Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/3909)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Cicoria puntarelle molfettese”

Nr UE: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cicoria puntarelle molfettese”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0705 21 – Cykoria warzywna (cykoria brukselska) (Cichorium intybus var. foliosum)

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Chronione oznaczenie geograficzne „Cicoria puntarelle molfettese” odnosi się do główek i pędów („puntarelle”) cykorii Cichorium intybus L, odmian „Molfetta”, „Catalogna pugliese” i „Catalogna puntarelle a foglia stretta” produkowanych na wyznaczonym obszarze. Muszą one mieć następujące cechy charakterystyczne:

a) wygląd:

główka: waga od 500 g do 1 500 g;

struktura główki: zwarta i zaokrąglona podstawa ze spiczastą końcówką;

struktura pędów („puntarelle”): nieco wydłużone, o stopniowanej wysokości, licznie występujące w główce;

liczne drobne liście między pędami;

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) barwa: pędy mają białawy kolor z zielonymi plamkami o różnej intensywności;

c) smak: pędy – warzywo o charakterystycznej chrupkości – mają słodki smak z lekko gorzkim posmakiem, który stopniowo nasila się w miarę wzrostu pędów;

d) długość pędów: („puntarelle") od 7 cm do 15 cm.

Produkt wprowadza się do obrotu w stanie świeżym lub gotowym do spożycia (IV gamma) po minimalnym przetworzeniu technologicznym polegającym na selekcji, sortowaniu, cięciu, płukaniu, suszeniu i pakowaniu.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji cykorii „Cicoria puntarelle molfettese" aż do zbiorów odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt może być pakowany w formie ciętej jako produkt świeży lub w formie IV gamma:

a) w pierwszym przypadku główki są czyszczone i pozbawiane zwiędłych liści. Mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach typu flow-pack, na plastikowych lub kartonowych tackach bądź w opakowaniach innego rodzaju dopuszczonych w odpowiednich przepisach, o masie od 500 g do 1 500 g;

b) w drugim przypadku pędy mogą być po prostu umieszczone na plastikowych lub kartonowych tackach bądź w opakowaniach innego rodzaju dopuszczonych w odpowiednich przepisach, o masie od 250 g do 1 000 g. Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych. Proces pakowania musi odbywać się w sposób zapewniający odpowiednią ochronę produktu i jego wystarczającą wilgotność.

Nie ma ograniczeń geograficznych dotyczących warunków czyszczenia, obierania, cięcia i pakowania.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu znajduje się europejski symbol ChOG i logo oznaczenia.

Chronionemu oznaczeniu geograficznemu „Cicoria puntarelle molfettese" nie może towarzyszyć żaden inny opis, który nie jest wyraźnie określony w specyfikacji tego produktu. Dopuszcza się używanie autentycznych nazwisk, nazw handlowych oraz prywatnych lub publicznych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachwalającego.

Na opakowaniu należy umieścić etykietę z informacjami wymaganymi przez prawo zapisanymi w sposób czytelny, nieusuwalny i widoczny z zewnątrz.

Dodatkowe informacje nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd co do charakteru i właściwości produktu.

Na wzorze logo przedstawiono okrąg w kolorze ciemnozielonym (Pantone 2424C) z białym napisem „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE" w górnej części oraz skrótem „IGP" w dolnej części, również w kolorze białym. W środku okręgu znajduje się wzór przedstawiający stylizowaną roślinę cykorii z trzema końcówkami i dwoma wieżami u podstawy. Te dwie wieże tworzą literę „M" odnoszącą się do nazwy Molfetta. Logo jest utrzymane w dwóch odcieniach zieleni: Pantone 2424C i Pantone 2286C.

Można również stosować czarno-białą wersję logo, z ciemnym obramowaniem i wewnętrznym wzorem na białym tle.





5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji cykorii objętej ChOG „Cicoria puntarelle molfettese" obejmuje obszar administracyjny gmin Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi i Ruvo di Puglia.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☐ renomie

☐ określonej jakości

☒ innych cechach charakterystycznych

Streszczenie związku

Wniosek o uznanie oznaczenia „Cicoria puntarelle molfettese" opiera się na renomie i cechach charakterystycznych.

