C/2026/3909

20.7.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/3909)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Cicoria puntarelle molfettese”

EU-nr.: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Naam**

“Cicoria puntarelle molfettese”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

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

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De beschermde geografische aanduiding “Cicoria puntarelle molfettese” verwijst naar de kroppen en scheuten (“puntarelle”) van de cichorei *Cichorium intybus* L (kapucijnerbaard), van de in het afgebakende gebied geteelde variëteiten “Molfetta”, “Catalogna pugliese” en “Catalogna puntarelle a foglia stretta”. Ze moeten de volgende kenmerken vertonen:

a) uiterlijk:

krop: gewicht: tussen 500 g en 1 500 g;

structuur van de krop: compacte en afgeronde basis met spitse punt;

structuur van de scheuten (“puntarelle”): ietwat langwerpig, taps toelopend in een punt, met een goedgevulde krop;

een overvloed aan bladeren tussen de scheuten;

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) kleur: de scheuten hebben een witachtige kleur met groene vlekken van verschillende intensiteit;

c) smaak: een groente die wordt gekenmerkt door haar knapperigheid en waarvan de scheuten een zoete smaak hebben en een licht bittere nasmaak, die geleidelijk sterker wordt naarmate de scheuten groeien;

d) lengte van de scheuten: ("puntarelle"): tussen 7 cm en 15 cm.

Het product wordt vers of kant-en-klaar (vierde gamma) op de markt gebracht na een minimale verwerking, bestaande uit selecteren, sorteren, snijden, wassen, drogen en verpakken.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie van de "Cicoria puntarelle molfettese" tot aan de oogst moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product kan worden verpakt als vers en bijgesneden product of als voorgesneden en gewassen kant-en-klaarproduct:

a) in het eerste geval worden de kroppen schoongemaakt en ontdaan van verwelkte bladeren. Ze kunnen op de markt worden gebracht in krimpfolie, op plastic of kartonnen schalen, of in andere soorten verpakkingen die wettelijk zijn toegestaan, met een gewicht tussen 500 g en 1 500 g;

b) in het tweede geval worden de scheuten simpelweg verpakt op een plastic of kartonnen schaal, of in andere wettelijk toegestane soorten verpakkingen, met een gewicht tussen 250 g en 1 000 g. De verpakking mag geen onzuiverheden bevatten. Het verpakkingsproces moet zodanig worden uitgevoerd dat het product goed beschermd is en voldoende water bevat.

Voor het reinigen, het ontdoen van de buitenste bladeren, het bijsnijden en het verpakken gelden geen geografische beperkingen.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de verpakking staan het Europese BGA-symbool en het logo met de naam van het product.

Er mogen naast de beschermde geografische aanduiding "Cicoria puntarelle molfettese" geen andere beschrijvingen worden gebruikt die niet uitdrukkelijk in dit productdossier zijn opgenomen. Eigennamen, bedrijfsnamen en particuliere merken en/of merken van de overheid zijn wel toegestaan, mits hiermee niet het product wordt aangeprezen.

Op de verpakking moet een etiket worden aangebracht met de wettelijk vereiste informatie in leesbare, onuitwisbare letters, die van buitenaf zichtbaar zijn.

Eventuele aanvullende informatie mag niet leiden tot misleiding van de consument wat betreft de aard en de eigenschappen van het product.

Het logo-ontwerp bestaat uit een donkergroene cirkel (Pantone 2424 C) met in het bovenste gedeelte de woorden "CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE" in het wit en in het onderste gedeelte, eveneens in het wit, de vermelding "IGP". Midden in de cirkel staat een ontwerp van een gestileerde cichoreiplant met drie uiteinden en de vorm van twee torens aan de onderzijde. De twee torens vormen de letter "M" voor Molfetta. Het logo bestaat uit twee groentinten: Pantone 2424C en Pantone 2286C.

Er kan ook een zwart-witversie van het logo worden gebruikt, waarbij zwart de kleur is van de cirkel en van het ontwerp binnen in de cirkel tegen een witte achtergrond.



5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BGA "Cicoria puntarelle molfettese" beslaat het administratieve grondgebied van de gemeenten Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi en Ruvo di Puglia.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☐ reputatie

☐ een bepaalde hoedanigheid

☒ andere kenmerken

Samenvatting van het verband

De aanvraag tot erkenning van de "Cicoria puntarelle molfettese" is gebaseerd op zowel de reputatie als de onderscheidende kenmerken ervan.

