C/2026/3909

20.7.2026

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/3909)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Cicoria puntarelle molfettese»

N.º UE: PGI-IT-03443 — 22.7.2025

1. **Nome(s)**

Cicoria puntarelle molfettese

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

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

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A indicação geográfica protegida «Cicoria puntarelle molfettese» refere-se às cabeças e aos rebentos («puntarelle») da chicória *Cichorium intybus L*, das variedades «Molfetta», «Catalogna pugliese» e «Catalogna puntarelle a foglia stretta» produzidas na área delimitada. Deve apresentar as seguintes características:

a) Aspeto:

cabeça: peso compreendido entre 500 g e 1 500 g;

estrutura da cabeça: base compacta e arredondada com ponta pontiaguda;

estrutura dos rebentos («puntarelle»): ligeiramente alongados, afilados na extremidade, abundantes no interior da cabeça;

abundância de frondes entre os rebentos;

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Cor: os rebentos são de cor esbranquiçada, com matizes verdes de intensidade variável;

c) Sabor: produto vegetal caracteristicamente estaladiço, os rebentos têm um sabor doce, com um ligeiro sabor residual amargo, que aumenta gradualmente à medida que os rebentos crescem;

d) Comprimento dos rebentos: («puntarelle») entre 7 cm e 15 cm.

O produto é colocado no mercado no estado fresco ou pronto para consumo (IV gama) após uma transformação tecnológica mínima que consiste na seleção, triagem, corte, lavagem, secagem e embalagem.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção da «Cicoria puntarelle molfettese» até à colheita devem ter lugar na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O produto pode ser acondicionado, depois de aparado, como produto fresco ou em formato de IV gama:

a) No primeiro caso, as cabeças são limpas e as folhas murchas retiradas. Podem ser colocadas no mercado em embalagens «flow pack» ou em tabuleiros de plástico ou de cartão, ou noutros tipos de embalagem autorizados pela legislação aplicável, de peso compreendido entre 500 g e 1 500 g;

b) No segundo caso, os rebentos podem simplesmente ser embalados em tabuleiros de plástico ou de cartão, ou noutros tipos de embalagem autorizados pela legislação aplicável, de peso compreendido entre 250 g e 1 000 g. As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. O processo de acondicionamento deve ser efetuado de forma a garantir que o produto está devidamente protegido e tem humidade suficiente.

Não existem restrições geográficas relacionadas com as condições de limpeza, desfolha, aparagem e acondicionamento.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

A embalagem deve ostentar o símbolo europeu da IGP e o logótipo da denominação.

A indicação geográfica protegida «Cicoria puntarelle molfettese» não pode ser acompanhada de qualquer outra menção não expressamente prevista no caderno de especificações. É autorizada a utilização de nomes, firmas e marcas privadas e/ou públicas genuínas, desde que não tenham caráter laudatório.

Deve ser aposto na embalagem um rótulo com as informações exigidas por lei, em carateres legíveis, indeléveis e visíveis do exterior.

As informações adicionais não devem induzir o consumidor em erro quanto à natureza e às características do produto.

O logótipo apresenta um círculo a verde-escuro (Pantone 2424 C), figurando a menção «CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE» a branco na parte superior e a menção «IGP», também a branco, na parte inferior. No centro do círculo encontra-se um desenho que representa uma planta estilizada de chicória com três pontas e a forma de duas torres na base. Estas duas torres formam a letra «M» relativa a Molfetta. O logótipo é constituído por dois tons de verde: Pantone 2424C e Pantone 2286C.

Também pode ser utilizada uma versão a preto e branco do logótipo, com um quadro escuro e o desenho interno sobre um fundo branco.



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Cicoria puntarelle molfettese» compreende o território administrativo dos municípios de Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi e Ruvo di Puglia.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☐ reputação

☐ qualidade específica

☒ outras características

Resumo da relação

O pedido de reconhecimento da «Cicoria puntarelle molfettese» baseia-se tanto na reputação como nas características distintivas.

Com efeito, a «Cicoria puntarelle molfettese» é reconhecível pela sua aparência (ver ponto 4.2 do documento único), com o verde-esbranquiçado da cabeça, a sua consistência e textura estaladiça natural, a doçura dos rebentos com um ligeiro sabor residual amargo e a semelhança dos rebentos com pequenos picos, daí a alcunha «chicória pontiaguda», que se refere às pontas tipo picos: «le puntarelle». (G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente* [Molfetta passado e presente], Molfetta — Mezzina, 1982, p. 12).

Estas características deram origem à reputação do produto e à especificidade que o distingue de outros tipos de chicória da variedade *Catalogna* da espécie *Cycorium*.

Este caráter distintivo foi cientificamente comprovado em 2012 por uma análise dos principais componentes (PCA) utilizando ressonância magnética nuclear, num projeto denominado «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» [Biodiversidade das espécies hortícolas da Apúlia] (2013-2018).

