C/2026/3909

20.7.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/3909)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Cicoria puntarelle molfettese”

EU br.: PGI-IT-03443 – 22.7.2025.

1. **Naziv(i)**

„Cicoria puntarelle molfettese”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

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

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla „Cicoria puntarelle molfettese” odnosi se na glavice i izdanke (*puntarelle*) cikorije *Cichorium intybus* L. sorti „Molfetta”, „Catalogna pugliese” i „Catalogna puntarelle a foglia stretta” koji se proizvode na razgraničenom području. Moraju imati sljedeća svojstva:

(a) izgled:

glavica: masa: 500 – 1 500 g;

struktura glavice: kompaktna i zaokružena na dnu i šiljasta na vrhu;

struktura izdanaka (*puntarelle*): glavica obiluje izdancima koji su donekle izduženi i sužavaju se u šiljke;

izdanci obiluju listovima;

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) boja: izdanci su bjelkaste boje sa zelenim pjegama različitog intenziteta;

(c) okus: karakteristično hrskavo povrće, čiji izdanci imaju sladak okus s blagim gorkim naknadnim okusom, koji se postupno pojačava kako izdanci rastu;

(d) duljina izdanaka (*puntarelle*): 7 – 15 cm.

Proizvod se stavlja na tržište svjež ili spreman za konzumaciju (u Italiji se ta kategorija naziva *IV gamma*) nakon minimalne tehnološke obrade koja se sastoji od odabira, razvrstavanja, rezanja, pranja, sušenja i pakiranja.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje cikorije „Cicoria puntarelle molfettese” do berbe odvijaju se na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se može pakirati obrezan kao svježi proizvod ili u obliku spremnom za jelo (*IV gamma*):

(a) u prvom slučaju glavice se čiste i s njih se uklanjaju uveli listovi. Mogu se stavljati na tržište u pakiranjima *flow pack* ili na plastičnim ili kartonskim podlošcima ili u drugim vrstama ambalaže dopuštenima relevantnim zakonodavstvom, mase 500 – 1 500 g;

(b) u drugom slučaju izdanci se jednostavno mogu pakirati na plastične ili kartonske podloške ili u druge vrste ambalaže dopuštene relevantnim zakonodavstvom, mase 250 – 1 000 g. U pakiranju ne smije biti nikakvih stranih tijela. Pri postupku pakiranja nužno je zaštititi proizvod i paziti da ima dovoljnu razinu vlažnosti.

Nema zemljopisnih ograničenja za uvjete čišćenja, uklanjanja uvelih listova, obrezivanja i pakiranja.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na ambalaži se nalaze europski simbol ZOZP-a i logotip oznake.

Uz zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Cicoria puntarelle molfettese” ne smije biti naveden nikakav drugi opis koji nije izričito predviđen u ovoj specifikaciji proizvoda. Dopušteno je navođenje izvornih naziva, poslovnih naziva te privatnih i/ili javnih žigova, pod uvjetom da nemaju pohvalno značenje.

Etiketa mora biti pričvršćena na pakiranje i zakonom propisane informacije na njoj moraju biti otisnute čitljivim i neizbrisivim slovima koja moraju biti vidljiva izvana.

Eventualne dodatne informacije ne smiju dovesti potrošača u zabludu u pogledu prirode i svojstava proizvoda.

Logotip je dizajniran kao krug tamnozelene boje (Pantone 2424 C), s riječima „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE” ispisanima bijelom bojom u gornjem dijelu i pokratom „IGP”, također ispisanom bijelom bojom, u donjem dijelu. U središtu kruga nalazi se dizajn koji prikazuje stiliziranu biljku cikorije s tri vrha i oblikom dvaju tornjeva na dnu. Ta dva tornja čine slovo „M”, koje predstavlja Molfettu. Logotip se sastoji od dvije nijanse zelene: Pantone 2424 C i Pantone 2286 C.

Dopuštena je i crno-bijela verzija logotipa s tamnim okvirom i unutarnjim dizajnom na bijeloj pozadini.



