C/2026/3909

20.7.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/3909)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]).

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Cicoria puntarelle molfettese”

ES Nr.: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Cicoria puntarelle molfettese”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0705 21 — lapu cigoriņi (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Cicoria puntarelle molfettese” attiecas uz noteiktajā apgabalā audzētu *Cichorium intybus* L. cigoriņu šķirņu “Molfetta”, “Catalogna pugliese” un “Catalogna puntarelle a foglia stretta” galvām un dzinumiem (“puntarelle”). Tām jābūt ar šādām īpašībām:

a) izskats:

galva: masa no 500 g līdz 1 500 g;

galvas struktūra: kompakta un noapaļota pamatne ar smailu galu;

dzinumu struktūra (“puntarelle”): nedaudz iegareni, sašaurinās līdz smailam galam, galvā to ir daudz;

lapu daudzums starp dzinumiem;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) krāsa: dzinumi ir bālganā krāsā ar dažādas intensitātes zaļiem plankumiem;

c) garša: raksturīgiem kraukšķīgam dārzenim dzinumiem ir salda garša ar vieglu rūgtenu pēcgaršu, kas, dzinumiem augot, pakāpeniski pastiprinās;

d) dzinumu garums: (“puntarelle”) no 7 cm līdz 15 cm.

Produktu laiž tirgū svaigu vai gatavu patēriņam (IV gamma) pēc minimālas tehnoloģiskas apstrādes, kas ietver atlasi, šķirošanu, sagriešanu, mazgāšanu, žāvēšanu un iepakošanu.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi “Cicoria puntarelle molfettese” ražošanas posmi līdz ražas novākšanai notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu var iepakot apgrieztu kā svaigu produktu vai IV gamma formātā:

a) pirmajā gadījumā galvu notīra un noņem nokaltušās lapas. Tās var laist tirgū plūsmas tipa iepakojumos (*flow-pack*) vai uz plastmasas vai kartona paplātēm, vai cita veida iepakojumos, kas atļauti attiecīgajos tiesību aktos, ar svaru no 500 g līdz 1 500 g;

b) otrajā gadījumā dzinumus var iepakot, liekot uz plastmasas vai kartona paplātēm vai cita veida iepakojumos, kas atļauti attiecīgajos tiesību aktos, kuru svars ir no 250 g līdz 1 000 g. Iepakojumam jābūt bez svešķermeņiem. Iepakošana jāveic tā, lai produkts būtu pienācīgi aizsargāts un pietiekami mitrs.

Lapu tīrīšanas, noņemšanas, apgriešanas un iepakošanas apstākļiem nav ģeogrāfisku ierobežojumu.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma ir Eiropas AĢIN simbols un nosaukuma logotips.

Aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei “Cicoria puntarelle molfettese” nedrīkst pievienot nekādu citu aprakstu, kas nav skaidri paredzēts šajā produkta specifikācijā. Ir atļauts izmantot personvārdus, uzņēmumu nosaukumus un privātas un/vai publiskas preču zīmes, ja tiem nav cildinoša rakstura.

Uz iepakojuma jābūt piestiprinātai etiķetei ar tiesību aktos noteikto informāciju, kas no ārpuses redzama salasāmiem un neizdzēšamiem burtiem.

Papildu informācija nedrīkst maldināt patērētāju par produkta veidu un īpašībām.

Logotipa dizainā ir aplis tumši zaļā krāsā (Pantone 2424 C), un vārdi “CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE” ir baltā krāsā augšējā daļā, bet “IGP”, arī baltā krāsā, – apakšējā daļā. Apļa centrā ir stilizēts cigoriņu augs ar trim galiem un divu torņu siluetu pamatnē. Šie divi torņi veido Molfetas burtu “M”. Logotipam ir divi zaļi toņi: Pantone 2424C un Panton 2286C.

Var izmantot arī logotipa melnbalto versiju ar tumšu apmali un iekšējo dizainu uz balta fona.





5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Cicoria puntarelle molfettese" apzīmētā produkta ražošanas apgabals ietver šādu pašvaldību administratīvo teritoriju: Bišelje, Bitonto, *Giovinazzo*, Molfeta, *Terlizzi* un *Ruvo di Puglia*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz

☐ reputāciju

☐ attiecīgu kvalitāti

☒ citām īpašībām

Kopsavilkums par saikni

"Cicoria puntarelle molfettese" atzīšanas pieteikuma pamatā ir gan reputācija, gan raksturīgās īpašības.