Cykoria „Cicoria puntarelle molfettese" jest rozpoznawalna dzięki wyglądowi (zob. pkt 4.2 jednolitego dokumentu), z białawą zielenią główki, konsystencji i naturalnej chrupkości, słodkości pędów z lekko gorzkim posmakiem oraz podobieństwu pędów do niewielkich szpiców (stąd nazwa „cykoria szpiczasta", odnosząca się do ostrych końcówek – „le puntarelle"). (G. de Marco, „Molfetta tra passato e presente" [Przeszłość i teraźniejszość Molfetty], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12).

Cechy te przyczyniły się do renomy produktu i jego specyfiki, która odróżnia go od innych rodzajów cykorii gatunku Cycorium odmiany Catalogna.

Ten odróżniający charakter został naukowo potwierdzony w 2012 r. przez analizę głównych składowych (PCA) z wykorzystaniem jądrowego rezonansu magnetycznego w ramach projektu „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" [Różnorodność biologiczna gatunków warzyw w Apulii] (2013–2018).

W tym przypadku analiza PCA wykazała, że główną przyczyną różnic między „Cicoria puntarelle molfettese" a innymi lokalnymi populacjami cykorii, np. odmianą galatina, jest środowisko. Klasyfikacja „Cicoria puntarelle molfettese" w odniesieniu do jej pochodzenia geograficznego została zatem uzasadniona. Potwierdzono, że produkt ten wykształcił specyficzne właściwości dzięki charakterystycznemu dostosowaniu do warunków środowiskowych panujących na obszarze uprawy, z uwzględnieniem czynników glebowych, klimatycznych i rolniczych.

Poniżej znajduje się opis właściwości glebowych i klimatycznych na tym obszarze.

— Gleba: na obszarze produkcji dominują podłoża wapienne, płytkie i dobrze przepuszczalne gleby kamieniste o cechach krasowych (pęknięcia), które umożliwiają szybkie przenikanie deszczu. Dostępność wód powierzchniowych jest ograniczona, ale istnieją głębokie podziemne warstwy wodonośne.

— Klimat i mikroklimat: na obszarze produkcji, zwłaszcza w pasach przybrzeżnych, występują bryzy morskie i większe wahania temperatury w nocy. Czynniki te wpływają na fizjologię rośliny, w której akumulują się cukry, aktywność enzymów i metabolity wtórne.

— Dostępność wody: na zasób wody dostępnej w glebie na obszarze produkcji wpływa współoddziaływanie między opadami, uziarnieniem gleby i obecnością głębokich krasowych warstw wodonośnych. Taka kombinacja ogranicza ilość wody stojącej i zapewnia stałe, lecz nienadmierne dostawy wody. Warunki te sprzyjają tworzeniu się chrupkich pędów i zapobiegają nadmiarowi azotanów.

— Zakres temperatur i godziny światła dziennego: większe różnice w temperaturach nocnych i dziennych oraz okresy światła dziennego typowe dla szerokości geograficznej obszaru produkcji wpływają na metabolizm tkanek. Ta forma wzrostu sprzyja zwartym łodygom oraz akumulacji związków fenolowych i terpenów, które decydują o łagodnie gorzkim smaku pędów.

Skutki dla właściwości „Cicoria puntarelle molfettese”:

— Odporność na zimno: w przeszłości cykorię „Cicoria puntarelle molfettese” wybierano ze względu na tolerancję na sporadyczne zimowe przymrozki typowe dla pasa przybrzeżnego Murge. Odporność ta znajduje odzwierciedlenie w produkcie, który zachowuje konsystencję i chrupkość nawet po krótkotrwałych spadkach temperatury.

— Struktura i wielkość główki: wapienne gleby i niewielka ilość wody sprzyjają powstawaniu zwartych stożkowych główek oraz wielu długich cylindrycznych pędów wewnętrznych.

— Zawartość barwnika i chlorofilu: częściowy wzrost pędów chronionych liśćmi oraz uziarnienie gleby skutkują powstaniem pędów o zielonkawobiałej barwie.

— Aromat i związki goryczkowe: różnice temperatur i gospodarowanie uprawami dostosowują biosyntezę związków goryczowych (laktonów seskwiterpenowych) i fenoli oraz prowadzą do równowagi między słodyczą głównej części a lekko gorzkim posmakiem.

Rola praktyk uprawy i harmonogram upraw:

— Gęstość nasadzeń i gospodarowanie ulistnieniem: odległości między rzędami i roślinami ustalone w lokalnej praktyce sprzyjają pionowemu wzrostowi i ograniczają szerokość blaszek liści, a to zwiększa proporcję wewnętrznych pędów w główce.

