C/2026/3909

20.7.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/3909)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Cicoria puntarelle molfettese”

Nr. UE: PGI-IT-03443 – 22.7.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Cicoria puntarelle molfettese”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0705 21 – Cicoare Witloof (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Indicația geografică protejată „Cicoria puntarelle molfettese” se referă la căpățânile și lăstarii („puntarelle”) de cicoare *Cichorium intybus L*, din soiurile „Molfetta”, „Catalogna pugliese” și „Catalogna puntarelle a foglia stretta”, care se produc în aria delimitată. Produsele trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

(a) aspect:

căpățână: greutate cuprinsă între 500 g și 1 500 g;

structura căpățânii: bază compactă și rotunjită, cu vârf ascuțit;

structura lăstarilor („puntarelle”): oarecum alungită, conică, bogată în interiorul căpățânii;

foliole abundente printre lăstari;

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) culoare: lăstarii au o culoare albicioasă, cu nuanțe verzi de o intensitate variabilă;

(c) gust: o legumă de regulă crocantă, cu lăstari dulci, prezentând un ușor gust rezidual amar, care se intensifică treptat odată cu creșterea lăstarilor;

(d) lungimea lăstarilor („puntarelle”): între 7 cm și 15 cm.

Produsul se introduce pe piață în stare proaspătă sau gata de consum (IV gamma), după ce este supus unei prelucrări tehnologice minime care constă în selecție, sortare, tăiere, spălare, uscare și ambalare.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Cicoria puntarelle molfettese” care preced recoltarea se desfășoară în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul poate fi ambalat sub formă tăiată ca produs proaspăt sau în format IV-gamma:

(a) în primul caz, se curăță căpățânile și se îndepărtează frunzele ofilite. Produsele pot fi introduse pe piață în ambalaje de tip flow pack sau pe tăvițe din plastic sau carton ori în alte tipuri de ambalaje permise de legislația relevantă, cu o greutate cuprinsă între 500 g și 1 500 g;

(b) în al doilea caz, lăstarii pot fi ambalați pur și simplu pe tăvițe din plastic sau din carton ori în alte tipuri de ambalaje permise de legislația relevantă, cu o greutate cuprinsă între 250 g și 1 000 g. Ambalajele nu trebuie să conțină deloc corpuri străine. Procesul de ambalare trebuie să se desfășoare astfel încât să se asigure că produsul este protejat în mod corespunzător și dispune de suficientă umiditate.

Nu există restricții geografice legate de condițiile de curățare, de îndepărtare a frunzelor, de tăiere și de ambalare.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Simbolul european pentru IGP și logoul denumirii figurează pe ambalaj.

Indicația geografică protejată „Cicoria puntarelle molfettese” nu trebuie să fie însoțită de nicio altă descriere care nu este prevăzută în mod expres în prezentul caiet de sarcini. Este permisă utilizarea de denumiri autentice, de denumiri comerciale și de mărci private și/sau publice, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ.

Pe ambalaj trebuie aplicată o etichetă cu informațiile prevăzute de lege, cu caractere lizibile, indelebile și vizibile din exterior.

Eventualele informații suplimentare nu trebuie să inducă în eroare consumatorul cu privire la natura și caracteristicile produsului.

Designul logoului prezintă un cerc verde închis (Pantone 2424 C), cuvintele „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE” fiind scrise cu alb în partea superioară, iar „IGP”, tot cu alb, în partea inferioară. În centrul cercului se află un desen care reprezintă o plantă de cicoare stilizată, cu trei vârfuri, și forma a două turnuri la bază. Aceste două turnuri formează litera „M”, de la Molfetta. Logoul conține două nuanțe de verde: Pantone 2424C și Pantone 2286C.

Se poate utiliza, de asemenea, o versiune alb-negru a logoului, cu un cadru de culoare închisă și cu desenul interior pe fundal alb.