De "Cicoria puntarelle molfettese" is herkenbaar aan zijn uiterlijk (zie punt 4.2 van het enig document), het witachtige groen van de krop, de consistentie en natuurlijke knapperigheid van het product, en de zoete smaak en licht bittere nasmaak van de scheuten. Aan het feit dat de scheuten iets weg hebben van kleine speertjes, heeft de groente de bijnaam "stekelige cichorei" te danken, die verwijst naar de speerachtige uiteinden: "le puntarelle". (G. de Marco, Molfetta tra passato e presente, [Molfetta toen en nu] Molfetta – Mezzina, 1982, blz. 12).

Aan deze specifieke kenmerken dankt het product zijn reputatie en onderscheidt het zich van andere cichoreitypen van de variëteit Catalogna, behorend tot het geslacht Cichorei.

Deze onderscheidende kenmerken werden in een project genaamd "Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO" (Biodiversiteit in de groentesoorten van Apulië) – dat liep van 2013 tot en met 2018 – in 2012 wetenschappelijk aangetoond door middel van een hoofdcomponentenanalyse met behulp van kernspinresonantie.

Uit de analyse kwam naar voren dat de omgeving de belangrijkste oorzaak is waarom "Cicoria puntarelle molfettese" zich onderscheidt van andere lokale cichoreipopulaties, zoals "puntarelle di Galatina". Het verband tussen de "Cicoria puntarelle molfettese" en de geografische oorsprong werd hiermee onderbouwd. Hiermee werd bevestigd dat dit product zijn eigen specifieke kenmerken had verworven door zich aan te passen aan de omgevingsomstandigheden van het teeltgebied, waaronder de klimatologische en bodemkarakteristieken en factoren van landbouwkundige aard.

Hier volgt een beschrijving van de bodem- en klimaatomstandigheden van het gebied.

— Bodem: het productiegebied wordt gekenmerkt door kalkbodems, dunne en goed doorlatende steenachtige bodems met karstkenmerken (scheuren), waar regenwater snel doorheen kan wegzakken. Oppervlaktewater is slechts in beperkte mate aanwezig, maar in de ondergrond bevinden zich diepe watervoerende lagen.

— Klimaat en microklimaat: het productiegebied, en met name de kuststroken ervan, staat bloot aan zeewind en aan grotere temperatuurschommelingen 's nachts. Deze factoren beïnvloeden de fysiologische eigenschappen van de plant wat betreft de opbouw van suikers, de enzymactiviteit en secundaire metabolieten.

— Beschikbaarheid van water: in het productiegebied wordt de hoeveelheid water die voor de bodem beschikbaar is, bepaald door de wisselwerking tussen neerslag, bodemtextuur en de aanwezigheid van diepe karstische watervoerende lagen. Deze combinatie verkleint de kans op stilstaand water en zorgt voor een constante, maar niet overmatige watertoevoer. Dit zijn gunstige omstandigheden voor de vorming van knapperige scheuten, die een te hoog nitraatgehalte voorkomen.

— Temperatuurbereik en aantal uren daglicht: het temperatuurverschil tussen dag en nacht en het aantal uren daglicht op de breedtegraden van het productiegebied beïnvloeden de stofwisseling van de weefsels. Die omstandigheden bevorderen de ontwikkeling van stevige stengels en de opbouw van de fenolverbindingen en terpenen, die de scheuten hun licht bittere smaak geven.

Dat leidt tot de volgende eigenschappen van “Cicoria puntarelle molfettese”:

— koudebestendigheid: van oudsher staat “Cicoria puntarelle molfettese” bekend om zijn bestendigheid tegen vorst, waarvan incidenteel in de kuststrook van de Murge sprake is. Die koudebestendigheid zorgt ervoor dat het product – ook na kortstondige temperatuurdalingen – zijn consistentie en knapperigheid behoudt;

— vorm en grootte van de krop: de kalkhoudende bodems en de beperkte watervoorziening zijn bevorderlijk voor de ontwikkeling van compacte, piramidevormige kroppen met veel langwerpige, cilindervormige scheuten aan de binnenkant;

— kleur en chlorofylgehalte: het feit dat de scheuten gedeeltelijk worden afgeschermd door bladeren zorgt er, in combinatie met de bodemtextuur, voor dat ze een groenachtig-witte kleur krijgen;

— smaak- en bitterstoffen: de temperatuurschommelingen en het gewasbeheer zijn van invloed op de biosynthese van de bitterstoffen (sesquiterpeenlactonen) en fenolverbindingen, waardoor er een evenwicht ontstaat tussen de zoetheid van de kern en de licht bittere nasmaak.