5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ZOZP-a „Cicoria puntarelle molfettese” obuhvaća administrativno područje općina Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi i Ruvo di Puglia.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost sa zemljopisnim podrijetlom temelji se na

☐ ugledu

☐ određenoj kvaliteti

☒ drugim svojstvima.

Sažetak povezanosti

Zahtjev za priznavanje ZOZP-a „Cicoria puntarelle molfettese” temelji se i na ugledu i na prepoznatljivim svojstvima.

Naime, „Cicoria puntarelle molfettese” prepoznatljiva je po svojem izgledu (vidjeti točku 4.2. jedinstvenog dokumenta), s bjelkastozelenom glavicom, konzistencijom i prirodnom hrskavošću, slatkoćom izdanaka s blago gorkim naknadnim okusom i izgledom izdanaka koji podsjećaju na šiljke, zbog čega je dobila nadimak „šiljasta cikorija”, koji se odnosi na šiljaste vrhove: *le puntarelle* (G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente*, Molfetta – Mezzina, 1982., str. 12.).

Ta su svojstva zaslužna za ugled ovog proizvoda i njegovu posebnost po kojoj se razlikuje od drugih tipova cikorije sorte Catalogna i vrste Cycorium.

Ta je posebnost znanstveno dokazana 2012. analizom glavnih sastavnica nuklearnom magnetskom rezonancijom u okviru projekta pod nazivom *Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)* (Bioraznolikost vrsta povrća u Apuliji) (2013. – 2018.).

U tom je slučaju ta analiza pokazala da su razlike između cikorije „Cicoria puntarelle molfettese” i drugih lokalnih populacija cikorije, kao što je Galatina, uglavnom uzrokovane okolišem. Time je opravdana klasifikacija cikorije „Cicoria puntarelle molfettese” na temelju zemljopisnog podrijetla. Potvrđeno je da je taj proizvod razvio svoju posebnost karakterističnom prilagodbom uvjetima okoliša na području uzgoja, s njegovim pedoklimatskim i poljoprivrednim čimbenicima.

Pedoklimatske značajke područja opisane su u nastavku.

— Tlo: na području proizvodnje prevladavaju vapnenačke podloge te tanka i dobro drenirana šljunčana tla s krškim obilježjima (pukotine) koja omogućuju brzo prodiranje kišnice. Dostupnost površinskih voda je ograničena, ali su prisutni duboki vodonosnici.

— Klima i mikroklima: područje proizvodnje, posebno obalni pojasevi, izloženo je morskim povjetarcima i većim razlikama u temperaturi noću. Ti čimbenici utječu na fiziologiju biljke u smislu nakupljanja šećera, enzimske aktivnosti i sekundarnih metabolita.

— Dostupnost vode: na području proizvodnje dostupnost vode u tlu određena je međudjelovanjem oborina, teksture tla i prisutnosti dubokih krških vodonosnika. Zbog te kombinacije čimbenika ograničeno je zadržavanje vode, a opskrba vodom je stalna, ali nije prekomjerna. Ti uvjeti potiču stvaranje hrskavih izdanaka i sprečavaju nakupljanje viška nitrata.

— Raspon temperatura i broj sati dnevnog svjetla: veće razlike između dnevnih i noćnih temperatura te broj sati dnevnog svjetla tipičan za zemljopisne širine područja proizvodnje utječu na metabolizam tkiva. Zbog toga biljke imaju čvrste stabljike i u njima se nakupljaju fenolni spojevi i terpeni od kojih potječe karakterističan blago gorak okus izdanaka.

Utjecaj na svojstva cikorije „Cicoria puntarelle molfettese”:

— Otpornost na hladnoću: „Cicoria puntarelle molfettese” povijesno je odabrana zbog tolerancije na povremene zimske mrazove tipične za obalni pojas Murge. Ta se otpornost očituje u tome da proizvod zadržava konzistenciju i hrskavost čak i nakon kratkog pada temperature.

— Struktura i veličina glavice: vapnenačka tla i ograničena opskrba vodom pogoduju nastanku kompaktnih glavica u obliku piramide s velikim brojem dugih cilindričnih unutarnjih izdanaka.

