C/2026/3909

20.7.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/3909)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Cicoria puntarelle molfettese»

N° UE: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Dénomination(s)**

«Cicoria puntarelle molfettese»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0705 21 — Witloof (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'indication géographique protégée «Cicoria puntarelle molfettese» désigne les têtes et pousses («puntarelle») de chicorée *Cichorium intybus* L. (groupe Catalogne) des variétés «Molfetta», «Catalogna pugliese» et «Catalogna puntarelle a foglia stretta» produites dans l'aire délimitée, qui doivent présenter les caractéristiques suivantes:

a) aspect:

tête: d'un poids compris entre 500 g et 1 500 g;

forme de la tête: base compacte et arrondie et pointe pyramidale;

forme des pousses («puntarelle»): plutôt allongée, pyramidale, nombreuses pousses composant la tête;

présence abondante de folioles entre les pousses;

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) couleur: les pousses sont de couleur blanchâtre avec des nuances vertes d'intensité variable;

c) goût: le légume se caractérise par le croquant, le goût et la douceur de ses pousses, avec un léger arrière-goût amer qui s'accentue au fur et à mesure de la croissance des pousses;

d) longueur des pousses: («puntarelle») entre 7 et 15 cm.

Le produit est commercialisé à l'état frais ou déjà prêt à la consommation (gamme IV) lorsqu'il est soumis à des processus technologiques mineurs, articulés en plusieurs phases, à savoir: la sélection, le tri, la coupe, le lavage, le séchage et le conditionnement.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production de la «Cicoria puntarelle molfettese», jusqu'à la récolte, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le produit préparé peut être conditionné en tant que produit frais ou de la gamme IV:

a) dans le premier cas, les têtes sont nettoyées et débarrassées des feuilles fanées et peuvent être commercialisées dans des sachets (flow pack), dans des plateaux en plastique ou en carton, ou dans d'autres types d'emballages prévus par la législation pertinente, d'un poids compris entre 500 g et 1 500 g;

b) dans le second cas, les pousses peuvent être simplement conditionnées dans des plateaux en plastique ou en carton, ou dans d'autres types d'emballages prévus par la législation pertinente, d'un poids compris entre 250 g et 1 000 g. Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger et l'emballage doit garantir une protection et une humidité suffisantes au produit.

Les conditions de nettoyage, d'effeuillage, de parage et d'emballage ne sont soumises à aucune restriction géographique.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les conditionnements portent le symbole IGP européen et le logo de la dénomination.

Il est interdit d'ajouter à l'indication géographique protégée «Cicoria puntarelle molfettese» toute mention non expressément prévue dans le présent cahier des charges. L'utilisation véridique de noms, de raisons sociales ou de marques privées et/ou publiques est autorisée pour autant qu'ils n'aient pas un sens élogieux.

L'emballage doit porter sur le même côté, en caractères lisibles, visibles à l'extérieur et indélébiles, les indications légales obligatoires.

Les informations complémentaires et accessoires ne doivent pas induire le consommateur en erreur quant à la nature et aux caractéristiques du produit.

Le logo se compose d'une couronne circulaire verte foncée (PANTONE 2424 C), dans laquelle les mots «CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE» sont écrits en blanc dans la partie supérieure et la mention «IGP» dans la partie inférieure, également en blanc. Au centre du cercle se trouve un logo rappelant la forme de la chicorée stylisée avec trois pointes à la base desquelles figure la forme de deux tours. Ces deux tours forment un «M», qui est la première lettre de Molfetta. Le logo comprend deux nuances de vert: PANTONE 2424C et PANTONE 2286C.

Une version en noir et blanc peut également être utilisée avec un contour foncé et un dessin intérieur sur fond blanc.



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'IGP «Cicoria puntarelle molfettese» comprend le territoire administratif des communes de Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi et Ruvo di Puglia.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☐ la réputation;

☐ une qualité donnée;

☒ d'autres caractéristiques.

Résumé du lien

La demande de reconnaissance de la «Cicoria puntarelle molfettese» est fondée à la fois sur sa réputation et sur ses caractéristiques distinctives.

La «Cicoria puntarelle molfettese» se reconnaît à son aspect (voir point 4.2 du document unique), à la couleur verte blanchâtre de sa tête, à sa consistance et son croquant naturel, à la douceur de ses pousses au léger arrière-goût amer, à ses pousses en épi qui lui ont valu le surnom de «cicoria spigata» (chicorée en épi), ou en forme de pointes qui évoquent des épis: les «puntarelle». (G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente*, Molfetta — Mezzina, 1982, p. 12)

Ces caractéristiques ont déterminé la réputation et la spécificité du produit par rapport à d'autres chicorées de l'espèce *Cycorium* (groupe Catalogne).

Ce caractère distinctif a ensuite été scientifiquement établi en 2012 par l'analyse PCA, au moyen d'une étude de résonance magnétique nucléaire [projet «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» (2013-2018)].