No caso em apreço, a PCA demonstrou que o ambiente é a principal causa de variação entre a «Cicoria puntarelle molfettese» e outras populações locais de chicória, como a Galatina. A classificação da «Cicoria puntarelle molfettese» em função da sua origem geográfica foi, portanto, fundamentada. Confirmou-se que este produto tinha desenvolvido a sua própria especificidade através da adaptação característica às condições ambientais da área de cultivo, com os seus fatores edafoclimáticos e agrícolas.

Segue-se uma descrição das características edafoclimáticas da área geográfica.

— Solo: a área de produção é dominada por substratos calcários, solos pedregosos finos e bem drenados, com características cársicas (fissuras), que permitem uma rápida infiltração da água das chuvas. A disponibilidade de águas de superfície é limitada, mas existem aquíferos profundos subjacentes.

— Clima e microclima: a área de produção, especialmente as faixas costeiras, está sujeita a brisas do mar e a maiores variações de temperatura durante a noite. Estes fatores influenciam a fisiologia da planta na acumulação de açúcares, na atividade enzimática e nos metabolitos secundários.

— Disponibilidade de água: na área de produção, a água disponível no solo é regulada pela interação entre as precipitações, a textura do solo e a presença de aquíferos cársicos profundos. Esta combinação limita as águas estagnadas e assegura um abastecimento constante, mas não excessivo, de água. Estas condições favorecem a formação de rebentos estaladiços e evitam o excesso de nitratos.

— Amplitude térmica e fotoperíodo: a maior variação de temperatura entre a noite e o dia e os períodos de luz natural típicos das latitudes da área de produção influenciam o metabolismo dos tecidos. Esta forma de crescimento favorece a firmeza dos caules e a acumulação dos compostos fenólicos e terpenos que caracterizam o sabor ligeiramente amargo dos rebentos.

Influência nas características da «Cicoria puntarelle molfettese»:

— Resistência ao frio: historicamente, a «Cicoria puntarelle molfettese» foi selecionada pela sua tolerância às geadas invernais ocasionais típicas da faixa costeira de Murge. Esta rusticidade reflete-se num produto que mantém a sua consistência e textura estaladiça, mesmo após breves quedas de temperatura.

— Estrutura e dimensão da cabeça: os solos calcários e o abastecimento limitado de água são propícios a cabeças compactas em forma de pirâmide, com um grande número de rebentos interiores cilíndricos e longos.

— Cor e teor de clorofila: o crescimento parcial dos rebentos protegidos por folhas, juntamente com a textura do solo, resulta em rebentos de cor branco-esverdeada.

— Sabor e compostos amargos: as variações de temperatura e a gestão das culturas modulam a biossíntese dos compostos amargos (lactonas sesquiterpénicas) e fenólicos, produzindo um equilíbrio entre a doçura do âmago e o sabor residual ligeiramente amargo.

Papel das práticas de cultivo e do calendário agrícola:

— Densidade de plantação e gestão da folhagem: as distâncias entre as linhas e as plantas estabelecidas na prática local incentivam o crescimento vertical e limitam a largura da lâmina, aumentando a proporção de rebentos internos na cabeça.

— Período de sementeira e de colheita: o tamanho, a textura estaladiça e o perfil aromático são diretamente influenciados pelo momento da sementeira e da colheita em cada fase fenológica.

— Gestão da água e utilização de fertilizantes: a irrigação controlada e a utilização limitada de fertilizantes contribuem para perfis de nitratos e polifenóis que diferem de outras áreas de cultivo.

Referências científicas de apoio:

Existem provas experimentais de uma relação causal entre o ambiente, as práticas de cultivo e o perfil químico e sensorial da «Cicoria puntarelle molfettese», tal como estabelecido em estudos científicos internacionais. Os estudos mais relevantes incluem:

— 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». *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 68(1), pp. 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")». *Frontiers in Plant Science*, 7, 1676.

A história da produção da «Cicoria puntarelle molfettese» criou fortes laços com os consumidores, que ainda hoje apreciam a sua qualidade especial e distintiva.

A «Cicoria puntarelle molfettese» tem uma longa história. As fontes escritas remontam ao início do século XX. Toda a literatura agrícola e culinária dos municípios da área de produção, com mais de 100 anos, bem como os testemunhos diretos dos agricultores mais velhos, atestam a singularidade histórica deste produto. Este modesto produto hortícola folhoso alcançou uma identidade própria enraizada num conjunto de expressões e ditos populares: «spigata» [espigada], «a punte» [pontuda], «puntarelle» [pontas], «campestri» [rústica], de «Molfetta» e «molfettese». Todos eles designam claramente uma «chicória» típica dessa área delimitada e delimitável: a «Cicoria puntarelle molfettese».

Testemunhos documentam e transcrevem os «gritos de comerciantes, vendedores ambulantes e feirantes», uma cena típica das zonas rurais, de pé nas praças principais de Molfetta, trazendo ecos da forma como o produto era apregoado [no dialeto local]: «uè la cimececorei'à specate» («comprem aqui a chicória espigada»), G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente* [Molfetta passado e presente], Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12.

