C/2026/3909

20.7.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/3909)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Cicoria puntarelle molfettese”

EU-nro: PGI-IT-03443 – 22.7.2025

1. **Nimi/nimet**

”Cicoria puntarelle molfettese”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0705 21 – salaattisikuri eli suppusikuri (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Cicoria puntarelle molfettese” tarkoitetaan rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatetun *Cichorium intybus* L. -sikurin lajikkeiden Molfetta, Catalogna pugliese ja Catalogna puntarelle a foglia stretta keriä ja versoja (”puntarelle”). Niillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

a) Ulkonäkö:

kerän paino: 500–1 500 grammaa,

kerän rakenne: tiivis, alaosasta pyöreä ja kärjestä suippo,

versojen (”puntarelle”) rakenne: melko pitkänomaisia ja kärkeä kohti kapenevia, runsain määrin kerän sisällä,

versoissa on paljon ohuita lehtiliuskoja.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Väri: valkoisissa versoissa on voimakkuudeltaan vaihtelevan vihreitä pilkkuja.

c) Maku: versoille ovat ominaisia rapeus, makeus ja hieman karvas jälkimaku. Karvaus korostuu versojen kasvaessa.

d) Versojen (”puntarelle”) pituus: 7–15 cm.

Tuote saatetaan markkinoille tuoreena tai nautintavalmiina vain hyvin vähäisen teknisen jalostuksen jälkeen (luokka IV). Jalostukseen kuuluu valikointi, lajittelu, leikkaaminen, peseminen, kuivaaminen ja pakkaaminen.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikki Cicoria puntarelle molfettese -sikurin tuotantovaiheet sadonkorjuuseen asti tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Tuote voidaan pakata tuoreena ja siistittynä tai luokan IV mukaisessa muodossa:

a) Ensimmäisessä tapauksessa kerät puhdistetaan ja niistä poistetaan kuihtuneet lehdet. 500–1 500 grammaa painavat kerät voidaan saattaa markkinoille kuumasaumatussa pakkauksessa, muovi- tai pahvialustalla tai sovellettavassa lainsäädännössä sallitussa muun tyyppisessä pakkauksessa.

b) Toisessa tapauksessa 250–1 000 grammaa versoja pakataan muovi- tai pahvialustalle tai sovellettavassa lainsäädännössä sallittuun muun tyyppiseen pakkaukseen. Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita aineita tai esineitä. Pakkaamisessa on huolehdittava siitä, että tuote on riittävän hyvin suojattu eikä pääse kuivumaan.

Puhdistusta, lehtien poistamista, siistimistä ja pakkaamista koskeviin ehtoihin ei sovelleta maantieteellisiä rajoituksia.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Pakkauksissa on Euroopan unionin SMM-tunnus ja suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus.

Suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Cicoria puntarelle molfettese” ei saa lisätä mitään muuta merkintää, jota ei nimenomaisesti mainita tässä tuote-eritelmässä. Erisnimien, toiminimien sekä yksityisten ja/tai julkisten tuotemerkkien käyttö on sallittua, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia.

Pakkaukseen on kiinnitettävä etiketti, johon on merkitty luettavilla, hyvin erottuvilla ja irtoamattomilla kirjasimilla lain edellyttämät tiedot.

Mahdolliset lisätiedot eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan tuotteen luonteen ja ominaisuuksien osalta.

Tunnuksessa on tummanvihreä (Pantone 2424C) rengas, jonka yläosassa lukee valkoisin kirjaimin ”CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE” ja alaosassa myös valkoisin kirjaimin ”IGP”. Renkaan keskellä on tyylitelty kuva sikurikasvista, jossa on kolme kerää ja alhaalla kaksi vartta kuvaavaa viivaa. Nämä kaksi vartta muodostavat nimen ”Molfetta” m-kirjaimen. Tunnuksessa on käytetty kahta vihreän sävyä: Pantone 2424C ja Pantone 2286C.

Tunnuksesta voidaan käyttää myös mustavalkoista versiota, jossa on tumma reunus ja sisäkuvio valkoisella taustalla.



5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Cicoria puntarelle molfettese” tuotantoalue käsittää Bisceglien, Bitonton, Giovinazzon, Molfettan, Terlizzin ja Ruvo di Puglian kuntien hallinnolliset alueet.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☐ maineeseen

☐ tiettyyn laatuun

☒ muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

Nimityksen ”Cicoria puntarelle molfettese” tunnustamista koskeva hakemus perustuu sekä tuotteen maineeseen että sen erityisominaisuuksiin.