"Cicoria puntarelle molfettese" atpazīst pēc izskata (sk. vienotā dokumenta 4.2. punktu): bālganzaļās galvas, konsistences un dabiskā kraukšķīguma, dzinumu saldās garšas ar nedaudz rūgtenu pēcgaršu un dzinumu līdzības mazām līdakām, tāpēc to dēvē par "smailo cigoriņu", atsaucoties uz līdakām līdzīgajiem galiem: "le puntarelle". (*G. de Marco, Molfetta tra Passato e presente*, [Molfeta pagātnē un tagadnē] *Molfetta – Mezzina*, 1982, 12. lpp.).

Šīs īpašības ir radījušas produkta reputāciju un specifiku, kas to atšķir no citiem *Cichorium* sugas šķirnes "Catalogna" cigoriņu veidiem.

Šī atšķirtspēja tika zinātniski pierādīta 2012. gadā, veicot galveno komponentu analīzi (PCA), izmantojot kodolmagnētisko rezonansi, projektā "Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (*BiodiverSO*)" [Apūlijas dārzeņu sugu biodaudzveidība] (2013.–2018.).

Šajā gadījumā PCA parādīja, ka vide ir galvenais atšķirību cēlonis starp "Cicoria puntarelle molfettese" un citām vietējām cigoriņu populācijām, piemēram, "Galatina". Tādējādi tika pamatota "Cicoria puntarelle molfettese" klasifikācija pēc tās ģeogrāfiskās izcelsmes. Tika apstiprināts, ka šis produkts ir ieguvis savu specifiku, raksturīgi pielāgojoties audzēšanas apgabala vides apstākļiem, tostarp augsnei, klimatam un lauksaimniecības faktoriem.

Šeit ir aprakstītas apgabala augsnes un klimata īpašības.

— Augsne: ražošanas apgabalā dominē kaļķakmens pamatieži, plānas un labi drenētas akmeņainas augsnes ar karsta veidojumiem (plaisām), kas nodrošina lietusūdens strauju infiltrāciju. Virszemes ūdeņu pieejamība ir ierobežota, taču zem tiem atrodas dziļi ūdens nesējslāņi.

— Klimats un mikroklimats: ražošanas apgabals, jo īpaši piekrastes joslas, ir pakļauts jūras brīzēm un lielākām temperatūras svārstībām naktī. Šie faktori ietekmē auga fizioloģiju, sekmējot cukuru uzkrāšanos, fermentu aktivitāti un sekundāro metabolītu veidošanos.

— Ūdens pieejamība: ražošanas apgabalā augsnei pieejamo ūdeni regulē mijiedarbība starp nokrišņiem, augsnes tekstūru un dziļiem karsta ūdens nesējslāņiem. Šī kombinācija ierobežo ūdens stagnāciju un nodrošina pastāvīgu, bet ne pārmērīgu ūdensapgādi. Šie apstākļi veicina kraukšķīgu dzinumu veidošanos un novērš pārmērīgu nitrātu daudzumu.

— Temperatūras diapazons un dienasgaismas stundas: lielākas temperatūras svārstības starp nakti un dienu, kā arī ražošanas apgabala platuma grādiem raksturīgais dienasgaismas ilgums ietekmē audu vielmaiņu. Šis augšanas veids veicina stingru stublāju veidošanos un fenola savienojumu un terpēnu uzkrāšanos, kas raksturo dzinumu viegli rūgto garšu.

Ietekme uz "Cicoria puntarelle molfettese" īpašībām:

— Izturība pret aukstumu: vēsturiski "Cicoria puntarelle molfettese" tika izraudzīts tāpēc, ka tas ir izturīgs pret Lemurdžes piekrastes joslai raksturīgajām neregulārajām ziemas salnām. Šī izturība atspoguļojas produktā, kas saglabā savu konsistenci un kraukšķīgumu pat pēc īslaicīgas temperatūras pazemināšanās.

— Galvas struktūra un izmērs: kaļķakmens augsnes un ierobežotā ūdens pieejamība veicina kompaktu, piramīdveida galviņu veidošanos ar lielu skaitu garu, cilindrisku iekšējo dzinumu.

— Krāsa un hlorofila saturs: dzinumu daļēja augšana, kad tos aizsargā lapas, kopā ar augsnes tekstūru rada zaļganbaltus dzinumus.

— Garša un rūgtie savienojumi: temperatūras svārstības un kultūraugu apsaimniekošana modulē rūgto savienojumu (seskviterpēnu laktonu) un fenolu biosintēzi, radot līdzsvaru starp serdes saldumu un nedaudz rūgto pēcgaršu.

Audzēšanas prakses nozīme un lauksaimniecības kalendārs:

— Stādījumu biezība un lapotnes kopšana: attālums starp rindām un augiem, kas noteikts vietējā praksē, veicina vertikālu augšanu un ierobežo lapas plātnes platumu, palielinot iekšējo dzinumu īpatsvaru galvā.

