C/2026/3909

2026 7 20

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3909)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Cicoria puntarelle molfettese“

ES Nr. PGI-IT-03443— 22.7.2025

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Cicoria puntarelle molfettese“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0705 21 – Paprastoji trūkažolė (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Saugoma geografine nuoroda „Cicoria puntarelle molfettese“ žymimos nustatytoje vietovėje auginamų veislių „Molfetta“, „Catalogna pugliese“ ir „Catalogna puntarelle a foglia stretta“ paprastųjų trūkažolių galvos ir ūgliai (it. *puntarelle*). Jie turi pasižymėti šiomis savybėmis:

a) išvaizda:

galva: svoris – nuo 500 g iki 1 500 g;

galvos struktūra: standus apvalus pagrindas su smailėjančiu galu;

ūglių (*puntarelle*) struktūra: šiek tiek pailgos, smailėjančios formos, daug vienoje galvoje;

tarp ūglių įsiterpę daug lapų;

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) spalva: ūgliai yra balkšvos spalvos su įvairaus intensyvumo žaliais atspalviais;

c) skonis: ūgliai, kurie yra ypač traškūs, yra saldaus skonio su švelniai karčiu poskoniu, kuris augant ūgliams laipsniškai stiprėja;

d) ūglių (*puntarelle*) ilgis: nuo 7 cm iki 15 cm.

Produktas pateikiamas rinkai šviežias arba paruoštas vartoti („IV gama“ apdorojimo kategorija, it. *IV gamma*), atlikus minimalų technologinio apdorojimo procesą, kurį sudaro atranka, rūšiavimas, pjaustymas, plovimas, džiovinimas ir pakavimas.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi „Cicoria puntarelle molfettese“ auginimo etapai iki derliaus nuėmimo vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Produktas gali būti supakuotas apipjaustytas kaip šviežias produktas arba apdorotas pagal „IV gama“ kategoriją:

a) pirmuoju atveju galvos nuvalomos ir nuo jų nulupami suvytę lapai. Jie gali būti pateikiami rinkai supakuoti po 500–1 500 g į srautinio pakavimo pakuotes, supakuoti sudėti ant plastikinių ar kartoninių padėklų arba supakuoti į kitų rūšių pakuotes, kurias leidžiama naudoti pagal atitinkamus teisės aktus;

b) antruoju atveju ūgliai gali būti supakuoti po 250–1 000 g, sudėti ant plastikinių ar kartoninių padėklų, arba supakuoti į kitų rūšių pakuotes, kurias leidžiama naudoti pagal atitinkamus teisės aktus. Pakuotėje negali būti jokių pašalinių medžiagų. Produktas turi būti supakuotas taip, kad jis būtų tinkamai apsaugotas ir pakuotėje būtų pakankamai drėgmės.

Nėra jokių geografinių apribojimų, susijusių su valymo, paviršiaus sluoksnio šalinimo, apipjaustymo ir pakavimo sąlygomis.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės pateikiamas Europos SGN simbolis ir nuorodos logotipas.

Prie saugomos geografinės nuorodos „Cicoria puntarelle molfettese“ negali būti pateikta jokio kito aprašymo, kuris nėra aiškiai numatytas šioje produkto specifikacijoje. Leidžiama naudoti autentiškus pavadinimus, įmonių pavadinimus ir privačius ir (arba) viešuosius prekių ženklus, jeigu jie nėra giriamojo pobūdžio.

Prie pakuotės turi būti pritvirtinta etiketė, kurioje įskaitomais, neištrinamais ir iš išorės matomais rašmenimis turi būti pateikta teisės aktuose reikalaujama informacija.

Negali būti pateikta jokios papildomos vartotojus klaidinančios informacijos apie produkto pobūdį ir savybes.

