C/2026/3909

2026.7.20.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/3909)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Cicoria puntarelle molfettese”

EU-szám: PGI-IT-03443 — 2025.7.22.

1. **Elnevezés(ek)**

„Cicoria puntarelle molfettese”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0705 21 – Cikóriasaláta (salátakatáng) (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Cicoria puntarelle molfettese” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a körülhatárolt területen termesztett Cichorium intybus L cikória, a „Molfetta”, a „Catalogna pugliese” és a „Catalogna puntarelle a foglia stretta” fajta fejére és hajtására („puntarelle”) utal. Rendelkeznie kell az alábbi jellemzőkkel:

a) megjelenés:

fej: tömege 500 g és 1 500 g közötti,

a fej szerkezete: tömör és kerek aljú, hegyes végű;

a hajtások („puntarelle”) szerkezete: kissé hosszúkás, a csúcsa felé elvékonyodik, bőséges a fejen belül;

sok apró levél a hajtások között;

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) szín: a hajtások fehéres színűek változó intenzitású zöld foltokkal;

c) íz: jellegzetesen ropogós zöldség, a hajtások íze édes, enyhén kesernyés utóízzel, amely a hajtások növekedésével fokozatosan erődösik;

d) a hajtások („puntarelle”) hossza: 7–15 cm.

A terméket frissen vagy fogyasztásra kész állapotban (IV gamma) hozzák forgalomba minimális technológiai feldolgozást követően, amely válogatásból, osztályozásból, darabolásból, mosásból, szárításból és csomagolásból áll.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Cicoria puntarelle molfettese” előállításának valamennyi szakasza a betakarításig a meghatározott földrajzi területen történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A termék csomagolható rövidre vágva friss termékként vagy IV gamma formátumban:

a) az első esetben a fejeket megtisztítják és leszedik róluk az elszáradt leveleket. Az 500 g és 1 500 g közötti tömegű termékek flow-pack csomagolásban, műanyag vagy karton tálcán vagy a vonatkozó jogszabályokban megengedett egyéb csomagolásban hozhatók forgalomba;

b) a második esetben, 250 g és 1 000 g között a hajtásokat egyszerűen műanyag vagy karton tálcákra, vagy a vonatkozó jogszabályok által megengedett más típusú csomagolásba lehet csomagolni. A csomagolásnak idegen anyagoktól mentesnek kell lennie. A csomagolási folyamatot úgy kell elvégezni, hogy annak során biztosítva legyen a termék megfelelő védelme, valamint elegendő mennyiségű nedvesség.

A tisztítási, sztrippelési, vágási és csomagolási feltételekkel kapcsolatban nincsenek földrajzi korlátozások.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A csomagoláson fel kell tüntetni az európai OFJ szimbólumot és az eredetmegjelölés logóját.

A „Cicoria puntarelle molfettese” oltalom alatt álló földrajzi jelzést nem kísérheti semmilyen más, e termékleírásban kifejezetten elő nem írt leírás. Valódi nevek, cégnevek, valamint magán- és/vagy közösségi védjegyek használata megengedett, feltéve, hogy azok nem dicsérő jellegűek.

A csomagoláson el kell helyezni egy címkét, amelyen a jogszabályban előírt információk szerepelnek olvasható, letörölhetetlen és kívülről is látható formátumban.

A kiegészítő információk nem téveszthetik meg a fogyasztót a termék jellegét és jellemzőit illetően.

A logón található ábra egy sötétzöld (Pantone 2424 C) kört ábrázol, amelynek a felső részen fehér színnel a „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE” felirat, az alsó részen pedig szintén fehér színnel az „IGP” felirat szerepel. A kör közepén egy stilizált, háromcsúcsú cikórianövény van, amelynek lábánál két toronyalakú forma látható. Ebből a két toronyból kirajzolódik a „Molfetta” szóban lévő „M” betű. A logóban a zöld két árnyalata található meg: Pantone 2424C és Pantone 2286C.

A logó fekete-fehér változata is használható, ez esetben a keret és a belső ábra sötét, a háttér pedig fehér.



5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cicoria puntarelle molfettese” OFJ előállítási területe Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi és Ruvo di Puglia települések közigazgatási területét foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☐ hírnév

☐ különleges minőség

☒ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Cicoria puntarelle molfettese” elismerése iránti kérelem a hírnéven és a megkülönböztető jellemzőkön alapul.