Na década de 1980, através de um processo de unificação e das organizações de produtores, este conhecimento do valor distintivo do produto tornou-se um fator fundamental para o desenvolvimento de uma gestão plena da produção e da comercialização.

Com efeito, no território de Molfetta, um organismo unificador único era de importância fundamental: a *Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L.* [cooperativa frutícola e hortícola de San Giacomo]. Fundada em 2 de dezembro de 1981, entrou em funcionamento em 5 de maio de 1982 e permaneceu ativa até ao final da década de 1990.

A relação entre este produto hortícola e as suas utilizações culinárias na tradição de Molfetta é igualmente clara em testemunhos recolhidos de arquivos e de cidadãos privados relativos a um evento em que foi protagonista: *Sagra della «Cicoria puntarelle molfettese»* [Festival da «Cicoria puntarelle molfettese»]. Este evento, promovido pela referida cooperativa frutícola e hortícola de San Giacomo, teve lugar todos os anos entre 1985 e o final da década de 1990.

Existem também muitos testemunhos da comercialização da «Cicoria puntarelle molfettese», como demonstra a documentação fiscal da década de 1990.

As certificações e os reconhecimentos da «Cicoria puntarelle molfettese» na zona também suscitaram interesse no mundo científico.

Este interesse dos centros de investigação deu origem a vários outros estudos e explorações do tema:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) desenvolveram um procedimento de identificação das populações locais da variedade *Catalogna* (*Cichorium intybus L.*) e um método de transformação para tornar o produto pronto para consumo. Atas da IX Conferência Nacional sobre Biodiversidade, Valanzano (Bari), 5 a 7 de setembro de 2012. Volume 2: «Biodiversità, alimenti e salute» [Biodiversidade, alimentos e saúde], 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». *Journal of the Science of Food Agriculture*, 94, 656–665,

— Projeto «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» [Biodiversidade das espécies hortícolas da Apúlia] (2013-2018), financiado pela região da Apúlia, ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1698/2005, Programa de Desenvolvimento Rural para a Apúlia 2007-2013, medida 214, ação 4, subação a) «Projetos integrados de biodiversidade», período de arranque 2014-2015. O projeto identificou as características específicas do produto denominado «Cicoria puntarelle molfettese».

Em todos os estudos acima referidos, a «Cicoria puntarelle molfettese» é citada e identificada.

Atualmente, a «Cicoria puntarelle molfettese» não é apenas um produto hortícola. Tornou-se um verdadeiro símbolo cultural e gastronómico da Apúlia. Desde as mesas das quintas até às ementas de restaurantes contemporâneos, desde festivais locais até atividades promocionais para o setor agroalimentar e o turismo, esta chicória desempenha um papel de liderança num renascimento rural que reúne a alimentação, a história, a economia e a comunidade. No passado recente, e nas últimas iniciativas, o turismo rural foi impulsionado. Cada vez mais turistas escolhem uma experiência autêntica, visitando os vastos campos de «Cicoria puntarelle molfettese» no coração agrícola de Molfetta, por exemplo, com a iniciativa «Orti Aperti» [campos abertos] organizada pelo grupo de ação local Ponte Lama. Juntamente com a associação AUSER, o município de Molfetta promoveu o projeto «Colto e mangiato» [cultivado e comido], com destaque para a «Cicoria puntarelle molfettese». Consequentemente, realizou-se uma conferência em 18 de abril de 2024, que recebeu grande atenção do público e foi um êxito.

As associações Cuochi Baresi, APCI (Associação Profissional de Cozinheiros Italianos), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie e muitas outras pequenas organizações promoveram eventos gastronómicos inteiramente dedicados à «Cicoria puntarelle molfettese». Aqui inclui-se a «Dalla terra alla tavola»: esta iniciativa «da terra para a mesa» centrou-se na «Cicoria puntarelle molfettese», com o objetivo de promover as suas características únicas e a sua história. As atividades promocionais das associações criaram sinergias entre o meio académico, as associações, os produtores e os profissionais da restauração, com o objetivo básico de consolidar o valor gastronómico da «Cicoria puntarelle molfettese» e a sua promoção generalizada. Um exemplo é a iniciativa do *Istituto Professionale Alberghiero* [instituto profissional de hotelaria], que organiza grupos de trabalho anuais sobre temas específicos

relativos ao conhecimento e à utilização da «Cicoria puntarelle molfettese» na elaboração de receitas tradicionais e criativas. Por conseguinte, todas as associações e instituições locais envolvidas se tornaram motores educativos e culturais num processo de proteção e promoção da produção agrícola e do cultivo agroalimentar, no qual a «Cicoria puntarelle molfettese» é um símbolo incontestável de um saber-fazer derivado da terra e que chega à mesa.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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