Logotipe pavaizduotas tamsiai žalios spalvos (Pantone 2424 C) apskritimas, kurio viršutinėje dalyje balta spalva užrašyta „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE“, o apatinėje dalyje, taip pat balta spalva, – „IGP“. Apskritimo centre pavaizduotas stilizuotas trūkažolės augalas su trimis viršūnėmis ir iš dviejų bokštų sudaryta figūra apačioje. Šie du bokštai sudaro raidę M, kuri simbolizuoja Molfetos miestą. Logotipas pavaizduotas naudojant dviejų atspalvių žalią spalvą: Pantone 2424C ir Pantone 2286C.

Taip pat gali būti naudojamas nespalvotas logotipas – tamsus apskritimas, kurio viduje, baltame fone, pavaizduotas augalas.



5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Cicoria puntarelle molfettese“ ženklinamų produktų auginimo vietovė apima Bišeljė, Bitonto, Džovinaco, Molfetos, Terlicio, Ruvo di Puljoskomunų administracinę teritoriją.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas

☐ geru vardu

☐ tam tikra ypatybe

☒ kitomis produkto savybėmis

Ryšio santrauka

Paraiška dėl SGN „Cicoria puntarelle molfettese“ pripažinimo grindžiama ir geru vardu, ir išskirtinėmis savybėmis.

Iš tiesų produktas „Cicoria puntarelle molfettese“ išsiskiria savo išvaizda (žr. bendrojo dokumento 4.2 punktą), balsvai žalia galva, jos struktūra ir natūraliu traškumu, ūglių saldumu su kartoku poskoniu ir ūglių panašumu į mažas ietis; dėl į ietis panašių viršūnėlių (it. *le puntarelle*), ji neoficialiai dar vadinama dygiąja trūkažole (G. de Marco, „Molfetta tra passato e presente“, („Molfetos praeitis ir dabartis“) Molfetta – Mezzina, 1982 m., p. 12).

Šios savybės lėmė gerą šio produkto vardą ir išskirtines savybes, dėl kurių jis išsiskiria iš kitų veislės „Catalogna“ trūkažolių rūšių.

Šis išskirtinumas buvo moksliškai įrodytas 2012 m., kai vykdant projektą „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ („Apulijos daržovių rūšių biologinė įvairovė“) (2013–2018 m.), naudojant magnetinį branduolių rezonansą, buvo atlikta pagrindinių sudedamųjų dalių analizė (PSDA).

Šiuo atveju atlikta PSDA parodė, kad aplinka yra pagrindinė produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ ir kitų vietos trūkažolių populiacijų, pvz., veislės „Galatina“ veislės, skirtumų priežastis. Todėl produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ klasifikacija pagal jo geografinę kilmę yra pagrįsta. Patvirtinta, kad šio produkto išskirtines savybes lėmė augalo prisitaikymas prie vietovės, kurioje jis auginamas, aplinkos sąlygų, įskaitant dirvožemį, klimatą ir su žemės ūkiu susijusius veiksnius.

Toliau aprašomos vietovės dirvožemio savybės ir klimatas.

— Dirvožemis: auginimo vietovėje vyrauja klintiniai substratai, ploni pralaidaus akmeningo dirvožemio sluoksniai, kuriems būdingos karstinės savybės (įtrūkimai), dėl kurių lietaus vanduo gali greitai prasiskverbti gilyn. Paviršinių vandenų prieinamumas yra ribotas, tačiau yra gilių požeminių vandeningųjų sluoksnių.

— Klimatas ir mikroklimatas: auginimo vietovę, ypač pakrančių ruožus, veikia jūros brizas ir didesni temperatūros svyravimai naktį. Šie veiksniai turi įtakos augalo fiziologijai, t. y. cukrų kaupimuisi, fermentų aktyvumui ir antriniams metabolitams.

— Vandens prieinamumas: auginimo vietovėje vandens prieinamumas dirvožemyje priklauso nuo kritulių, dirvožemio tekstūros ir giliųjų karstinių vandeningųjų sluoksnių sąveikos. Šis derinys riboja stovinčio vandens kiekį ir užtikrina nuolatinį, bet ne perteklinį aprūpinimą vandeniu. Dėl šių sąlygų susiformuoja traškūs ūgliai ir nesusidaro nitratų perteklius.

