C/2026/3909

20.7.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/3909)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Cicoria puntarelle molfettese“

ELi nr: PGI-IT-03443 – 22.7.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Cicoria puntarelle molfettese“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0705 21 – salatsigur (*Cichorium intybus var. foliosum*)

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud geograafilise tähisega „Cicoria puntarelle molfettese“ osutatakse määratletud piirkonnas kasvatatud sortide „Molfetta“, „Catalogna pugliese“ ja „Catalogna puntarelle a foglia stretta“ salatsiguri (*Cichorium intybus L*) peadele ja võrsetele (*puntarelle*). Neil peavad olema järgmised omadused:

a) välimus:

pea kaalub 500–1 500 g;

pea struktuur: kompaktne ja ümar alumine osa, teravatipuline ülemine osa;

võrsete (*puntarelle*) struktuur: mõnevõrra piklik, teatava punktini ahenev, peaosas lopsakas;

võrsete vahel palju lehti/harusid;

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) värvus: võrsed on valkjad ja erineva intensiivsusega roheliste laikudega;

c) maitse: iseloomulikult krõmpsuva köögivilja võrsed on magusad ja kergelt mõrkja järelmaitsega, mis võrsete kasvades tasapisi tugevneb;

d) võrsete (*puntarelle*) pikkus 7–15 cm.

Toode lastakse turule värskelt või valmistoiduna pärast väga vähest tehnoloogilist töötlemist (*IV gamma*), mis hõlmab toote valimist, sorteerimist, lõikamist, pesemist, kuivatamist ja pakendamist.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toote „Cicoria puntarelle molfettese“ tootmise etapid kuni saagikoristuseni toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toote võib pakendada kärbitud värske tootena või *IV-gamma* taseme tootena.

a) Esimesel juhul puhastatakse pead ja eemaldatakse närtsinud lehed. Toote võib turule lasta liinipakendis või plast- või pappalusel või asjaomastes õigusaktides lubatud muud liiki pakendites (kaal 500–1 500 g).

b) Teisel juhul võidakse võrsed pakendada lihtsalt plast- või pappalusele või asjaomastes õigusaktides lubatud muud liiki pakendisse (kaal 250–1 000 g). Pakendis ei tohi olla võõrkehi. Pakendamine peab toimuma viisil, mis tagab toote nõuetekohase kaitse ja piisava niiskuse.

Puhastamise, koorimise, kärpimise ja pakendamise tingimustega seotud geograafilisi piiranguid ei ole.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Pakendil on Euroopa kaitstud geograafilise tähise sümbol ja päritolunimetuse logo.

Kaitstud geograafilisele tähise „Cicoria puntarelle molfettese“ juurde ei tohi lisada mingit muud kirjeldust peale selle, mis on käesolevas tootespetsifikaadis sõnaselgelt ette nähtud. Kasutada võib pärisnimesid, ärinimesid ning era- ja/või avalikke kaubamärke, kui neil ei ole kiitvat tähendust.

Pakendile tuleb kinnitada märgis, millel on seadusega nõutav teave esitatud loetavas, kustumatus ja väljastpoolt näha olevas kirjas.

Lisateave ei tohi tarbijat eksitada seoses toote laadi ja omadustega.

Logo kujunduses on kasutatud tumerohelist (Pantone 2424C) ringi, mille ülemises osas on valges kirjas sõnad „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE“ ja alumises osas valges kirjas tähed „IGP“. Ringi keskel on kahele varrele toetuva kolme tipuga siguritaime stiliseeritud kujutis. Kujutatud kahest varrest moodustub M-täht (Molfetta). Logol kasutatakse kahes varjundis rohelist tooni: Pantone 2424C ja Pantone 2286C.

Kasutada võib ka logo mustvalget versiooni musta värvi raamiva ringiga, mille keskel on valgel taustal musta värvi kujund.



5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Cicoria puntarelle molfettese“ tootmispiirkond hõlmab Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi ja Ruvo di Puglia valdade haldusterritooriumi.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos geograafilise päritoluga põhineb järgmisel:

☐ maine,

☐ ettenähtud kvaliteet,

☒ muud omadused.

Seose kokkuvõte

Salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ tunnustamise taotlus põhineb nii mainel kui ka eripäral.