— Boja i sadržaj klorofila: izdanci su za vrijeme rasta djelomično zaštićeni listovima, što zajedno s teksturom tla uzrokuje njihovu zelenkastobijelu boju.

— Aroma i gorki spojevi: temperaturne varijacije i upravljanje usjevima utječu na biosintezu gorkih spojeva (seskviterpenskih laktona) i fenola, čime nastaje ravnoteža između slatkoće sredine i blago gorkog naknadnog okusa.

Uloga postupaka i kalendar uzgoja:

— Gustoća sadnje i rezanje lišća: u lokalnoj praksi uvriježen je razmak između redova i biljaka kojim se potiče vertikalni rast i ograničava širina lisne plohe, čime se povećava udio unutarnjih izdanaka u glavici.

— Vrijeme sjetve i berbe: na veličinu, hrskavost i aromatski profil izravno utječu vrijeme sjetve i berbe u svakoj fenološkoj fazi.

— Navodnjavanje i gnojidba: kontrolirano navodnjavanje i ograničena gnojidba pridonose profilima nitrata i polifenola koji se razlikuju od drugih područja uzgoja.

Znanstvena literatura:

Eksperimentalni dokazi o uzročno-posljedičnoj vezi između okoliša, postupaka uzgoja te kemijskog i osjetilnog profila cikorije „Cicoria puntarelle molfettese” izneseni su u međunarodnim znanstvenim studijama. Neke od najrelevantnijih studija su:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... i 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, br. 68, sv. 1, 52–64.

— Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C.,... i 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, br. 7, 1676.

Proizvodnja cikorije „Cicoria puntarelle molfettese” ima dugu povijest, tijekom koje je taj proizvod stekao ugled među potrošačima, koji i danas cijene njegovu posebnu i prepoznatljivu kvalitetu.

„Cicoria puntarelle molfettese” ima dugu povijest. Pisani izvori potječu s početka dvadesetog stoljeća. Sva poljoprivredna i kulinarska literatura općina na području proizvodnje, koja seže u prošlost više od 100 godina, i izravna svjedočanstva starijih poljoprivrednika svjedoče o povijesnoj jedinstvenosti tog proizvoda. To je skromno lisnato povrće izgradilo poseban identitet koji se očituje u nizu popularnih fraza: *spigata* (šiljasta), *a punte* (špičasta), *puntarelle* (vrhovi), *campestri* (rustikalna), „iz Molfette” i *molfettese*. Svi oni jasno označavaju cikoriju tipičnu za to područje koje je definirano i može se definirati: cikoriju „Cicoria puntarelle molfettese”.

U svjedočanstvima su zapisani „povici prodavača, uličnih trgovaca i prodavača po kućama na glavnim trgovima u Molfetti”, uobičajenih u ruralnim krajevima, iz kojih danas možemo saznati kako su pozivali kupce da kupe taj proizvod (na lokalnom dijalektu): *uè la cimececorei'à specate* (dođite i uzmite šiljastu cikoriju), G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente*, Molfetta – Mezzina, 1982., str. 12.

Osamdesetih godina 20. stoljeća ta je svijest o karakterističnoj vrijednosti tog proizvoda postala temeljni čimbenik u razvoju punog upravljanja proizvodnjom i stavljanjem proizvoda na tržište kroz proces ujedinjavanja proizvođača i njihovog udruživanja u organizacije.

Na području Molfette od velike je važnosti bila jedinstvena organizacija pod nazivom Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. A R.L. (Zadruga za proizvodnju voća i povrća San Giacomo). Osnovana je 2. prosinca 1981., započela je s radom 5. svibnja 1982. te je ostala aktivna do kraja devedesetih godina 20. stoljeća.

Povezanost tog hortikulturnog proizvoda i njegovog korištenja u kulinarstvu u tradiciji Molfette vidljiva je i u svjedočanstvima prikupljenima iz arhiva i od privatnih građana u vezi s događanjem na kojem je on glavna zvijezda: Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese" (Festival cikorije Cicoria puntarelle molfettese). To događanje, koje je promicala navedena zadruga za voće i povrće iz mjesta San Giacomo, održavalo se svake godine od 1985. do kraja devedesetih godina 20. stoljeća.