De rol van teeltmethoden en de landbouwkalender:

— beplantingsdichtheid en loofbeheer: de afstand tussen de rijen en de planten die in de lokale praktijk worden aangehouden, bevordert de verticale groei en beperkt de bladbreedte, wat zorgt voor een groter aantal scheuten aan de binnenkant van de krop.

— zaai- en oogsttijd: het moment waarop wordt gezaaid of geoogst, is in elk fenologisch stadium rechtstreeks van invloed op de grootte, de knapperigheid en het aromaprofiel.

— waterbeheer en het gebruik van meststoffen: gecontroleerde irrigatie en een beperkt gebruik van meststoffen dragen bij aan een nitraat- en een polyfenolprofiel die verschillen van die in andere teeltgebieden.

Ondersteunende wetenschappelijke bronnen:

In internationale wetenschappelijke studies is experimenteel bewijs geleverd voor een causaal verband tussen de omgeving, de teeltmethoden en het chemische en sensorische profiel van “Cicoria puntarelle molfettese”. De meest relevante hiervan zijn:

— 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” (Invloed van teeltlocaties op het gehalte aan sterolen, nitraat en totale fenolen en op de antioxidantactiviteit in eetbare producten van andijvie en stengelcichorei), 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”)” (Inzichten in de sesquiterpenoïdenroute via metabole profilering en de-novo-assemblage van het transcriptoom van stengelcichorei (*Cichorium intybus*, cultivarengroep “Catalogna”)), Frontiers in Plant Science, 7, 1676.

De teelt van “Cicoria puntarelle molfettese” heeft mettertijd geleid tot een hechte band met de consumenten, die ook vandaag de dag nog steeds de bijzondere, kenmerkende kwaliteit ervan weten te waarderen.

“Cicoria puntarelle molfettese” kent een lange geschiedenis. De schriftelijke bronnen dateren uit het begin van de twintigste eeuw. Alle landbouw- en culinaire literatuur uit de gemeenten in het productiegebied, die meer dan 100 jaar omvat, evenals wat uit de mond van de oudere generatie boeren is opgetekend, getuigen van het historische unieke karakter van dit product. Deze bescheiden bladgroente heeft een eigen identiteit gekregen, die is geworteld in een reeks populaire uitdrukkingen en gezegden: “spigata” [stekelig], “a punte” [puntig], “puntarelle” [speertjes], “campestri” [van het veld], afkomstig uit “Molfetta” en “molfettese” [uit Molfetta]. Deze wijzen allemaal duidelijk op een “cichorei” die kenmerkend is voor dat afgebakende en afbakenbare gebied: “Cicoria puntarelle molfettese”.

Er zijn getuigenverslagen opgetekend – en in het lokale dialect getranscribeerd – waarin het typische tafereel van verkopers van allerlei pluimage die op de dorpspleinen van Molfetta luidkeels deze waar aanprijzen, wordt geschetst: “uè la cimececorei’à specate” (“koop de puntige cichorei”), G. De Marco, “Molfetta tra passato e presente” [Molfetta toen en nu], Molfetta – Mezzina, 1982, blz. 12.

In de jaren tachtig van de vorige eeuw groeide het besef dat men te doen had met een bijzonder product. Dit besef ontstond dankzij een proces van samenwerking en de oprichting van producentenorganisaties. Dit schiep ook de voorwaarde om de productie op een volwaardige wijze te kunnen beheren en het product op een georganiseerde manier in de handel te kunnen brengen.

Van fundamenteel belang was de oprichting van één samenwerkingsorganisatie voor heel Molfetta: de Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. (fruit- en groentecoöperatie van San Giacomo). De coöperatie werd opgericht op 2 december 1981, begon haar activiteiten op 5 mei 1982 en bleef actief tot het einde van de jaren 1990.

Het verband tussen dit tuinbouwproduct en de culinaire toepassingen ervan in de traditie van Molfetta komt ook duidelijk naar voren in getuigenissen die zijn verzameld uit archieven en bij particulieren, met betrekking tot een evenement waarin het een centrale rol speelde: Sagra della "Cicoria puntarelle molfettese" [Feestdag van de "Cicoria puntarelle molfettese"]. Dit door de coöperatie georganiseerde evenement vond tussen 1985 en het einde van de jaren 1990 elk jaar plaats.

Er zijn ook talrijke getuigenissen over de handel in "Cicoria puntarelle molfettese", zoals blijkt uit de belastingdocumenten uit de jaren 1990.