En l'espèce, la PCA a démontré que l'environnement est la cause principale de la variation entre la «Cicoria puntarelle molfettese» et d'autres populations locales de chicorées, comme la Galatina. Il a donc été établi que la «Cicoria puntarelle molfettese» a été classée en fonction de son origine géographique, ce qui confirme que ce produit a déterminé sa spécificité en s'adaptant aux conditions environnementales particulières de la zone de culture et de ses facteurs pédologiques, climatiques et agronomiques.

Les caractéristiques pédologiques et climatiques du territoire sont décrites ci-après.

— Sols: l'aire de production est dominée par des substrats calcaires, des sols fins et bien drainés, présentant des éléments grossiers et des phénomènes karstiques («lame»), qui favorisent une percolation rapide des eaux pluviales. Les eaux de surface sont disponibles en quantité limitée, mais des aquifères sont présents en profondeur.

— Climat et microclimat: la zone de production, en particulier dans les bandes côtières, est soumise à des brises marines et à des variations de température nocturnes plus importantes, qui influencent la physiologie de la plante (accumulation de sucres, activité enzymatique, production de métabolites secondaires).

— Disponibilité en eau: dans la zone de production, l'eau disponible pour le sol est régulée par l'interaction entre les précipitations, la texture du sol et la présence d'aquifères karstiques profonds; cette combinaison limite la stagnation et garantit des apports d'eau constants mais non excessifs, ce qui favorise la formation de pousses croquantes et empêche la présence excessive de nitrates.

— Amplitude thermique et durée du jour: la plus grande amplitude thermique entre le jour et la nuit et les photopériodes typiques des latitudes de l'aire de production influencent le métabolisme tissulaire, favorisant une croissance qui privilégie la formation de tiges turgescentes et l'accumulation de composés phénoliques et terpéniques qui caractérisent le goût modérément amer des pousses («puntarella»).

Effet sur les caractéristiques de la «Cicoria puntarelle molfettese»:

— Résistance au froid: Historiquement, la «Cicoria puntarelle molfettese» a été sélectionnée pour sa résistance aux gelées hivernales sporadiques typiques de la bande côtière de la Murgia; cette rusticité offre un produit qui conserve sa consistance et son croquant même après de brèves périodes de froid.

— Structure et dimensions de la tête: les sols calcaires et le régime hydrique modéré favorisent les têtes à base compacte et pyramidale, avec un grand nombre de pousses internes longues et cylindriques.

— Couleur et teneur en chlorophylle: la croissance partielle des pousses sous la protection des feuilles et la texture du sol favorisent une couleur blanche verdâtre.

— Goût et composés amers: les variations de température et la conduite des cultures modulent la biosynthèse des composés amers (lactones sesquiterpéniques) et des phénols, ce qui se traduit par un équilibre entre la douceur à cœur et un arrière-goût amer.

Rôle des pratiques culturales et du calendrier agronomique:

— Densité de plantation et gestion du feuillage: les distances entre les rangs et entre les plants respectées dans la pratique locale favorisent la croissance verticale et limitent la croissance foliaire, augmentant ainsi la proportion de pousses internes dans la tête.

— Périodes d'ensemencement et de récolte: la programmation de l'ensemencement et la récolte à chaque stade phénologique influencent directement la taille, le croquant et le profil aromatique.

— Gestion de l'eau et fertilisation: l'irrigation modérée et les pratiques de fertilisation limitées contribuent à l'obtention de profils de nitrates et de polyphénols différents de ceux obtenus dans d'autres zones de culture.

Références scientifiques à l'appui:

Les preuves expérimentales qui établissent un lien de causalité entre l'environnement, les pratiques culturales et le profil chimico-sensoriel de la «Cicoria puntarelle molfettese» figurent dans des études scientifiques internationales. Les études les plus pertinentes sont les suivantes:

— 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), p. 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.

La longue tradition de production de la «Cicoria puntarelle molfettese» a permis de créer des liens étroits avec les consommateurs, qui continuent d'apprécier sa qualité particulière.

La «Cicoria puntarelle molfettese» a une histoire ancienne. Les témoignages écrits remontent au début des années 1900. L'ensemble de la littérature agronomique et culinaire des communes incluses dans l'aire de production, datant de plus de 100 ans, ainsi que les témoignages directs des agriculteurs plus âgés attestent des particularités historiques de ce produit, qui est passé de l'anonymat d'un légume à feuilles à une identité spécifique à partir d'un ensemble d'indications et d'expressions populaires («spigata», «a punte», «puntarelle», «campestri», «di Molfetta», «molfettese»), qui désignaient clairement une «chicorée» typique de cette zone définie et définissable, la «Cicoria puntarelle molfettese».

Les témoignages qui évoquent et transcrivent les «cris des vendeurs ambulants et des marchands des rues», typiques des villages ruraux, qui s'arrêtaient sur les places principales de la région de Molfetta, mettent en lumière la présentation qui était faite du produit: «uè la cimececorei'à specate» (accourez, la «cicoria spigata» est là!) [G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente*, Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12].