— Temperatūros diapazonas ir dienos šviesos valandos: didesni nakties ir dienos temperatūrų skirtumai ir auginimo vietovės platumoms būdingi dienos šviesos laikotarpiai turi įtakos audinių metabolizmui. Dėl tokio augimo formuojasi tvirtas stiebas ir kaupiasi fenolių junginiai bei terpenai, kurie lemia kartoką ūglių skonį.

Poveikis produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ savybėms

— Atsparumas šalčiui: praeityje trūkažolė „Cicoria puntarelle molfettese“ buvo pasirinkta dėl to, kad ji toleruoja retkarčiais Murdžės pakrantės ruože pasitaikančias žiemos šalnas. Produkto atsparumą rodo tai, kad jo vidinė struktūra ir traškumas nenukenčia net ir tuomet, kai trumpam atšąla.

— Galvos struktūra ir dydis: dėl klintinio dirvožemio ir riboto aprūpinimo vandeniu formuojasi kompaktiškos piramidės formos galvos su daug ilgų cilindro formos vidinių ūglių.

— Spalva ir chlorofilo kiekis: dėl to, kad dalį laiko ūgliai auga apsaugoti lapų, taip pat dėl dirvožemio tekstūros ūglių spalva yra žalsvai balta.

— Skonis ir kartieji junginiai: temperatūros skirtumai ir taikoma auginimo praktika turi įtakos karčiųjų junginių (seskviterpenų laktonų) ir fenolių biosintezei, o tai užtikrina šerdies saldumo ir kartoko poskonio pusiausvyrą.

Auginimo praktikos ir ūkininkavimo kalendoriaus įtaka

— Sodinimo tankis ir lapijos tvarkymas: vietos praktika pagrįstas nustatytas atstumu tarp eilių ir augalų, kuris skatina vertikalų augimą ir riboja lapo augimą į plotį, todėliš trūkažolės galvos užauga proporcingai didesni vidiniai ūgliai.

— Sėjos ir derliaus nuėmimo laikas: sėjos ir derliaus nuėmimo laikas turi tiesioginės įtakos augalo dydžiui, traškumui ir aromatinėms savybėms kiekviename fenologiniame etape.

— Vandentvarka ir trąšų naudojimas: kontroliuojamas drėkinimas ir ribotas trąšų naudojimas turi įtakos nitratų ir polifenolių kiekiui, kuriuo ši trūkažolė skiriasi nuo kitur auginamų trūkažolių.

Patvirtinamieji moksliniai šaltiniai

Remiantis tarptautiniais moksliniais tyrimais, atliktais bandymais surinkta įrodymų, kurie patvirtina priežastinį aplinkos ir auginimo praktikos ryšį su produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ cheminėmis bei juslinėmis savybėmis. Svarbiausi tyrimai:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... & Ursini, O. (2017 m.). „Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products“ („Auginimo vietų įtaka sterolių, nitratų, bendram fenolių kiekiui ir antioksidantų aktyvumui valgomuosiuose garbanotųjų ir paprastųjų trūkažolių produktuose“), *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 m). „Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and de novo transcriptome assembly of stem-chicory (Cichorium intybus cultigroup „Catalogna“)“ („Įžvalgos, susijusios su seskviterpenoidų metabolizmo keliu, parengtos atlikus paprastosios trūkažolės (*Cichorium intybus* kultivarų grupės „Catalogna“)“ metabolinį profiliavimą ir *de novo* transkriptomo analizę“), *Frontiers in Plant Science*, 7, 1676.

Dėl ilgos trūkažolių „Cicoria puntarelle molfettese“ auginimo istorijos užsimezgė stiprūs šio produkto ryšiai su vartotojais, kurie ir šiandien vertina ypatingą ir išskirtinę jo kokybę.