Salatsigur „Cicoria puntarelle molfettese“ on äratuntav välimuse poolest (vt koonddokumendi punkt 4.2), mida iseloomustab valkjasroheline pea, konsistentsi ja loomuliku krõmpsuvuse poolest, võrsete magususe ja kergelt mõrkja järelmaitse poolest ning väikeseid viljapäid meenutavate võrsete poolest, millest taim on saanud hüüdnime *cicoria spigata* (viljapea-sigur), mis osutab viljapeataolistele teravatele tippudele (*le puntarelle*). (G. de Marco, „Molfetta tra passato e presente“ [Molfetta minevik ja tulevik], Molfetta – Mezzina, 1982, lk 12).

Nendel iseloomulikel omadustel põhineb toote maine ja eripära, mis eristab seda muud liiki sordi „Catalogna“ salatsigurist.

Selle eristuvus leidis 2012. aastal teaduslikku kinnitust projekti „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ [Apuulia köögiviljasordid – elurikkus] (2013–2018) raames tehtud komponentanalüüsi kaudu, mis põhines tuumamagnetresonantsmeetodil.

Sellest komponentanalüüsist selgus, et salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ erinevus muust kohalikust salatsigurist (näiteks Galatina) tuleneb peamiselt keskkonnast. Seega oli salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ liigitamine geograafilise päritolu alusel põhjendatud. Leidis kinnitust, et toote eripära on kujunenud protsessis, mille käigus taim on iseloomulikult kohanenud kasvatuspiirkonna keskkonnatingimustega: selle pinnase- ja kliimatingimuste ning põllumajandusteguritega.

Järgnevalt kirjeldatakse piirkonna pinnase- ja kliimaomadusi.

— Pinnas. Tootmispiirkonnas on valdavad lubjakivisubstraadid ning õhukesed ja hästi kuivenevad mullad, millel on karstilised omadused (lõhed), tänu millele nõrgub vihm kiiresti läbi mullakihi. Pinnavee kättesaadavus on vähene, kuid piirkonnale on iseloomulikud sügavad põhjaveekihid.

— Kliima ja mikrokliima. Tootmispiirkonnas, eriti rannikualadel, on iseloomulikud meretuuled ja suuremad öised temperatuurikõikumised. Need tegurid mõjutavad taime füsioloogiat seoses suhkrute kogunemise, ensüümide aktiivsuse ja teiseste ainevahetussaadustega.

— Vee kättesaadavus. Tootmispiirkonnas kujuneb vee kättesaadavus mullas sademete, mulla tekstuuri ja sügavate karstiliste põhjaveekihtide koosmõjul. Selline koosmõju vähendab seisva vee kogunemist ja tagab pideva, ent mitte ülemäärase veevarustuse. Niisugused tingimused soodustavad krõmpsuvate võrsete teket ja hoiavad ära liigsete nitraatide tekke.

— Temperatuurivahemik ja päevavalguse tundide arv. Suurem erinevus öise ja päevase temperatuuri vahel ning tootmispiirkonna laiuskraadidele iseloomulikud päevavalguse perioodid avaldavad mõju kudede ainevahetusele. Sellised kasvutingimused soodustavad tugevate varte teket ning fenoolsete ühendite ja terpeenide kogunemist, mis annab võrsetele neile iseloomuliku kergelt mõrkja maitse.

Mõju salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ omadustele.

— Külmakindlus. Läbi aegade on salatsigurit „Cicoria puntarelle molfettese“ kasvatatud seepärast, et see talub Murge rannikualale iseloomulikke talvekülmasid, mida aeg-ajalt esineb. Tänu vastupidavusele säilitab salatsigur oma konsistentsi ja krõmpsuvuse ka pärast mõningast temperatuurilangust.

— Pea struktuur ja suurus.§ Lubjakivimullad ja vähene veevarustus soodustavad arvukate silindrikujuliste sisevõrsetega kompaktsete püramiidikujuliste peade teket.

— Värvus ja klorofüllisisaldus. Lehtedega kaitstud võrsete osalisest kasvust ja mulla tekstuurist tingituna on tootel kujunenud rohekasvalged võrsed.

