C/2026/3909

20.7.2026

**Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta**

(C/2026/3909)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe z upravičenim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

**Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov**

**„Cicoria puntarelle molfettese“**

**EU št.: PGI-IT-03443 – 22. julij 2025**

1. **Ime**

„Cicoria puntarelle molfettese“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0705 21 – radič (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Zaščitena geografska označba „Cicoria puntarelle molfettese“ se nanaša na glave in poganjke (*puntarelle*) radiča *Cichorium intybus* L. sort molfetta, catalogna pugliese in catalogna puntarelle a foglia stretta, pridelanih na razmejenem območju. Imeti morajo naslednje lastnosti:

(a) videz:

glava: teža med 500 g in 1 500 g,

oblika glave: kompaktna in zaobljena osnova s koničastim vrhom,

oblika poganjkov (*puntarelle*): nekoliko podolgovati, proti vrhu koničasti, gosto razporejeni v notranjosti glave,

obilica listja med poganjki;

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) barva: poganjki so belkaste barve z različno izrazitimi zelenimi lisami;

(c) okus: značilno hrustljava zelenjadnica, katere poganjki so sladkega okusa z rahlo grenkim pookusom, ki se z rastjo poganjkov postopoma okrepi;

(d) dolžina poganjkov: (*puntarelle*) med 7 cm in 15 cm.

Proizvod se daje na trg svež ali pripravljen za uživanje (kategorija IV) po minimalni tehnološki obdelavi, ki obsega izbiranje, sortiranje, rezanje, pranje, sušenje in pakiranje.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze pridelave radiča „Cicoria puntarelle molfettese“ do spravila potekajo na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod se lahko pakira obrezan kot svež proizvod ali kot proizvod kategorije IV:

(a) v prvem primeru se glave očistijo in se jim odstranijo uveli listi. Na trg se lahko dajo v embalaži tipa flow pack, v plastičnih ali kartonskih pladnjih ali drugih vrstah embalaže, ki jih dovoljuje ustrezna zakonodaja, s težo med 500 g in 1 500 g;

(b) v drugem primeru se poganjki lahko pakirajo v plastične ali kartonske pladnje ali druge vrste embalaže, ki jih dovoljuje ustrezna zakonodaja, s težo med 250 g in 1 000 g. Embalaža ne sme vsebovati nobenih tujkov. Postopek pakiranja mora potekati tako, da je proizvod ustrezno zaščiten in da se ohrani zadostna vlažnost.

Kar zadeva pogoje čiščenja, odstranjevanja listov, obrezovanja in pakiranja ni geografskih omejitev.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži sta navedena evropski simbol ZGO in logotip označbe.

Zaščiteni geografski označbi „Cicoria puntarelle molfettese“ se ne sme dodati noben drug opis, ki ni izrecno določen v tej specifikaciji proizvoda. Dovoljena je uporaba pravih imen, firm ter zasebnih in/ali javnih blagovnih znamk, če ne hvalijo proizvoda.

Na embalažo mora biti nameščena etiketa z informacijami, predpisanimi z zakonom ter napisanimi s čitljivimi in neizbrisnimi znaki, vidnimi od zunaj.

Morebitne dodatne informacije ne smejo zavajati potrošnika glede narave in značilnosti proizvoda.

Logotip je zasnovan v krogu temno zelene barve (Pantone 2424 C), v zgornjem delu je napis „CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE“ v beli barvi, v spodnjem delu pa „ZGO“, prav tako v beli barvi. V sredini kroga je motiv, ki predstavlja stilizirano rastlino radiča s tremi vršički ter z obliko dveh stolpov v spodnjem delu. Ta stolpa tvorita črko „M“ kot začetnico imena Molfetta. Logotip vsebuje dva odtenka zelene barve: Pantone 2424 C in Pantone 2286 C.

Uporabi se lahko tudi črno-bela različica logotipa s temnim okvirjem in notranjim motivom na belem ozadju.