5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a IGP „Cicoria puntarelle molfettese” cuprinde teritoriul administrativ al comunelor Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi și Ruvo di Puglia.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

☐ reputație

☐ o anumită calitate

☒ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

Cererea de recunoaștere a „Cicoria puntarelle molfettese” se bazează atât pe reputație, cât și pe caracteristicile distinctive.

Într-adevăr, cicoarea „Cicoria puntarelle molfettese” este recognoscibilă datorită aspectului său (a se vedea punctul 4.2 din documentul unic), caracterizat de culoarea verde-albicioasă a căpățânii, consistenței sale și texturii sale crocante în mod natural, gustului dulce al lăstarilor, însoțit de un gust rezidual ușor amărui, și asemănării lăstarilor cu mici țepi, de unde și denumirea de „cicoare țepoasă”, care se referă la vârfurile ca niște țepi: „le puntarelle”. [G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente* (Molfetta în trecut și în prezent), Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12].

Aceste caracteristici au dat naștere reputației produsului și specificității care îl diferențiază de alte tipuri de cicoare din soiul Catalogna al speciei *Cycorium*.

Caracterul distinctiv a fost dovedit științific în 2012 printr-o analiză în componente principale (ACP) cu rezonanță magnetică nucleară, în cadrul unui proiect denumit „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)” (Biodiversitatea speciilor de legume din Apulia) (2013-2018).

În acest caz, ACP a arătat că mediul este principala cauză a variațiilor dintre „Cicoria puntarelle molfettese” și alte populații locale de cicoare, cum ar fi Galatina. Astfel, clasificarea produsului „Cicoria puntarelle molfettese” în funcție de originea sa geografică a fost fundamentată. S-a confirmat că acest produs își dezvoltase propria specificitate printr-o adaptare caracteristică la condițiile de mediu ale ariei de cultivare, cu factorii săi pedoclimatici și agricoli.

În cele ce urmează, se prezintă o descriere a caracteristicilor pedoclimatice ale ariei.

— Solul: aria de producție este dominată de substraturi calcaroase, soluri pietroase subțiri și bine drenate, cu caracteristici carstice (fisuri), care permit ploii să pătrundă rapid. Disponibilitatea apelor de suprafață este limitată, dar la bază sunt prezente acvifere adânci.

— Clima și microclima: în aria de producție, în special pe fâșiile de coastă, se fac simțite brizele marine și variații mai mari de temperatură pe timp de noapte. Acești factori influențează fiziologia plantei în ceea ce privește acumularea de zaharuri, activitatea enzimatică și metaboliții secundari.

— Disponibilitatea apei: în aria de producție, apa de care dispune solul este rezultatul interacțiunii dintre precipitații, textura solului și prezența acviferelor carstice adânci. Această combinație limitează stagnarea apei și asigură rezerve de apă constante, dar nu excesive. Aceste condiții încurajează formarea de lăstari crocanți și previn excesul de nitrați.

— Intervalul de temperatură și orele de lumină naturală: variația mai mare de temperatură între noapte și zi și perioadele de lumină naturală tipice latitudinilor în care se află aria de producție influențează metabolismul țesuturilor. Această formă de creștere favorizează formarea unor tulpini ferme și acumularea compușilor fenolici și a terpenelor care caracterizează gustul ușor amărui al lăstarilor.

Efectul asupra caracteristicilor produsului „Cicoria puntarelle molfettese”:

— Rezistența la frig: de-a lungul timpului, „Cicoria puntarelle molfettese” a fost selecționată pentru toleranța sa la înghețurile ocazionale de iarnă care sunt tipice fâșiei de coastă din Murgia. Această robustețe se reflectă printr-un produs care își menține consistența și textura crocantă chiar și după scurte scăderi de temperatură.

— Structura și dimensiunea căpățânii: solurile calcaroase și rezervele limitate de apă favorizează formarea unor căpățâni compacte de formă piramidală, cu un număr mare de lăstari interiori cilindrici și lungi.