SGN „Cicoria puntarelle molfettese“ ženklinama daržovė auginama jau seniai. Rašytiniai šaltiniai siekia XX a. pradžią. Visa daugiau kaip 100 metų gamybos vietovės komunų istoriją apimanti žemės ūkio srities ir kulinarinė literatūra, taip pat tiesioginiai vyresnio amžiaus ūkininkų liudijimai patvirtina istorinį šio produkto išskirtinumą. Ypatinga šios paprastos lapinės daržovės tapatybė įsitvirtino tokiuose liaudiškuose jos apibūdinimuose ir pavadinimuose kaip *spigata* (dygioji), *a punte* (smailioji), *puntarelle* (viršūnėlės), *campestri* (kaimiška), iš Molfetos ir *molfettese* (molfetinė). Visi šie pavadinimai aiškiai rodo, kad ši paprastoji trūkažolė yra atkeliavusi iš nustatytos ir apibrėžiamos vietovės – „Cicoria puntarelle molfettese“.

Rašytiniuose šaltiniuose aprašomi tipiniai kaimo vietovių vaizdai – cituojami Molfetos pagrindinėse aikštėse šūkaujantys „pardavėjai, prekybininkai ir gatvės prekeiviai“ (vietos dialektu): „uè la cimecorei'à specate“ (liet. prieikite ir nusipirkite dygiosios trūkažolės), G. De Marco, „Molfetta tra Passato e presente“ („Molfetos praeitis ir dabartis“), Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12.

XX a. 9-ajame dešimtmetyje, susivienijus gamintojų organizacijoms, išskirtinės šio produkto vertės suvokimas tapo pagrindiniu veiksniu, dėl kurio pradėta plėtoti visapusišką gamybos ir rinkodaros valdymą.

Iš tiesų, Molfetos teritorijoje ypač svarbų vienijančios organizacijos vaidmenį atliko jungtinis San Džakomo vaisių ir daržovių augintojų kooperatyvas (it. *Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop*. A R.L.). Ši 1981 m. gruodžio 2 d. įsteigta organizacija pradėjo veikti 1982 m. gegužės 5 d. ir vykdė veiklą iki XX a. dešimtojo dešimtmečio pabaigos.

Šio sodininkystės produkto sąsają su Molfetos kulinarinėmis tradicijomis patvirtina ir archyviniai šaltiniai bei vietos gyventojų liudijimai apie šventę, kurios dėmesio centre buvo ši daržovė, – „Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese““ („Cicoria puntarelle molfettese“ šventė). Šis renginys, kurį populiarino minėtas San Džakomo vaisių ir daržovių augintojų kooperatyvas, buvo organizuojamas kasmet nuo 1985 m. iki pat dešimtojo dešimtmečio pabaigos.

Taip pat esama produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ pardavimą patvirtinančių įrašų, kaip matyti iš XX a. dešimtojo dešimtmečio mokestinių dokumentų.

Produktui „Cicoria puntarelle molfettese“ suteikti sertifikatai ir pripažinimas šioje vietovėje sukėlė ir mokslo bendruomenės susidomėjimą.

Dėl to mokslinių tyrimų centrai atliko keletą išsamesnių tyrimų ir analizių šia tema:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012 m.) parengė „Catalogna“ veislės (*Cichorium intybus L.*) trūkažolių vietos populiacijų nustatymo procedūrą ir šio produkto perdirbimo vartoti metodą. 2012 m. rugsėjo 5–7 d. Valencane (Baris) vykusios IX nacionalinės biologinės įvairovės konferencijos rezultatai. 2 tomas. „Biodiversity, food and health“ („Biologinė įvairovė ir sveikata“), 186-192;

— M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria (2014 m.). „Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (Cichorium intybus L., Catalogna group) by conventional and sous vide cooking methods“ („Taikant įprastinius ir *sous vide* metodus termiškai apdorotų ir atvėsintų paprastosios trūkažolės (*Cichorium intybus L.* kultivarų grupės „Catalogna“) stiebų kokybės vertinimas“), *Journal of the Science of Food Agriculture*, 94, 656–665;

— Projektas „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)“ („Apulijos daržovių biologinė įvairovė“) (2013–2018 m.), finansuotas Apulijos regiono pagal Reglamentą (EB) Nr. 1698/2005 ir 2007–2013 m. Apulijos kaimo plėtros programos 214 priemonės 4 veiksmo a poveiksmį „Integruoti biologinės įvairovės projektai;“ įgyvendinimo pradžios laikotarpis – 2014–2015 m. Vykdant šį projektą buvo nustatytos specifinės produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ savybės.