5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave ZGO „Cicoria puntarelle molfettese“ zajema upravno ozemlje občin Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi in Ruvo di Puglia.

6. **Povezava z geografskim območjem**

*Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na*

☐ slovesu,

☐ določeni kakovosti,

☒ drugih značilnostih.

*Povzetek povezave*

Zahtevek za priznanje označbe „Cicoria puntarelle molfettese“ temelji tako na slovesu kot na posebnih značilnostih.

Proizvod „Cicoria puntarelle molfettese“ je namreč prepoznaven po videzu (glej točko 4.2 enotnega dokumenta), in sicer po belkasto zeleni barvi glave, čvrstosti in naravni hrustljavosti, sladkosti poganjkov z rahlo grenkim pookusom ter poganjkih, ki spominjajo na beluše, od tod pa tudi izvira vzdevek „belušni radič“, ki se nanaša na koničaste vršičke: *puntarelle*. (G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente*, Molfetta – Mezzina, 1982, str. 12).

Na podlagi teh značilnosti sta se oblikovala sloves proizvoda in njegova posebnost, po kateri se razlikuje od drugih katalonskih radičev iz rodu *Cichorium*.

Ta posebnost je bila leta 2012 znanstveno dokazana z analizo glavnih komponent z uporabo jedrske magnetne resonance v okviru projekta Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO) (Biotska raznovrstnost apulijskih sort zelenjadnic) (2013–2018).

Analiza glavnih komponent je v tem primeru pokazala, da je okolje glavni vzrok za razlike med radičem „Cicoria puntarelle molfettese“ in drugimi lokalnimi populacijami radiča, kot je galatina. Razvrstitev radiča „Cicoria puntarelle molfettese“ glede na geografsko poreklo je bila zato utemeljena. Potrjeno je bilo, da je posebnost pridobil z značilno prilagoditvijo okoljskim razmeram na območju pridelave, vključno s tlemi, podnebjem in kmetijskimi dejavniki.

V nadaljevanju je opis značilnosti tal in podnebja na območju.

— Tla: na območju pridelave prevladujejo apnenčaste podlage, plitka in dobro odcedna kamnita tla s kraškimi značilnostmi (razpokami), ki omogočajo hitro pronicanje deževnice. Razpoložljivost površinskih voda je omejena, vendar so v spodaj ležečih plasteh globoki vodonosniki.

— Podnebje in mikroklima: za območje pridelave, zlasti obalne pasove, so značilni morski vetriči in večje razlike v nočnih temperaturah. Ti dejavniki vplivajo na fiziologijo rastline pri kopičenju sladkorjev, encimski aktivnosti in sekundarnih metabolitih.

— Razpoložljivost vode: na območju pridelave razpoložljivost vode v tleh uravnava medsebojni vpliv padavin, teksture tal in globokih kraških vodonosnikov. Ta kombinacija omejuje zastajanje vode ter zagotavlja stalno, vendar ne čezmerno oskrbo z vodo. Te razmere spodbujajo nastanek hrustljavih poganjkov in preprečujejo presežek nitratov.

— Temperaturni razpon in dolžina dneva: večje razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami ter število ur dnevne svetlobe, značilno za zemljepisne širine območja pridelave, vplivajo na presnovo tkiv. Taka oblika rasti spodbuja razvoj čvrstih stebel ter kopičenje fenolnih spojin in terpenov, ki dajejo poganjkom značilen rahlo grenak okus.

Vpliv na značilnosti proizvoda „Cicoria puntarelle molfettese“

— Odpornost proti mrazu: skozi zgodovino so radič „Cicoria puntarelle molfettese“ izbirali zaradi odpornosti proti občasnim zimskim zmrzalim, značilnim za obalni pas Murge. Ta odpornost se odraža v proizvodu, ki ohranja čvrstost in hrustljavost tudi po kratkotrajnih padcih temperature.

— Oblika in velikost glave: apnenčasta tla in omejena oskrba z vodo spodbujajo nastanek kompaktnih piramidastih glav z velikim številom dolgih valjastih notranjih poganjkov.