Postoje i brojna svjedočanstva o stavljanju cikorije „Cicoria puntarelle molfettese" na tržište, na primjer, porezna dokumentacija iz devedesetih godina 20. stoljeća.

Certifikati i priznanja dodijeljeni cikoriji „Cicorie puntarelle molfettese" na tom području također su pobudili interes u znanstvenom svijetu.

Zahvaljujući tom interesu istraživačkih centara nastale su brojne daljnje studije i istraživanja na tu temu:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012.) razvili su postupak za utvrđivanje lokalnih populacija sorte Catalogna (*Cichorium intybus* L.) i metodu prerade kojom se proizvod priprema za konzumaciju. Zapisnik s IX. nacionalne konferencije o bioraznolikosti održane u Valanzanu (Bari) 5. – 7. rujna 2012., svezak 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, br. 94, 656–665;

— projekt *Biodiversità delle specie Orticole della Puglia* (BiodiverSO) (2013. – 2018.), koji financira regija Apulija u skladu s Uredbom (EZ) br. 1698/2005, Program ruralnog razvoja za Apuliju 2007. – 2013., mjera 214., aktivnost 4., podaktivnost a) „Projekti integrirane biološke raznolikosti", početno razdoblje 2014. – 2015. U okviru tog projekta utvrđena su posebna svojstva proizvoda pod nazivom „Cicoria puntarelle molfettese".

„Cicoria puntarelle molfettese" navodi se i identificira u svim navedenim studijama.

Danas „Cicoria puntarelle molfettese" nije samo hortikulturni proizvod, već je postala pravi kulturni i gastronomski simbol Apulije. Od stolova na poljoprivrednim gospodarstvima do jelovnika suvremenih restorana, od lokalnih festivala do promidžbenih aktivnosti za poljoprivredno-prehrambeni sektor i turizam, ta cikorija ima vodeću ulogu u obnovi ruralnih područja koja objedinjuje hranu, povijest, gospodarstvo i zajednicu. Posljednjih godina raznim se inicijativama sve više promiče ruralni turizam, što je dovelo do toga da se sve više turista odlučuje za autentično iskustvo i posjećuje zabačena polja cikorije „Cicoria puntarelle molfettese" u poljoprivrednim središtima Molfette, primjerice u okviru inicijative Orti Aperti (Otvorena polja) koju organizira lokalna akcijska skupina Ponte Lama. Općina Molfetta i udruga AUSER bile su promotori projekta Colto e mangiato (Od uzgoja do jela), kojim je bila obuhvaćena i „Cicoria puntarelle molfettese". Tako je 18. travnja 2024. održana uspješna konferencija koja je privukla veliku pozornost javnosti.

Udruge Cuochi Baresi, APCI (Stručna udruga talijanskih kuhara), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie i mnoge druge male organizacije promiču gastronomska događanja koja su u potpunosti posvećena cikoriji „Cicoria puntarelle molfettese". Jedan od njih je i Dalla terra alla tavola. U okviru te inicijative „od polja do stola" promicali su se jedinstvena povijest i svojstva cikorije „Cicoria puntarelle molfettese". Promidžbenim aktivnostima tih udruženja stvorile su se sinergije između akademske zajednice, udruženja, proizvođača i ugostitelja, s osnovnim ciljem konsolidacije gastronomske vrijednosti cikorije „Cicoria puntarelle molfettese" i njegove široke promidžbe.

Primjer je inicijativa hotelijerskog stručnog instituta Istituto Professionale Alberghiero, koji organizira godišnje radne skupine o određenim temama koje se odnose na poznavanje i upotrebu cikorije „Cicoria puntarelle molfettese" u pripremi tradicionalnih i kreativnih recepata. Stoga su sve uključene lokalne udruge i institucije postale pokretači edukacije i kulture u procesu zaštite i poticanja poljoprivredne proizvodnje i poljoprivredno-prehrambenog uzgoja u kojem je „Cicoria puntarelle molfettese" neosporan simbol znanja i iskustva koje potječe sa zemlje i stiže na stol.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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