— Maitse ja mõruühendid. Temperatuurikõikumised ja viljelusviis mõjutavad mõruühendite (seskviterpeen-laktoonid) ja fenoolide biosünteesi, tagades tasakaalu südame magususe ja kergelt mõrkja järelmaitse vahel.

Kasvatustavade ja kalendripõhise põllumajanduse roll.

— Istutustihedus ja lehestiku piiramine. Kohaliku tava kohaselt väljakujunenud ridade- ja taimedevaheline kaugus soodustab kasvu kõrgusesse ja piirab lehelaba kasvu laiusesse, suurendades sisemiste võrsete osakaalu peas.

— Külvamise ja saagikoristuse aeg. Suurust, krõmpsuvust ja lõhnaprofiili mõjutab otseselt külvamise ja saagikoristuse ajastus igas fenoloogilises etapis.

— Veevarude reguleerimine ja väetiste kasutamine. Reguleeritud niisutamine ja vähene väetiste kasutamine annavad tulemuseks muude viljeluspiirkondadega võrreldes teistsuguse nitraatide ja polüfenoolide profiili.

Täiendavad teaduslikud viited

Rahvusvahelistes teadusuuringutes ja katsetes on tõendatud põhjuslikku seost keskkonna, kasvatustavade ning salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ keemilise ja organoleptilise profiili vahel. Kõige asjakohasemad uuringud on järgmised:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... ja 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.,... ja 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).

Salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ tootmise ajaloo jooksul on loodud tugevad sidemed tarbijatega, kes siiani hindavad selle erilist ja eripärast kvaliteeti.

Salatsiguril „Cicoria puntarelle molfettese“ on pikk ajalugu. Kirjalikud allikad selle kohta pärinevad juba 20. sajandi algusest. Tootmispiirkonda kuuluvates valdades enam kui saja aasta jooksul välja antud põllumajandus- ja toidualased kirjandusteosed ning vanemate põllumajandustootjate enda ütlused annavad tunnistust selle toote ajaloolisest ainulaadsusest. See tagasihoidlik lehtköögivili on omandanud erilise kuvandi, mis kajastub ka selle kohta levinud fraasides ja ütlustes: Molfetta/*molfettese spigata* [viljapea], *a punte* [terav tipp/ots], *puntarelle* [ots/tipp], *campestri* [maalähedane]. Kõik need nimetused tähistavad selgelt sellele määratletud ja määratletavale alale iseloomulikku salatsigurit „Cicoria puntarelle molfettese“.

Sellega seoses on säilinud tunnistusi Molfetta peamistele väljakutele kogunenud „müüjate, tänavakaupmeeste ja harjuskite hõigetest“ kui maapiirkonnas tüüpilisest stseenist, mis annab aimu sellest, kuidas toodet [kohalikus dialektis] reklaamiti: „uè la cimececorei'à specate“ („tule vali oma viljapea-sigur“) (G. De Marco, Molfetta tra passato e presente [Molfetta minevik ja olevik], Molfetta – Mezzina, 1982, lk 12).

1980ndatel kujunes kõnealune teadlikkus toote erilisest väärtusest ühinemisprotsessi ja tootjaorganisatsioonide tegevuse tulemusena oluliseks teguriks, millest lähtuti tootmise ja turustamise terviklikul juhtimisel.

Molfetta territooriumil oli väga oluline roll ainulaadsel ühendaval organil Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [San Giacomo puu- ja köögiviljaühistu]. See asutati 2. detsembril 1981, alustas tegevust 5. mail 1982 ja tegutses kuni 1990. aastate lõpuni.

Seos selle aiasaaduse ja selle kulinaarse kasutuse vahel Molfetta traditsioonis ilmneb ka arhiividest ja eraisikutelt saadud ütlustest, kus osutatakse selle siguri auks peetud üritusele Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese“ [salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ festival]. See üritus, mida edendas eespool nimetatud San Giacomo puu- ja köögiviljaühistu, toimus igal aastal ajavahemikus 1985. aastast kuni 1990. aastate lõpuni.

Samuti on palju tõendeid salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ turustamise kohta, nagu nähtub 1990. aastatest pärinevatest maksudokumentidest.

Salatsiguri „Cicorie puntarelle molfettese“ sertifitseerimine ja tunnustamine selles piirkonnas on äratanud huvi ka teadusmaailmas.