A „Cicoria puntarelle molfettese” valóban felismerhető a megjelenéséről (lásd az egységes dokumentum 4.2. pontját), a fej fehéreszöld színéről, az állagáról és a természetes ropogósságáról, a hajtások édességéről és enyhén kesernyés utóízéről, valamint a hajtások kis tüskékhez hasonló végeiről („le puntarelle”), amelyekről a „tüskés cikória” becenevet is kapta (G. de Marco, Molfetta tra passato e presente [Molfetta a múltban és a jelenben], Molfetta – Mezzina, 1982, 12. o.).

Ezekből a jellemzőkből született a termék hírneve és az az egyedülállóság, amely megkülönbözteti a Cycorium faj Catalogna fajtájának más típusú cikóriáitól.

Ezt a megkülönböztető sajátosságot 2012-ben a „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)” [Puglia zöldségfajainak biológiai sokfélesége] (2013–2018) elnevezésű projekt keretében mágneses magrezonanciát alkalmazó főkomponens analízissel tudományosan is igazolták.

Ebben az esetben az analízis kimutatta, hogy a „Cicoria puntarelle molfettese” és más helyi cikóriaállományok, például a Galatina közötti eltérés fő oka a környezet. A „Cicoria puntarelle molfettese” terméknek a földrajzi eredete alapján történő minősítése tehát megalapozottnak bizonyult. Megerősítést nyert, hogy a termék sajátosságai a termesztési terület környezeti feltételeihez, valamint a talaj-, éghajlati és mezőgazdasági tényezőihez való jellegzetes alkalmazkodás révén alakultak ki.

Az alábbiakban ismertetjük a terület talaj- és éghajlati jellemzőit.

— Talaj: a termőterület túlnyomó részén mészköves alapréteg, vékony és jó vízelvezetésű, karsztos jellegű (repedésekkel teli) köves talajok találhatók, amelyek lehetővé teszik az eső gyors átszűrődését. Felszíni vizek korlátozottan állnak rendelkezésre, de vannak mély, felszín alatti víztartó rétegek.

— Éghajlat és mikroklíma: a termőterület, különösen a part menti sávok, tengeri szeleknek és a hőmérséklet nagyobb változásainak vannak kitéve éjszakánként. Ezek a tényezők hatással vannak a növény fiziológiájára a cukrok felhalmozódását, az enzimaktivitást és a másodlagos anyagcseretermékeket tekintve.

— A víz rendelkezésre állása: a talaj számára rendelkezésre álló vizet a csapadék, a talaj textúrája és a mély, karsztos víztartó rétegek jelenléte közötti kölcsönhatás szabályozza a termőterületen. Ez a kombináció korlátozza a pangó víz kialakulását, és állandó, de nem túl bőséges vízellátást biztosít. Ezeknek a feltételeknek köszönhetően ropogós hajtások fejlődnek ki, és nem alakul ki nitráttöbblet.

— Hőmérséklet-tartomány és napfényes órák: az éjszaka és a nappal közötti nagyobb hőmérséklet-ingadozás, valamint az előállítási terület szélességi fokain jellemző napfényes időszakok hatással vannak a szövetek anyagcseréjére. A növekedésnek ez a formája hozzájárul ahhoz, hogy erős szárak fejlődjenek ki, valamint a hajtás enyhén kesernyés ízét adó fenolvegyületek és terpének felhalmozódásához is.

A „Cicoria puntarelle molfettese” jellemzőire gyakorolt hatás:

— Hidegtűrőség: történelmileg a helyiek azért a „Cicoria puntarelle molfettese” cikóriát ültették, mert jól tűrte a Murge tengerparti szakaszára jellemző időszakos téli fagyokat. Ez a télállóság tükröződik a termékben is, hisz egy-egy rövid hőmérséklet-csökkenés után is megőrzi állagát és ropogósságát.

— A fej szerkezete és mérete: a mészkőtalajok és a korlátozott vízellátás miatt tömör, piramis alakú fejek fejlődnek ki, amelyeknek a belsejében sok hosszú, hengeres hajtás található.

— Szín és klorofilltartalom: mivel a hajtásokat növekedés közben részben óvják a levelek, valamint a talajszerkezet miatt a hajtások színe zöldesfehér szokott lenni.

— Íz és keserű vegyületek: a hőmérséklet-ingadozások és a növénytermesztés szabályozzák a keserű vegyületek (szekviterpén-laktonok) és a fenolok bioszintézisét, aminek köszönhetően a torzsa édessége és az enyhén kesernyés utóíz között egyensúly alakul ki.