”Cicoria puntarelle molfettese” on tunnistettavissa ulkonäkönsä perusteella (ks. yhtenäisen asiakirjan kohta 4.2) kerän valkoiseen vivahtavasta vihreästä väristä, koostumuksesta ja luontaisesta rapeudesta, versojen makeudesta ja hieman karvaasta jälkimausta sekä versojen keihäsmäisestä muodosta, josta versot ovat myös saaneet teräviin kärkiin viittaavan lempinimensä ”le puntarelle”. (G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente* [Molfetta ennen ja nyt], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12.)

Nämä ominaisuudet ovat antaneet tuotteelle sen maineen ja erityislaadun, jotka erottavat sen muista *Cichorium*-lajin Catalogna-muunnosta edustavista sikurityypeistä.

Tämä erityisyys todistettiin tieteellisesti vuonna 2012 ydinmagneettista resonanssia hyödyntävällä pääkomponenttianalyysillä (PCA), joka tehtiin osana Puglian alueen viljelykasvien biologista monimuotoisuutta selvittänyttä BiodiverSO-hanketta (Biodiversità delle specie Orticole della Puglia, 2013–2018).

PCA-analyysi osoitti, että ympäristö on tärkein syy Cicoria puntarelle molfettese -sikurin ja muiden paikallisten sikurikantojen, kuten Galatina-sikurin, välisiin eroavaisuuksiin. Näin ollen Cicoria puntarelle molfettese -sikurin luokittelu sen maantieteellisen alkuperän perusteella oli perusteltua. Tuotteen erityisyyden vahvistettiin kehittyneen kasvin ominaisuuksien mukautuessa viljelyalueen ympäristöolosuhteisiin, mukaan lukien maaperään, ilmastoon ja maanviljelyyn liittyviin tekijöihin.

Seuraavassa on kuvaus alueen maaperän ja ilmaston ominaispiirteistä.

— Maaperä: Tuotantoalueen kallioperä on pääosin kalkkikiveä, jonka päällä on ohut ja hyvin vettä läpäisevä kivinen maakerros. Alueella on karstimaan piirteitä (halkeamia), jotka mahdollistavat sadeveden nopean imeytymisen. Pintaveden saatavuus on rajallista, mutta alueella on syviä pohjavesikerrostumia.

— Ilmasto ja mikroilmasto: Tuotantoalue, erityisesti sen rannikolla sijaitseva osa, on alttiina merituulille ja voimakkaille yölämpötilan vaihteluille. Nämä tekijät vaikuttavat kasvien fysiologiaan sokerien kertymisen, entsyymiaktiivisuuden ja toissijaisten aineenvaihduntatuotteiden osalta.

— Veden saatavuus: Tuotantoalueen maaperässä saatavilla olevan veden määrää säätelee sateiden, maaperän rakenteen ja karstimaan syvien pohjavesikerrostumien välinen vuorovaikutus. Yhdessä nämä tekijät rajoittavat seisovan veden esiintymistä ja takaavat kasveille tasaisen muttei liiallisen vedensaannin. Tällaiset olosuhteet edistävät rapeiden versojen kasvua ja estävät liiallista nitraattien kertymistä kasveihin.

— Lämpötilan vaihteluväli ja päivänvalon määrä: Suuret erot yö- ja päivälämpötilojen välillä sekä tuotantoalueen leveysasteille tyypillinen päivänvalon määrä vaikuttavat kasvikudosten aineenvaihduntaan. Nämä kasvuolosuhteet edistävät napakoiden varsien kasvua ja versojen hieman karvaalle maulle ominaisten fenoliyhdisteiden ja terpeenien kertymistä.

Vaikutukset Cicoria puntarelle molfettese -sikurin ominaisuuksiin:

— Kylmänkestävyys: ”Cicoria puntarelle molfettese” on aikojen saatossa valikoitunut viljelyyn, koska se kestää Murgen rannikkokaistaleelle tyypillisiä satunnaisia talvihalloja. Tämä kylmänkestävyys näkyy tuotteessa, joka säilyy napakkana ja rapeana myös lyhyen lämpötilan laskun jälkeen.

— Kerän rakenne ja koko: Kalkkikivipitoinen maaperä ja rajallinen vedensaanti edistävät tiivisrakenteisten suippojen kerien muodostumista ja pitkien putkimaisten sisäversojen runsasta kasvua.

— Väri ja klorofyllin määrä: Versot kasvavat osittain lehtien suojaamina, mikä yhdessä maaperän rakenteen kanssa antaa niille valkoiseen vivahtavan vihreän värin.

— Maku ja karvasyhdisteet: Lämpötilanvaihtelut ja viljelymenetelmät vaikuttavat karvaalta maistuvien yhdisteiden (seskviterpeenilaktonien) ja fenolien biosynteesiin siten, että kerän ydinosan makeus ja hieman karvas jälkimaku ovat tasapainoissa.