— Czas siewu i zbiorów: bezpośredni wpływ na wielkość, chrupkość i profil aromatyczny w każdym stadium rozwoju fenologicznego ma czas siewu i zbiorów.

— Gospodarowanie wodą i stosowanie nawozów: sterowane nawadnianie i ograniczone wykorzystanie nawozów przyczyniają się do powstania profili azotanowych i polifenolowych, które różnią się w stosunku do innych obszarów uprawy.

Potwierdzające źródła naukowe:

W międzynarodowych opracowaniach naukowych przedstawiono dowody doświadczalne na istnienie związku przyczynowego między środowiskiem, praktykami uprawy oraz profilem chemicznym i sensorycznym cykorii „Cicoria puntarelle molfettese”. Do najważniejszych opracowań należą:

— F. D'Acunzo, D. Giannino, V. Longo, M. Ciardi, G. Testone, G. Mele,... i O. Ursini, (2017). „Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products” [Wpływ miejsc uprawy na zawartość steroli, azotanów i związków fenolowych ogółem oraz aktywność przeciwutleniającą w jadalnych produktach z endywii i cykorii łodygowej”]. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 68(1), 52–64.

— G. Testone, G. Mele, E. Di Giacomo, M. Gonnella, M. Renna, G. C. Tenore,... i D. Giannino, (2016). „Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and de novo transcriptome assembly of stem-chicory (Cichorium intybus cultigroup »Catalogna«)” [Analiza ścieżki seskwiterpenoidów za pomocą profilowania metabolicznego i składania transkryptomu *de novo* cykorii łodygowej (kultygrupy Cichorium intybus „catalogna”)]. Frontiers in Plant Science, 7, 1676.

Historia produkcji cykorii „Cicoria puntarelle molfettese” wpłynęła na silne powiązania z konsumentami, którzy stale doceniają jej szczególną i odrębną jakość.

Cykoria „Cicoria puntarelle molfettese” ma długą historię. Źródła pisane sięgają początku XX wieku. Cała literatura rolnicza i kulinarna gmin z obszaru produkcji, mająca ponad 100 lat, oraz bezpośrednie relacje starszych rolników świadczą o historycznej wyjątkowości tego produktu. To proste warzywo liściowate zyskało szczególną tożsamość zakorzenioną w popularnych zwrotach i powiedzeniach: „spigata” [szpiczasta], „a punte” [ostra], „puntarelle” [czubki], „campestri” [wiejska], „Molfetta” [z Molfetty] i „molfettese” [molfettańska]. Wszystkie te elementy wyraźnie określają „cykorię” charakterystyczną dla wyznaczonego i określonego obszaru: „Cicoria puntarelle molfettese”.

W przekazach odnotowuje się i zapisuje typową scenę z obszarów wiejskich – „okrzyki sprzedawców, handlarzy ulicznych i domokrążców” na głównych placach Molfetty – przywołującą echa tego, w jaki sposób produkt był zachwalany [w lokalnym dialekcie]: „uè la cimececorei'à specate” („Cykoria szpiczasta! Podejdźcie, wybierajcie!”) (G. De Marco, „Molfetta tra passato e presente” [Przeszłość i teraźniejszość Molfetty], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12).

W latach 80. XX wieku dzięki procesowi jednoczenia i organizacjom producentów świadomość wyjątkowej wartości produktu stała się podstawowym czynnikiem rozwoju całościowego zarządzania produkcją i wprowadzaniem do obrotu.

Na terytorium Molfetty zasadniczą rolę odegrała wyjątkowa organizacja integrująca: Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [spółdzielnia sektora owoców i warzyw San Giacomo]. Spółdzielnia ta, założona 2 grudnia 1981 r., rozpoczęła działalność 5 maja 1982 r. i pozostała aktywna do końca lat 90. XX wieku.

Związek między tym produktem ogrodniczym a jego kulinarnymi zastosowaniami w tradycji Molfetty jest również widoczny w przekazach zebranych z archiwów i od osób fizycznych na temat wydarzenia poświęconego temu produktowi: Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese" [festiwal cykorii „Cicoria puntarelle molfettese"]. Wydarzenie to, promowane przez wspomnianą spółdzielnię sektora owoców i warzyw San Giacomo, odbywało się co roku w okresie od 1985 r. do końca lat 90. XX wieku.

Istnieje również wiele dowodów świadczących o wprowadzaniu cykorii „Cicoria puntarelle molfettese" do obrotu, pochodzących z dokumentacji podatkowej z lat 90. XX wieku.