A termesztési gyakorlatok és a gazdálkodási naptár szerepe:

— Ültetési sűrűség és a levélzet kezelése: a sorok közötti távolság, valamint a helyi gyakorlatban meghonosodott növények a függőleges növekedést segítik elő, és korlátozódik miattuk a levélpenge szélessége, aminek köszönhetően nagyobb a belső hajtások aránya a fejben.

— Vetési és betakarítási idő: a méretre, a ropogósságra és az aromaprofilra közvetlen hatással van a vetés és a betakarítás időzítése az egyes fenológiai szakaszokban.

— Vízgazdálkodás és műtrágyahasználat: a szabályozott öntözés és a műtrágyák korlátozott használata miatt a növényekben olyan nitrát- és polifenolprofilok alakulnak ki, amelyek eltérnek a más termesztési területekétől.

A jellemzőket alátámasztó tudományos referenciák:

Kísérleti kutatások eredményei támasztják alá a környezet, a termesztési gyakorlatok és a „Cicoria puntarelle molfettese” kémiai és érzékszervi profilja közötti ok-okozati összefüggést, amint az nemzetközi tudományos tanulmányokban is szerepel. A legrelevánsabb tanulmányok a következők:

— 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” [„A termesztési hely hatása az endívia és a spárgacikória ehető termékek szterol-, nitrát- és fenoltartalmára, valamint a bennük zajló antioxidáns aktivitásra”]. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 68(1), 52–64. o.

— 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«)” [„A szeszkviterpenoid-út feltárása a spárgacikória (a Cichorium intybus »Catalogna« fajtacsoportja) anyagcsere profiljával és de novo transzkriptum-összeállítással”]. Frontiers in Plant Science, 7, 1676. o.

A „Cicoria puntarelle molfettese” termék előállításának története során szoros kapcsolat alakult ki a fogyasztókkal, akik még ma is nagyra értékelik annak különleges és sajátos minőségét.

A „Cicoria puntarelle molfettese” hosszú múltra tekint vissza. Az írott források a 20. század elejére nyúlnak vissza. Az előállítási terület településeinek több mint 100 évnyi mezőgazdasági és gasztronómiai szakirodalma, valamint az idősebb mezőgazdasági termelők közvetlen beszámolói tanúsítják e termék történelmi egyediségét. Ennek a szerény levélzöldségnek a sajátos identitása számos népszerű kifejezésben és szólásban megtalálható: „spigata” [tüskés], „a punte” [hegyes], „puntarelle” [csúcsok], „campestri” [rusztikus], „(di) Molfetta” és „molfettese” [molfettai]. Ezek mindegyike egyértelműen az ezen a meghatározott, jellegzetes területen termesztett „cikóriát” jelöli: a „Cicoria puntarelle molfettese” cikóriát.

A beszámolókban és írásban is fennmaradt a vidéki régióknak az a tipikus jelenete, ahogy Molfetta főterein állnak és „kiabálnak az eladók, az utcai kereskedők és a vándorkereskedők”, így ma is láthatjuk, hogyan reklámozták a terméket régen [a helyi dialektusban]: „uè la cimececorei'à specate” [„jöjjenek és vegyék a tüskés cikóriát”] (G. De Marco, Molfetta tra passato e presente [Molfetta a múltban és a jelenben], Molfetta – Mezzina, 1982, 12. o.).

Az 1980-as években egy egységesítési folyamat és a termelői szervezetek révén alapvető tényezővé vált a termék sajátos értékének ez az ismerete abban, hogy kialakuljon a termelés és a forgalmazás teljes körű irányítása.

Molfetta területén volt egy egyedülálló testület, amely alapvető fontosságú volt az egységesítésben: a Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [San Giacomo bejegyzett gyümölcs- és zöldségszövetkezete]. 1981. december 2-án alapították, 1982. május 5-én kezdte meg működését, és az 1990-es évek végéig működött.

E kertészeti termék és a molfettai hagyományos konyhai felhasználása közötti kapcsolat egyértelműen megmutatkozik azokban a levéltári és magánszemélyektől származó beszámolókban, amelyek egy olyan eseményről szólnak, amelynek kifejezetten ez a termék volt főszereplője: ez a Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese" [a „Cicoria puntarelle molfettese" ünnepélye] volt. A San Giacomo fent említett gyümölcs- és zöldségszövetkezete által támogatott rendezvényre 1985 és az 1990-es évek vége között minden évben sor került.

Számos beszámoló, többek között egy 1990-es évekből származó adóügyi dokumentáció szól a „Cicoria puntarelle molfettese" forgalmazásáról is.