De certificeringen en onderscheidingen van de "Cicoria puntarelle molfettese" in de regio hebben ook in de wetenschappelijke wereld de aandacht getrokken.

Deze belangstelling vanuit onderzoekscentra gaf aanleiding tot een aantal verdere studies en verkenningen over dit thema:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino en P. Santamaria (2012) hebben een procedure ontwikkeld voor het in kaart brengen van lokale populaties van de variëteit Catalogna (*Cichorium intybus* L.) en een verwerkingsmethode uitgedacht om het product consumptieklaar te maken. Verslag van de 9e nationale conferentie over biodiversiteit, Valanzano (Bari), 5-7 september 2012. Deel 2: "Biodiversity, food and health" (Biodiversiteit, voeding en gezondheid), 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" (Kwaliteitsbeoordeling van gegaarde en snel gekoelde cichoreistengels (*Cichorium intybus* L., Catalogna-groep) met behulp van traditionele en sous-vide-kookmethoden), Journal of the Science of Food Agriculture, 94, 656–665;

— "Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" [Biodiversiteit van groentesoorten in Apulië] (2013-2018), gefinancierd door de regio Apulië, op grond van Verordening (EG) nr. 1698/2005, programma voor plattelandsontwikkeling voor Apulië 2007-2013, maatregel 214, actie 4, deelactie a) "Geïntegreerde biodiversiteitsprojecten", opstartperiode 2014-2015. In het kader van het project zijn de specifieke kenmerken van het product met de benaming "Cicoria puntarelle molfettese" in kaart gebracht.

In alle bovengenoemde studies wordt "Cicoria puntarelle molfettese" genoemd en beschreven.

Tegenwoordig is "Cicoria puntarelle molfettese" niet langer louter een tuinbouwproduct. Het staat inmiddels symbool voor de cultuur en gastronomie van Apulië. Deze cichorei, die op tafel bij boerengezinnen en in moderne restaurants wordt geserveerd en een rol speelt op lokale festivals en in promotieactiviteiten voor de agrovoedingssector en het toerisme, heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan de heropleving van het platteland waarbij gastronomie, geschiedenis, economie en gemeenschap samenkomen. Het plattelandstoerisme heeft onlangs een impuls gekregen, waaraan de recente initiatieven hebben bijgedragen. Steeds meer toeristen kiezen voor een authentieke ervaring en bezoeken de afgelegen velden waar de "Cicoria puntarelle molfettese" wordt verbouwd in het landbouwhart van Molfetta, bijvoorbeeld in het kader van het initiatief "Orti Aperti" [open velden], van de lokale actiegroep Ponte Lama. Samen met de vereniging AUSER was de gemeente Molfetta initiatiefnemer van het project "Colto e mangiato" [verbouwd en gegeten], waarbij onder meer aandacht werd besteed aan de "Cicoria puntarelle molfettese". Hieruit vloeide op 18 april 2024 een conferentie voort. De conferentie trok veel publieke aandacht en was een succes.

De verenigingen Cuochi Baresi, APCI (beroepsvereniging van Italiaanse koks), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie en vele andere kleine organisaties hebben gastronomische evenementen georganiseerd die volledig in het teken stonden van de "Cicoria puntarelle molfettese". Een daarvan is "Dalla terra alla tavola": dit initiatief, "van het land op het bord", stond in het teken van de "Cicoria puntarelle molfettese" en had als doel de unieke kenmerken en geschiedenis ervan onder de aandacht te brengen. De promotieactiviteiten van de verenigingen hebben geleid tot synergie tussen hen en de academische wereld, producenten en restaurateurs, met als hoofddoel de gastronomische waarde van de "Cicoria puntarelle molfettese" te versterken en deze op grote schaal onder de aandacht te brengen. Een voorbeeld hiervan is het initiatief van het Istituto Professionale Alberghiero [opleidings-

instituut voor de horeca], dat jaarlijks workshops organiseert rond specifieke onderwerpen met betrekking tot de kennis en het gebruik van "Cicoria puntarelle molfettese" bij het bereiden van traditionele en creatieve recepten. Hierdoor zijn alle betrokken lokale verenigingen en instellingen uitgegroeid tot drijvende krachten op het gebied van onderwijs en cultuur in een proces dat is gericht op het behoud en de bevordering van landbouwproductie en de teelt van agrovoedingsgewassen. Het staat buiten kijf dat de "Cicoria puntarelle molfettese" het symbool is van knowhow die zijn oorsprong vindt op het land en belandt op het bord.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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