Viljelymenetelmien ja -aikataulujen vaikutus:

— Istutustiheys ja lehdistön muokkaaminen: paikallisen käytännön mukaiset rivi- ja taimivälit saavat sikurin kasvamaan ensisijaisesti korkeutta ja rajoittavat lehtilavan leveyttä, mikä kasvattaa sisäversojen osuutta kerässä.

— Kylvö- ja sadonkorjuuajankohta: kylvön ja sadonkorjuun ajoituksella kussakin fenologisessa vaiheessa on suora vaikutus tuotteen kokoon, rapeuteen ja aromiprofiiliin.

— Kastelu ja lannoitus: hallittu kastelu ja rajoitettu lannoitus edistävät muista viljelyalueista poikkeavien nitraatti- ja polyfenoliprofiilien kehittymistä.

Näyttöä antavat tieteelliset kirjallisuusviitteet:

Ympäristön ja viljelymenetelmien ja Cicoria puntarelle molfettese -sikurin kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien välinen syy-yhteys on osoitettu kokeellisesti kansainvälisissä tieteellisissä tutkimuksissa. Olennaisimpiin tutkimuksiin kuuluvat

— 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.

Cicoria puntarelle molfettese -sikurille on sen tuotantohistorian kuluessa muodostunut vahva side kuluttajiin, jotka arvostavat vielä nykyäänkin sen tunnusomaista erityislaatua.

Cicoria puntarelle molfettese -sikurilla on pitkä historia. Ensimmäiset maininnat kirjallisissa lähteissä ovat 1900-luvun alkupuolelta. Kaikki yli 100 vuoden aikana tuotantoalueella julkaistu maanviljelyä ja ruokakulttuuria käsittelevä kirjallisuus sekä iäkkäiden maanviljelijöiden kertomat kokemukset ovat todisteita tämän tuotteen historiallisesta ainutlaatuisuudesta. Tälle vaatimattomalle lehtivihannekselle on muodostunut oma erityinen identiteettinsä, joka kukoistaa sen monissa yleisissä nimityksissä: ”spigata” (keihäsmäinen), ”a punte” (teräväkärkinen), ”puntarelle” (kärjet), ”campestri” (rustiikkinen), ”Molfetta” ja ”molfettese” (molfettalainen). Kaikki nämä kuvaavat selvästi tälle tietylle määritellylle alueelle tyypillistä sikuria eli Cicoria puntarelle molfettese -sikuria.

Muistiinmerkityissä kertomuksissa kerrotaan, kuinka Molfettan tärkeimmillä toreilla kaikuivat maaseudulle tyypilliseen tapaan ”vihannesmyyjien, katukauppiaiden ja kulkukauppiaiden huudot”, mikä herättää mielikuvia siitä, miten tuotetta mainostettiin paikallisella italian murteella: ”uè la cimececorei’à specate” (tulkaa ostamaan keihäskärkistä sikuria) (G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente* (Molfetta ennen ja nyt), Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12).

Tämän vihanneksen erityislaatuisuuden tunnustaminen muodostui 1980-luvulla yhdistymisprosessin ja tuottajaorganisaatioiden myötä keskeiseksi tekijäksi tuotteen tuotannon ja markkinoinnin kokonaisvaltaiselle kehittämiselle.

Yksi yhdistävä taho oli Molfettan alueella perustavanlaatuisessa roolissa, nimittäin San Giacomon hedelmä- ja vihannesosuuskunta (Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A.R.L.). Tämä 2. joulukuuta 1981 perustettu osuuskunta aloitti toimintansa 5. toukokuuta 1982 ja toimi aktiivisesti 1990-luvun loppuun saakka.

Cicoria puntarelle molfettese -sikurin yhteys sen perinteiseen käyttöön Molfettan alueen ruokakulttuurissa käy selvästi ilmi myös arkistoista ja yksityishenkilöiltä kerätystä muistitiedosta, jotka koskivat tapahtumaa, jossa tämä vihannes oli pääosassa: Sagra della "Cicoria puntarelle molfettese" ("Cicoria puntarelle molfettese -sikurin siunaaminen"). Tämä edellä mainitun San Giacomon hedelmä- ja vihannesosuuskunnan edistämä tapahtuma järjestettiin joka vuosi vuodesta 1985 aina 1990-luvun loppuun saakka.

1990-luvun verotustiedoista saadaan myös runsaasti näyttöä Cicoria puntarelle molfettese -sikurin markkinoinnista.