— Sēšanas un ražas novākšanas laiks: lielumu, kraukšķīgumu un aromātisko profilu tieši ietekmē sēšanas un ražas novākšanas laiks katrā fenoloģiskajā stadijā.

— Ūdens apsaimniekošana un mēslošanas līdzekļu izmantošana: kontrolēta apūdeņošana un ierobežota mēslošanas līdzekļu izmantošana veicina nitrātu un polifenolu satura veidošanos, kas atšķiras no citiem audzēšanas apgabaliem.

Pamatojošās zinātniskās atsauces:

Ir eksperimentāli pierādījumi par cēloņsakarību starp vidi, audzēšanas praksi un "Cicoria puntarelle molfettese" ķīmisko un organoleptisko profilu, kā izklāstīts starptautiskos zinātniskos pētījumos. Visbūtiskākie pētījumi ir šādi:

— *D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G., … & Ursini, O.* (2017). "Audzēšanas vietu ietekme uz sterīnu, nitrātu, kopējo fenola savienojumu saturu un antioksidantu aktivitāti endīviju un stublāju cigoriņu ēdamajos produktos". *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")" ("Ieskats seskviterpenoīdu biosintēzes ceļā, veicot stublāju cigoriņu (*Cichorium intybus* kultūrgrupa "Catalogna") metabolisko profilēšanu un *de novo* transkriptoma salikšanu"). *Frontiers in Plant Science*, 7, 1676. lpp.

"Cicoria puntarelle molfettese" ražošanas vēsture ir radījusi ciešas saiknes ar patērētājiem, kuri joprojām augstu vērtē tā īpašo un savdabīgo kvalitāti.

"Cicoria puntarelle molfettese" ir sena vēsture. Rakstiskie avoti ir datēti ar 20. gadsimta sākumu. Visa ražošanas apgabala pašvaldību vairāk nekā 100 gadu senā lauksaimniecības un kulinārijas literatūra, kā arī vecāka gadagājuma lauksaimnieku tiešās liecības apliecina šā produkta vēsturisko savdabību. Šis pieticīgais lapu dārzenis ir ieguvis īpašu identitāti, kas sakņojas tautā lietotos apzīmējumos un izteicienos: "spigata" [smaila], "a punte" [ar smailiem galiem], "puntarelle" [gali], "campestri" [lauku], "Molfetta" un "molfettese" [Molfetas]. Visi šie apzīmējumi nepārprotami attiecas uz šim noteiktajam apgabalam raksturīgo cigoriņu: "Cicoria puntarelle molfettese".

Liecībās ir fiksēti un pārrakstīti "ielu pārdevēju un ceļojošo tirgotāju saucieni", kas bija raksturīga aina lauku apvidos un Molfetas galvenajos laukumos un atspoguļo, kā produkts tika izslavēts [vietējā dialektā]: "uè la cimececorei'à specate" (nāciet pēc smailajiem cigoriņiem), *G. De Marco, Molfetta tra Passato e presente* [Molfeta pagātnē un tagadnē], *Molfetta – Mezzina*, 1982, 12. lpp.

Astoņdesmitajos gados, apvienojoties ražotājiem un veidojoties ražotāju organizācijām, šī produkta atšķirīgās vērtības apzināšanās kļuva par būtisku faktoru pilnvērtīgas ražošanas un tirdzniecības organizācijas attīstībā.

Molfetas teritorijā īpaši svarīga bija viena apvienojoša organizācija: *Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L.* [*San Giacomo* augļu un dārzeņu kooperatīvā sabiedrība]. Tā tika dibināta 1981. gada 2. decembrī, sāka darboties 1982. gada 5. maijā un turpināja darboties līdz deviņdesmito gadu beigām.

Saikne starp šo dārzkopības produktu un tā izmantošanu kulinārijas vajadzībām Molfetas tradīcijā ir skaidri redzama arī no arhīviem un privātpersonām saņemtajās liecībās par notikumu, kura centrā tas bija: *Sagra della* "Cicoria puntarelle molfettese" ["Cicoria puntarelle molfettese" svētki]. Šis pasākums, ko organizēja iepriekš minētais *San Giacomo* augļu un dārzeņu kooperatīvs, notika katru gadu no 1985. gada līdz deviņdesmito gadu beigām.

Ir arī daudz liecību par "Cicoria puntarelle molfettese" tirdzniecību, kā liecina ar nodokļiem saistītie dokumenti, kas datēti ar 20. gadsimta deviņdesmitajiem gadiem.

