle molfettese“ mit seinen einzigartigen Eigenschaften und seiner Geschichte bekannter zu machen. Durch Werbeaktionen der Vereinigungen sind Synergien zwischen Hochschulen, Vereinigungen, Erzeugern und Gastronomiebetrieben mit dem Hauptziel entstanden, den gastronomischen Wert von „Cicoria puntarelle molfettese“ zu festigen und auf breiter Basis bekannt zu machen. Ein Beispiel hierfür ist die Initiative des Istituto

Professionale Alberghiero (Institut des Hotel- und Gaststättengewerbes), das jedes Jahr Arbeitsgruppen zu Themen betreffend „Cicoria puntarelle molfettese“ und die Zubereitung traditioneller und kreativer Rezepte mit diesem Erzeugnis einsetzt. Alle beteiligten lokalen Vereinigungen und Institutionen sind damit, didaktisch und kulturell, Teil eines Prozesses zum Schutz und zur Förderung der landwirtschaftlichen Erzeugung und des Agrar- und Lebensmittelanbaus geworden, in dessen Rahmen „Cicoria puntarelle molfettese“ auf unstrittige Weise beispielhaft für ein Know-how steht, das Erzeugnisse vom Feld auf den Tisch bringt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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