— Culoarea și conținutul de clorofilă: ca urmare a creșterii parțiale a lăstarilor atunci când sunt protejați de frunze, precum și a texturii solului, se formează lăstari de culoare albă-verzuie.

— Aromă și compuși amari: variațiile de temperatură și gestionarea culturilor modulează biosinteza compușilor amari (lactone sescviterpenice) și a compușilor fenolici, producând un echilibru între gustul dulce al miezului și gustul rezidual ușor amar.

Rolul practicilor de cultivare și calendarul agricol:

— Densitatea de plantare și gestionarea frunzișului: distanțele dintre rânduri și plante stabilite în practica locală încurajează creșterea verticală și limitează lățimea limbului foliar, mărind proporția lăstarilor interiori în căpățână.

— Momentul însămânțării și al recoltării: dimensiunea, textura crocantă și profilul aromatic sunt influențate în mod direct de momentul însămânțării și al recoltării în fiecare etapă fenologică.

— Gestionarea apei și utilizarea îngrășămintelor: irigarea controlată și utilizarea limitată a îngrășămintelor contribuie la profiluri de nitrați și polifenoli care diferă de cele din alte zone de cultivare.

Referințe științifice justificative:

Există dovezi experimentale ale unei legături cauzale între mediu, practicile de cultivare și profilul chimic și senzorial al „Cicoria puntarelle molfettese”, prezentate în studii științifice internaționale. Printre cele mai relevante studii se numără:

— 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), 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.

Istoria producției de „Cicoria puntarelle molfettese” a creat legături puternice cu consumatorii, care apreciază și în prezent calitatea specială și distinctivă a produsului.

„Cicoria puntarelle molfettese” are o istorie îndelungată. Izvoarele scrise datează de la începutul secolului al XX-lea. Întreaga literatură agricolă și culinară a comunelor din aria de producție, de peste 100 de ani, precum și mărturiile directe ale fermierilor mai în vârstă demonstrează unicitatea istorică a acestui produs. Această modestă legumă cu frunze a dobândit o identitate specifică, înrădăcinată într-o serie de expresii și zicale populare: „spigata” (țepoasă), „a punte” (ascuțită), „puntarelle” (vârfuri), „campestri” (rustică), din „Molfetta” și „molfettese” (molfettană). Toate acestea desemnează clar o „cicoare” tipică pentru această arie delimitată și care poate fi definită: „Cicoria puntarelle molfettese”.

Mărturiile consemnează și redau „strigătele vânzătorilor, ale negustorilor stradali și ale vânzătorilor ambulanți”, o scenă tipică zonelor rurale, în principalele piețe din Molfetta, aducând la viață ecouri ale modului în care era promovat produsul (în dialectul local): „uè la cimececorei'à specate” („veniți să luați cicoarea țepoasă”), G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente* (Molfetta în trecut și în prezent), Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12.

În anii 1980, în urma unui proces de unire și prin intermediul organizațiilor de producători, această conștientizare a valorii distinctive a produsului a devenit un factor fundamental în dezvoltarea unei gestionări depline a producției și a comercializării.

Într-adevăr, pe teritoriul Molfetta, un organism unificator unic avea o importanță fundamentală: *Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L.* (Cooperativa de fructe și legume înregistrată din San Giacomo). Înființată la 2 decembrie 1981, aceasta a devenit operațională la 5 mai 1982 și a rămas activă până la finalul anilor 1990.

Legătura dintre acest produs horticol și utilizările sale culinare în tradiția din Molfetta este, de asemenea, evidentă în mărturiile culese din arhive și de la persoane particulare, cu privire la un eveniment în care produsul a jucat rolul principal: *Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese"* (Ceremonia „Cicoria puntarelle molfettese"). Acest eveniment, promovat de cooperativa pentru fructe și legume din San Giacomo, menționată mai sus, a avut loc anual între 1985 și sfârșitul anilor 1990.