"Cicorie puntarelle molfettese" sertifikācija un atzīšana šajā apgabalā ir radījusi interesi arī zinātnieku aprindās.

Šī pētniecības centru interese ir rosinājusi vairākus turpmākus pētījumus par šo tematu:

— *M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria* (2012) izstrādāja šķirnes "Catalogna" (*Cichorium intybus* L.) vietējo populāciju identificēšanas procedūru un pārstrādes metodi, lai produktu sagatavotu patēriņam. IX Nacionālās bioloģiskās daudzveidības konferences materiāli, *Valanzano* (Bari), 2012. gada 5.–7. septembris. 2. sējums: "Bioloģiskā daudzveidība, pārtika un veselība", 186.–192. lpp.;

— *M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria* (2014). "Atdzesētu, termiski apstrādātu cigoriņu stublāju (*Cichorium intybus* L., kultūrgrupa "Catalogna") kvalitātes novērtēšana, izmantojot tradicionālās un *sous vide* gatavošanas metodes". *Journal of the Science of Food Agriculture*, 94, 656–665. lpp.;

— Projekts "Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (*BiodiverSO*)" [Apūlijas dārzeņu sugu bioloģiskā daudzveidība] (2013.–2018. gads), ko finansēja Apūlijas reģions saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1698/2005, Apūlijas Lauku attīstības programmu 2007.–2013. gadam, 214. pasākumu, 4. darbību, a) apakšpasākumu "Integrēti bioloģiskās daudzveidības projekti", īstenošanu sākot 2014.–2015. gadā. Projektā tika identificētas ar nosaukumu "Cicoria puntarelle molfettese" apzīmētā produkta specifiskās īpašības.

Visos iepriekš minētajos pētījumos ir minēts un raksturots "Cicoria puntarelle molfettese".

Mūsdienās "Cicoria puntarelle molfettese" nav tikai dārzkopības produkts. Tas ir kļuvis par īstu Apūlijas kultūras un gastronomijas simbolu. No lauku saimniecību galdiem līdz mūsdienu restorānu ēdienkartēm, no vietējiem festivāliem līdz lauksaimniecības pārtikas produktu un tūrisma veicināšanas pasākumiem šiem cigoriņiem ir vadošā loma lauku atdzimšanā, kas apvieno pārtiku, vēsturi, ekonomiku un kopienu. Pēdējā laikā, īstenojot jaunākās iniciatīvas, ir veicināta lauku tūrisma attīstība. Arvien vairāk tūristu izvēlas autentisku pieredzi, apmeklējot "Cicoria puntarelle molfettese" laukus Molfetas lauksaimniecības apvidū, piemēram, piedaloties vietējās rīcības grupas "Ponte Lama" organizētajā iniciatīvā "Orti Aperti" [Atvērtie lauki]. Molfetas pašvaldība kopā ar asociāciju *AUSER* bija projekta "Colto e mangiato" [Audzēts un apēsts] virzītāja, īpašu uzmanību pievēršot "Cicoria puntarelle molfettese". Tā rezultātā 2024. gada 18. aprīlī notika konference. Tā piesaistīja ievērojamu sabiedrības uzmanību un guva lielus panākumus.

Asociācijas *Cuochi Baresi, APCI* (Itālijas pavāru profesionālā asociācija), *Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie* un daudzas citas nelielas organizācijas ir popularizējušas gastronomijas pasākumus, kas pilnībā veltīti "Cicoria puntarelle molfettese". To vidū ir "Dalla terra alla tavola": šī iniciatīva "no zemes līdz galdam" bija vērsta uz "Cicoria puntarelle molfettese", lai popularizētu tā unikālās īpašības un vēsturi. Apvienību veicināšanas pasākumi ir radījuši sinerģiju starp akadēmiskajām aprindām, apvienībām, ražotājiem un restorāniem ar galveno mērķi nostiprināt "Cicoria puntarelle molfettese" gastronomisko vērtību un veicināt tā plašu popularizēšanu. Kā piemēru var minēt *Istituto Professionale Alberghiero* [viesmīlības nozares profesionālais institūts] iniciatīvu, kas organizē

ikgadējas darba grupas par konkrētiem tematiem saistībā ar zināšanām par “Cicoria puntarelle molfettese” un tā izmantošanu tradicionālu un radošu recepšu pagatavošanā. Tāpēc visas iesaistītās vietējās apvienības un iestādes ir kļuvušas par izglītības un kultūras virzītājspēkiem lauksaimnieciskās ražošanas un lauksaimniecības pārtikas produktu ražošanas aizsardzības un veicināšanas procesā, kurā “Cicoria puntarelle molfettese” ir neapstrīdams no zemes līdz galdam nodotas zinātības simbols.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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