Sellest uurimiskeskuste huvist said tõuke veel hulk edasisi selleteemalisi uuringuid:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino ja P. Santamaria (2012) töötasid välja meetodi sordi „Catalogna“ (*Cichorium intybus* L.) kohalike populatsioonide kindlakstegemiseks ja töötlemismeetodi tarbimisvalmis toote saamiseks (Valanzanos (Bari) 5.–7. septembril 2012 toimunud IX riikliku elurikkuse konverentsi ettekanded, 2. köide, „Elurikkus, toit ja tervis“, lk 186–192).

— Renna, M., Gonnella, M., Giannino, D., Santamaria, P., (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. köide, lk 656–665;

— Projekt „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ [Apuulia taimeliikide bioloogiline mitmekesisus] (2013–2018), mida rahastas Apuulia maakond määruse (EÜ) nr 1698/2005 alusel Apuulia maaelu arengu programmi 2007–2013 raames (meede 214, tegevus 4, alltegevus a (integreeritud bioloogilise mitmekesisuse projektid), käivitumisperiood 2014–2015). Projekti käigus tehti kindlaks salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ eriomadused.

Kõigis eespool nimetatud uuringutes on osutatud salatsigurile „Cicoria puntarelle molfettese“ ja seda kirjeldatud.

Tänapäeval ei ole salatsigur „Cicoria puntarelle molfettese“ üksnes aiasaadus. Sellest on saanud Apuulia tõeline kultuuriline ja gastronoomiline sümbol. See on esindatud nii talulaual kui ka moodsate restoranide menüüdes, nii kohalikel festivalidel kui ka põllumajandustoodete ja turismisektori reklaamikampaaniates ning ühendab toidu, ajaloo, majanduse ja kogukonna – tänu sellele on sel määrav roll maaelu taassünnis. Lähiminevikus ja viimatiste algatuste raames on saanud hoo sisse maaturism. Üha rohkem turiste soovib saada autentse kogemuse ja külastab Molfetta põllumajandusmaadel laiuvaid salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ põlde, näiteks Ponte Lama kohaliku algatusrühma korraldatud algatuse „Orti Aperti“ [avatud põllud] raames. Molfetta vald edendas koos ühendusega AUSER projekti „Colto e mangiato“ [kasvatatud ja söödud], mille raames keskenduti muu hulgas ka salatsigurile „Cicoria puntarelle molfettese“. Selle tulemusena korraldati 18. aprillil 2024 konverents, mis pälvis suurt avalikkuse tähelepanu ja osutus edukaks.

Ühendused Cuochi Baresi, APCI (Itaalia kokkade kutseliit), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie ja paljud teised väikeorganisatsioonid on edendanud gastronoomiaüritusi, mis on täielikult pühendatud salatsigurile „Cicoria puntarelle molfettese“. Nende hulgas on algatus „Dalla terra alla tavola“ (talust taldrikule), mille keskmes oli salatsigur „Cicoria puntarelle molfettese“ ja mille eesmärk oli tutvustada selle ainulaadseid omadusi ja ajalugu. Ühenduste edendustegevus on aidanud luua koostoime teadusringkonna, ühenduste, tootjate ja restoranipidajate vahel, peamiselt selleks, et veelgi suurendada salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ gastronoomilist väärtust ja seda laiemalt tutvustada. Näiteks Istituto Professionale Alberghiero [hotellitöötajate instituut] algatuse raames

korraldatakse igal aastal töörühmade kohtumisi konkreetsetel teemadel, mis on seotud salatsiguri „Cicoria puntarelle molfettese“ kohta teadmiste ammutamise ja selle kasutamisega nii traditsiooniliste kui ka loovate retseptide väljatöötamiseks. Kõigist asjaomastest kohalikest ühendustest ja asutustest on seega saanud hariduslikud ja kultuurilised tõukejõud, mis aitavad kaitsta ja edendada põllumajanduslikku tootmist ja toidukultuuride viljelemist; selles valdkonnas on salatsigur „Cicoria puntarelle molfettese“ talust taldrikule kulgeva teekonnaga seotud oskusteabe vaieldamatu sümbol.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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