Există, de asemenea, numeroase mărturii privind comercializarea produsului „Cicoria puntarelle molfettese", prezentate în documentele fiscale din anii 1990.

Certificările și recunoașterile produsului „Cicorie puntarelle molfettese" din regiune au suscitat, de asemenea, interes în sfera științifică.

Acest interes din partea centrelor de cercetare a condus la o serie de studii și explorări suplimentare ale temei:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) au elaborat o procedură de identificare a populațiilor locale din soiul Catalogna (*Cichorium intybus L.*) și o metodă de prelucrare pentru a pregăti produsul pentru consum. Lucrările celei de a IX-a Conferințe Naționale privind Biodiversitatea, Valanzano (Bari), 5-7 septembrie 2012. Volumul 2: „Biodiversitate, alimente și sănătate", 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;

— „Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)" [Biodiversitatea speciilor de legume din Apulia] (2013-2018), proiect finanțat de regiunea Apulia, în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1698/2005, Programul de dezvoltare rurală pentru Apulia 2007-2013, măsura 214, acțiunea 4, subacțiunea (a), „Proiecte integrate privind biodiversitatea", perioada de demarare 2014-2015. Proiectul a identificat caracteristicile specifice ale produsului numit „Cicoria puntarelle molfettese".

Cicoarea „Cicoria puntarelle molfettese" este menționată și identificată în toate studiile menționate mai sus.

În prezent, „Cicoria puntarelle molfettese" nu este doar un produs horticol. A devenit un veritabil simbol cultural și gastronomic al regiunii Apulia. De pe mesele fermelor pe meniurile restaurantelor contemporane, de la festivaluri locale la activități de promovare pentru sectorul agroalimentar și turism, această cicoare are un rol principal într-o renaștere rurală care reunește alimentația, istoria, economia și comunitatea. În ultimii ani și în cadrul celor mai recente inițiative, a fost impulsionat turismul rural. Din ce în ce mai mulți turiști optează pentru o experiență autentică, vizitând câmpurile vaste de „Cicoria puntarelle molfettese" din inima regiunii agricole Molfetta, de exemplu prin inițiativa „Orti Aperti" (câmpuri deschise), organizată de grupul de acțiune locală *Ponte Lama*. Împreună cu asociația AUSER, comuna Molfetta a acționat ca promotor al proiectului „Colto e mangiato" (Cultivat și consumat), care a pus accentul și pe „Cicoria puntarelle molfettese". Drept rezultat, la 18 aprilie 2024 a avut loc o conferință care s-a bucurat de o atenție considerabilă din partea publicului și a fost un succes.

Asociațiile Cuochi Baresi, APCI (Asociația Profesională a Bucătarilor Italieni), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie și multe alte organizații mici au promovat evenimente gastronomice dedicate în întregime produsului „Cicoria puntarelle molfettese". Printre acestea se numără „Dalla terra alla tavola", o inițiativă axată pe produsul „Cicoria puntarelle molfettese", cu scopul de a-i promova caracteristicile și istoria unice. Activitățile de promovare ale asociațiilor au creat sinergii între mediul academic, asociații, producători și proprietarii de restaurante, cu scopul fundamental de a consolida valoarea gastronomică a produsului „Cicoria puntarelle molfettese" și promovarea sa pe scară largă. Un exemplu este inițiativa promovată de *Istituto Professionale Alberghiero*,

care organizează grupuri de lucru anuale pe teme specifice referitoare la cunoașterea și utilizarea „Cicoria puntarelle molfettese” în prepararea rețetelor tradiționale și creative. Prin urmare, toate asociațiile și instituțiile locale implicate au devenit vectori educaționali și culturali într-un proces de protejare și stimulare a producției agricole și a cultivării agroalimentare, în care „Cicoria puntarelle molfettese” este un simbol incontestabil al unui know-how care aduce produsele de pe câmp pe masa consumatorului.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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