„Cicoria puntarelle molfettese“ paminėtas ir identifikuotas visuose minėtuose tyrimuose.

Šiuo metu „Cicoria puntarelle molfettese“ yra ne tik sodininkystės produktas. Šis produktas tapo tikru Apulijos regiono kultūros ir gastronomijos simboliu. Nuo stalo ūkininkų namuose iki šiuolaikinių restoranų valgiaraščių, nuo vietos švenčių iki žemės ūkio maisto produktų ir turizmo populiarinimo renginių – ši SGN „Cicoria puntarelle molfettese“ ženklinama trūkažolė atlieka svarbų vaidmenį kaimo vietovių renesanso procese, sujungdama maistą, istoriją, ekonomiką ir bendruomenę į vieną visumą. Pastaruoju metu ir įgyvendinant naujausias iniciatyvas aktyviai skatinamas kaimo turizmas. Vis daugiau turistų renkasi autentiškas patirtis, pavyzdžiui, lankosi nutolusiuose Molfetos žemės ūkio regiono širdyje esančiuose laukuose, kuriuose auginamos SGN „Cicoria puntarelle molfettese“ ženklinamos trūkažolės, taip pat dalyvauja vietos veiklos grupės „Ponte Lama“ organizuojamoje iniciatyvoje „Orti Aperti“ (liet. „Atviri laukai“). Kartu su asociacija AUSER Molfetos savivaldybė inicijavo projektą „Colto e mangiato“ (liet. „Užauginta ir suvalgyta“), kuriame, be kita ko, buvo sutelktas dėmesys į trūkažolę „Cicoria puntarelle molfettese“. Todėl 2024 m. balandžio 18 d. buvo surengta konferencija. Ji sulaukė didelio visuomenės susidomėjimo ir buvo labai sėkminga.

Asociacijos „Cuochi Baresi“, APCI (Italijos virėjų profesinė asociacija), „Cooking Solution“, „Molfetta Food“, „Assolocali Bisceglie“ ir daugelis kitų mažų organizacijų populiarina išskirtinai tik trūkažolei „Cicoria puntarelle molfettese“ skirtus gastronomijos renginius. Vienas iš tokių renginių – „Dalla terra alla tavola“; šia pagal strategiją „Nuo ūkio iki stalo“ rengiama iniciatyva siekiama populiarinti produkto „Cicoria puntarelle molfettese“, išskirtines savybes ir istoriją. Šių asociacijų vykdoma populiarinimo veikla padeda kurti akademinės bendruomenės, asociacijų, gamintojų ir restoranų savininkų sinergiją, siekiant pagrindinio tikslo – sustiprinti produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ gastronominę vertę ir plačiai populiarinti šį produktą. Vienas iš pavyzdžių – vienos iš viešbučių ir

restoranų paslaugų profesinių mokyklų (*Istituto Professionale Alberghiero*) įgyvendinama iniciatyva – kasmet suburiamos darbo grupės konkrečiais klausimais, susijusiais su produkto „Cicoria puntarelle molfettese“ naudojimu ruošiant tradicinius ir kūrybiškus receptus bei atitinkamomis žiniomis. Todėl visos susijusios vietos asociacijos ir institucijos tapo švietimo ir kultūros varomąja jėga žemės ūkio gamybos ir žemės ūkio maisto produktų auginimo apsaugos ir skatinimo procese, kuriame produktas „Cicoria puntarelle molfettese“ yra neginčijamas praktinės patirties, apimančios visus etapus nuo lauko iki stalo, simbolis.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos produkto specifikaciją

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