Dans les années 80, grâce au processus d'agrégation et aux organisations de producteurs, cette prise de conscience de la valeur distinctive du produit est devenue un facteur clé dans le développement d'une véritable gestion de la production et de la commercialisation.

Ainsi, la Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A.R.L. a revêtu une importance fondamentale dans la région de Molfetta en tant qu'élément unique d'agrégation. Cette coopérative, créée le 2.12.1981, est demeurée en activité du 5 mai 1982 jusqu'à la fin des années 90.

Le lien entre ce produit horticole et ses utilisations culinaires dans la tradition de Molfetta transparaît également dans les témoignages recueillis dans les archives et auprès de particuliers, en ce qui concerne un événement consacré au produit: la «Sagra della Cicoria puntarelle molfettese». Cette manifestation, promue par la Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo susmentionnée, a été organisée chaque année entre 1985 et la fin des années 90.

Il existe également de nombreux témoignages de la commercialisation de la «Cicoria puntarelle molfettese», notamment dans les documents fiscaux datant des années 90.

Les certificats et les reconnaissances de la «Cicoria puntarelle molfettese» dans la région ont également suscité un intérêt de la part des scientifiques.

Du fait de cet intérêt, des centres de recherche ont lancé une série d'études et d'études complémentaires sur le produit:

— Gonnella M., Renna M., Giannino D., Santamaria P. (2012) ont défini un processus de caractérisation de populations locales de chicorée de Catalogne (*Cichorium intybus* L.) et étudié son aptitude à la transformation en produits prêts à consommer. Actes de la IX[e] conférence nationale sur la biodiversité, Valenzano (BA), du 5 au 7 septembre 2012. Volume 2: «Biodiversità, alimenti e salute», 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*», sur l'évaluation de la qualité des pousses de chicorée réfrigérée et des méthodes de cuisson conventionnelles et sous-vide. Journal of the Science of Food Agriculture, 94, p. 656–665;

— Projet «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» (2013-2018) – Projet financé par la Région des Pouilles, en application du règlement (CE) n[o] 1698/2005 - Programme de développement rural pour la Région des Pouilles 2007-2013 – Mesure 214 – Action 4 Sous-action a) «Progetti Integrati per la Biodiversità»; période de démarrage 2014-2015; qui a mis en évidence les spécificités du produit «Cicoria puntarelle molfettese».

Dans toutes les études susmentionnées, la «Cicoria puntarelle molfettese» est mentionnée et identifiée.

Aujourd'hui, la «Cicoria puntarelle molfettese» n'est pas seulement un produit horticole: elle est devenue un véritable symbole culturel et gastronomique des Pouilles. Des tables de ferme aux menus des restaurants contemporains, des festivals locaux aux parcours de valorisation agroalimentaire et touristique, cette chicorée est la clé d'une renaissance rurale qui combine nourriture, histoire, économie et communauté. Ces dernières années, et lors d'initiatives récentes, le tourisme rural a été encouragé et de plus en plus de touristes choisissent de vivre une expérience authentique en visitant les vastes champs de «Cicoria puntarelle molfettese» au cœur de la région agricole de Molfetta, comme le propose l'initiative «Orti Aperti» organisée par le groupe d'action locale Ponte Lama. La commune de Molfetta, en collaboration avec l'association AUSER, est devenue promotrice du projet «Colto e mangiato» (Cultivé et consommé) axé sur la «Cicoria puntarelle molfettese»; ce projet a conduit à la tenue d'une conférence le 18 avril 2024 qui a suscité un vif intérêt chez le grand public et remporté un succès considérable.

L'association Cuochi Baresi, l'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), Cooking Solution, l'association Molfetta Food, Assolocali Bisceglie et de nombreuses autres petites organisations ont organisé des événements gastronomiques consacrés exclusivement à la «Cicoria puntarelle molfettese», tels que l'initiative «Dalla terra alla tavola: la "Cicoria puntarelle molfettese"», dans le but de renforcer les caractéristiques uniques et l'histoire du produit. La promotion et la valorisation menées par l'association ont créé des synergies entre le monde académique, les associations, les producteurs et les restaurateurs, ce qui est essentiel pour renforcer la valeur gastronomique de la «Cicoria puntarelle molfettese» et promouvoir sa diffusion, comme dans le cadre de l'initiative menée par l'Istituto

Professionale Alberghiero di Molfetta (IPEOA), qui organise chaque année des ateliers d'étude consacrés à la connaissance et à l'utilisation de la «Cicoria puntarelle molfettese» pour la préparation de recettes traditionnelles et créatives. Toutes les associations locales et les institutions concernées deviennent ainsi un moteur éducatif et culturel dans un processus de protection et de revitalisation de la production agricole et de la culture agroalimentaire des Pouilles, dans lequel la «Cicoria puntarelle molfettese» est érigée en symbole d'un savoir qui part de la terre et finit sur les tables.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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