Certyfikaty i poświadczenia dotyczące „Cicorie puntarelle molfettese" z tego obszaru wzbudziły również zainteresowanie świata nauki.

To zainteresowanie ze strony ośrodków badawczych zaowocowało szeregiem dalszych opracowań i badań na ten temat:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) opracowali procedurę identyfikacji lokalnych populacji odmiany Catalogna (Cichorium intybus L.) oraz metodę jej przetwarzania w celu przygotowania produktu do spożycia. Obrady IX Krajowej Konferencji na temat Różnorodności Biologicznej, Valanzano (Bari), 5–7 września 2012 r. Tom 2: „Biodiversità, alimenti e salute" [Różnorodność biologiczna, żywność i zdrowie], 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" [Ocena jakości schładzanych łodyg cykorii (Cichorium intybus L., grupa Catalogna) przy użyciu konwencjonalnych metod gotowania i metod *sous vide*"]. Journal of the Science of Food Agriculture, 94, s. 656–665;

— projekt „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" [Różnorodność biologiczna gatunków warzyw w Apulii] (2013–2018), finansowany przez region Apulia na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1698/2005, program rozwoju obszarów wiejskich dla Apulii na lata 2007–2013, środek 214, działanie 4, poddziałanie a) „Zintegrowane projekty na rzecz różnorodności biologicznej", okres wdrażania 2014–2015. W ramach projektu określono szczególne cechy produktu o nazwie „Cicoria puntarelle molfettese".

We wszystkich powyższych opracowaniach wymienia się i identyfikuje cykorię „Cicoria puntarelle molfettese".

Obecnie „Cicoria puntarelle molfettese" nie jest jedynie produktem ogrodniczym. Stała się prawdziwym symbolem kulturowym i gastronomicznym Apulii. Odgrywa wiodącą rolę w odrodzeniu obszarów wiejskich obejmującym żywność, historię, gospodarkę i społeczność – od stołów w gospodarstwach rolnych po karty dań we współczesnych restauracjach, od lokalnych festiwali po działania promocyjne w sektorze rolno-spożywczym i turystyce. W nieodległej przeszłości i w ramach najnowszych inicjatyw wspierano rozwój turystyki wiejskiej. Coraz więcej turystów wybiera autentyczne doświadczenia, odwiedzając rozległe pola uprawy „Cicoria puntarelle molfettese" na rolniczych obszarach Molfetty, na przykład w ramach inicjatywy „Orti Aperti" [otwarte pola] organizowanej przez lokalną grupę działania Ponte Lama. Wraz ze stowarzyszeniem AUSER gmina Molfetta pełniła rolę promotora projektu „Colto e mangiato" [wyhodowane i spożywane], obejmującego również działania poświęcone cykorii „Cicoria puntarelle molfettese". W rezultacie 18 kwietnia 2024 r. zorganizowano konferencję. Spotkała się ona z dużym zainteresowaniem publiczności i okazała się sukcesem.

Stowarzyszenia Cuochi Baresi, APCI (stowarzyszenie branżowe włoskich kucharzy), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie i inne liczne małe organizacje zajmowały się promocją wydarzeń kulinarnych poświęconych wyłącznie cykorii „Cicoria puntarelle molfettese". Do takich wydarzeń należy „Dalla terra alla tavola": ta inicjatywa typu „od pola do stołu" koncentrowała się na cykorii „Cicoria puntarelle molfettese" w celu promowania jej wyjątkowych cech i historii. Działania promocyjne stowarzyszeń stworzyły synergię między środowiskiem akademickim, stowarzyszeniami, producentami i restauratorami, a ich głównym celem jest podnoszenie wartości gastronomicznej „Cicoria puntarelle molfettese" i jej szeroka promocja. Przykładem jest tu

inicjatywa Istituto Professionale Alberghiero [instytutu hotelarskiego], który organizuje co roku grupy robocze zajmujące się konkretnymi zagadnieniami z zakresu wiedzy na temat „Cicoria puntarelle molfettese" i jej wykorzystania do tworzenia tradycyjnych i kreatywnych receptur. Wszystkie zaangażowane lokalne stowarzyszenia i instytucje są zatem siłą napędową działalności edukacyjnej i kulturalnej w procesie ochrony i wspierania produkcji rolnej i upraw rolno-spożywczych; w ich działaniach cykoria „Cicoria puntarelle molfettese" jest niekwestionowanym symbolem wiedzy fachowej związanej z rolnictwem i żywnością trafiającą na stół.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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