Myös alueella myönnetyt Cicorie puntarelle molfettese -sertifikaatit ja -tunnustukset ovat myös herättäneet kiinnostusta tutkijoissa.

Tutkimuskeskusten kiinnostuksen ansiosta aihepiiriä on alettu tutkia lisää:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino ja P. Santamaria (2012) kehittivät menetelmän sikurin Catalogna-muunnoksen (*Cichorium intybus* L.) eri paikalliskantojen tunnistamiseen sekä jalostusmenetelmän tuotteen nautintavalmiiksi saattamista varten. *Atti del IX Convegno Nazionale Biodiversità*, Valenzano (Bari), 5–7 syyskuuta 2012. *Volume 2: Biodiversità, alimenti e salute*, 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.

— Puglian alueen viljelykasvien biologista monimuotoisuutta selvittänyt BiodiverSO-hanke (Biodiversità delle specie Orticole della Puglia, 2013–2018), jota rahoitti sen käynnistysvaiheessa vuosina 2014–2015 Puglian alue asetuksen (EY) No 1698/2005 nojalla Puglian maaseudun kehittämisohjelman (2007–2013) puitteissa kyseisen ohjelman 214 toimenpiteen 4 toimen integroituja biologista monimuotoisuutta koskevia hankkeita koskevan a alakohdan perusteella. Hankkeessa yksilöitiin nimellä "Cicoria puntarelle molfettese" tunnetun tuotteen ominaispiirteet.

Kaikissa edellä mainituissa tutkimuksissa mainitaan ja yksilöidään "Cicoria puntarelle molfettese".

"Cicoria puntarelle molfettese" ei ole nykyisin pelkkä puutarhatuote. Siitä on tullut todellinen Puglian alueen kulttuurinen ja gastronominen symboli. Tämä sikuri on edustava keulakuva maaseudun renessanssille, joka tuo yhteen ruokakulttuurin, historian, talouden ja yhteisöllisyyden aina maatilojen keittiönpöydistä modernien ravintoloiden ruokalistoille ja paikallisista festivaaleista maatalouselintarviketeollisuuden ja matkailun edistämistoimiin. Maatilamatkailu on saanut viime aikoina ja tuoreimmissa aloitteissa runsaasti painoarvoa. Entistä useammat matkailijat haluavat saada autenttisia kokemuksia esimerkiksi vierailemalla syrjäisillä Cicoria puntarelle molfettese -sikuripelloilla syvällä Molfettan maanviljelysalueen ytimessä. Tällaisia vierailuja organisoidaan muun muassa paikallisen Ponte Lama -toimintaryhmän "Orti Aperti" (avoimet pellot) -hankkeen kautta. Molfettan kunta on yhdessä AUSER-yhdistyksen tukenut "Colto e mangiato" (kasvatettu ja syöty) -hanketta, jossa on keskitytty muun muassa Cicoria puntarelle molfettese -sikuriin. Hankkeen tuloksena järjestettiin konferenssi 18. huhtikuuta 2024. Se herätti runsaasti yleisön mielenkiintoa ja oli menestys.

Cuochi Baresi, APCI (Italian kokkien ammattiliitto), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie ja monet muut pienet järjestöt ovat tukeneet kokonaan Cicoria puntarelle molfettese -sikurille omistettuja ruokakulttuuritapahtumia. Yksi näistä on Dalla terra alla tavola. Tämä "pellolta pöytään" -hanke nosti esiin Cicoria puntarelle molfettese -sikurin, ja tavoitteena oli antaa tietoa sen erityisominaisuuksista ja historiasta. Yhdistysten myynninedistämistoimet ovat saaneet aikaan synergiaetuja tiedeyhteisön, yhdistysten, tuottajien ja ravintoloitsijoiden välille, ja toiminnan perustavoitteena on vahvistaa Cicoria puntarelle molfettese -sikurin gastronomista arvoa ja tehdä sitä laajalti tunnetuksi. Eräs esimerkki on hotellialan ammattioppilaitos Istituto Professionale Alberghiero, jonka

vuosittain järjestämissä työpajoissa paneudutaan nimenomaan Cicoria puntarelle molfettese -sikurin tuntemukseen ja käyttöön niin perinteisissä kuin uutta luovissa ruokalajeissa. Kaikista paikallisista yhdistyksistä ja laitoksista on näin tullut koulutuksen ja kulttuurin vetureita prosessissa, jossa pyritään suojelemaan ja edistämään maataloustuotantoa ja maatalouselintarvikkeiden viljelyä. Tässä prosessissa ”Cicoria puntarelle molfettese” on pellolta ruokapöytään kulkevan taitotiedon ketjun kiistaton symboli.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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