A „Cicorie puntarelle molfettese" tanúsításai és elismerései a területen a tudományos világban is felkeltették az érdeklődést.

A kutatóközpontok érdeklődésének köszönhetően számos további tanulmány és kutatás napvilágot látott a témában:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) kidolgozott egy eljárást a Catalogna fajta (Cichorium intybus L.) helyi állományainak azonosítására, valamint egy feldolgozási módszert a termék fogyasztásra való előkészítéséhez. A biológiai sokféleségről szóló IX. nemzeti konferencia jegyzőkönyve, Valanzano (Bari), 2012. szeptember 5–7., 2. kötet: „Biológiai sokféleség, élelmiszerek és egészség", 186–192. o.,

— 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" [A hagyományos és sous vide főzési módszerekkel elkészített főtt-hűtött cikóriaszárak (Cichorium intybus L., Catalogna csoport) minőségének értékelése]. Journal of the Science of Food Agriculture, 94, 656–665. o.,

— A Puglia régió által az 1698/2005/EK rendelet alapján finanszírozott „biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" [Puglia zöldségfajainak biológiai sokfélesége] projekt (2013–2018), Puglia 2007–2013-as vidékfejlesztési programja, 214. intézkedés, 4. intézkedés, a) alintézkedés: „A biológiai sokféleséggel kapcsolatos integrált projektek", 2014–2015-ös indulási időszak. A projektben azonosították a „Cicoria puntarelle molfettese" elnevezésű termék sajátos jellemzőit.

Valamennyi fent említett tanulmányban megemlítik és azonosítják a „Cicoria puntarelle molfettese" terméket.

Napjainkban a „Cicoria puntarelle molfettese" nem csupán kertészeti termék: Puglia igazi kulturális és gasztronómiai szimbólumává vált. A parasztházak asztalától kezdve a kortárs éttermek étlapjain és a helyi fesztiválokon át egészen az agrár-élelmiszeripari és idegenforgalmi promóciós tevékenységekig ez a cikória vezető szerepet játszik a vidék reneszánszában, amelyben egyesülnek az élelmiszerek, a történelem, a gazdaság és a közösség. A közelmúltban és a legutóbbi kezdeményezések nyomán fellendült a vidéki turizmus. Egyre több turista választ autentikus élményt, és keresi fel Molfetta mezőgazdaságának szívében a „Cicoria puntarelle molfettese" távoli termőterületeit, például a Ponte Lama helyi akciócsoport által szervezett „Orti Aperti" [nyitott területek] kezdeményezés révén. Az AUSER egyesülettel együtt Molfetta önkormányzata volt a „Colto e mangiato" [termesztett és fogyasztott] projekt támogatója, amelynek középpontjában többek között a „Cicoria puntarelle molfettese" állt. Ennek eredményeként 2024. április 18-án sor került egy konferenciára. Ez az esemény nagy figyelmet kapott a nyilvánosság körében, és sikeres volt.

A Cuochi Baresi, az APCI (az olasz szakácsok szakmai szövetsége), a Cooking Solution, a Molfetta Food, az Assolocali Bisceglie és számos más kis szervezet népszerűsített kizárólag a „Cicoria puntarelle molfettese" cikóriának szentelt gasztronómiai rendezvényeket. Ezek egyike a „Dalla terra alla tavola": ez a „földről az asztalra" jellegű kezdeményezés a „Cicoria puntarelle molfettese" cikóriára összpontosított azzal a céllal, hogy népszerűsítse annak egyedi jellemzőit és történelmét. Az egyesületek promóciós tevékenységei szinergiákat teremtettek a tudományos világ, az egyesületek, a termelők és a vendéglősök között azzal az alapvető céllal, hogy megszilárdítsák a „Cicoria puntarelle molfettese" gasztronómiai értékét, és széles körben népszerűsítsék azt. Példa erre az Istituto Professionale Alberghiero [a

szállodaipari szakma intézete] kezdeményezése, amely évente munkacsoportokat szervez a „Cicoria puntarelle molfettese” ismeretével és használatával kapcsolatos konkrét témákban hagyományos és kreatív receptek készítésével. Így tehát valamennyi érintett helyi egyesület és intézmény oktatási és kulturális hajtóerővé vált a mezőgazdasági termelés és az agrár-élelmiszeripari termelés védelmének és fellendítésének folyamatában, amelyben a „Cicoria puntarelle molfettese” a know-how vitathatatlan szimbóluma mind a földből való származás, mind az asztalra kerülés tekintetében.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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