— Barva in vsebnost klorofila: zaradi delne rasti poganjkov, zaščitenih z listi, ter teksture tal so poganjki zelenkasto bele barve.

— Okus in grenke spojine: temperaturne razlike in pridelovalni postopki uravnavajo biosintezo grenkih spojin (seskviterpenskih laktonov) in fenolnih spojin, s čimer se ustvari ravnotežje med sladkostjo srčike in rahlo grenkim pookusom.

Vloga pridelovalnih praks in kmetijskega koledarja

— Gostota sajenja in uravnavanje listne površine: razdalje med vrstami in rastlinami, določene z lokalno prakso, spodbujajo navpično rast in omejujejo širino listne ploskve, s čimer se povečuje delež notranjih poganjkov v glavi.

— Čas setve in spravila: na velikost, hrustljavost in aromatični profil neposredno vplivata čas setve in spravilo v posamezni fenološki fazi.

— Gospodarjenje z vodo in uporaba gnojil: nadzorovano namakanje in omejena uporaba gnojil prispevata k profilu nitratov in polifenolov, ki se razlikuje od tistih na drugih območjih pridelave.

Podporni znanstveni viri

V mednarodnih znanstvenih študijah so poročali o eksperimentalnih dokazih o vzročni povezavi med okoljem, pridelovalnimi praksami ter kemijskim in senzoričnim profilom radiča „Cicoria puntarelle molfettese“. Med najpomembnejšimi študijami so:

— D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G., … in 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., … in 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.

Zgodovina pridelave radiča „Cicoria puntarelle molfettese“ je ustvarila tesne vezi s potrošniki, ki še danes cenijo njegovo posebno, določeno kakovost.

Radič „Cicoria puntarelle molfettese“ ima dolgo zgodovino. Pisni viri segajo v začetek dvajsetega stoletja. Vsa kmetijska in kulinarična literatura občin na območju pridelave, stara več kot 100 let, ter neposredna pričevanja starejših kmetov pričajo o zgodovinski edinstvenosti tega proizvoda. Ta skromna listnata zelenjava je dobila posebno identiteto, ki temelji na vrsti ljudskih izrazov in rekov: „spigata“ (belušni), „a punte“ (koničasti), „puntarelle“ (vrščki), „campestri“ (podeželski), iz „Molfette“ in „molfettese“ (molfetski). Vsi ti izrazi jasno označujejo radič, značilen za to opredeljeno in opredeljivo območje: „Cicoria puntarelle molfettese“.

Pričevanja, ki so zapisi in prepisi „vzklikov prodajalcev, uličnih trgovcev in krošnjarjev“, kar je bil značilen prizor na podeželju in glavnih trgih Molfette, obujajo spomine na to, kako so ta proizvod ponujali [v lokalnem narečju]: „uè la cimececorei'à specate“ („pridite po belušni radič“), G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente* (Molfetta med preteklostjo in sedanjostjo), Molfetta – Mezzina, 1982, str. 12.

V osemdesetih letih 20. stoletja je to zavedanje o posebni vrednosti proizvoda zaradi povezovanja in organizacij pridelovalcev postalo temeljni dejavnik razvoja celovitega upravljanja pridelave in trženja.

Za to je bil namreč na ozemlju Molfette bistvenega pomena edinstven povezovalni subjekt: Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. (sadjarsko-zelenjadarska zadruga San Giacomo). Zadruga je bila ustanovljena 2. decembra 1981, delovati je začela 5. maja 1982, dejavna pa je ostala do konca devetdesetih let 20. stoletja.

Povezava med tem vrtnarskim pridelkom in njegovo kulinarično uporabo v tradiciji Molfette je jasno razvidna tudi iz pričevanj, zbranih v arhivih in od zasebnikov, o dogodku, v katerem je imel osrednjo vlogo: Sagra della „Cicoria puntarelle molfettese“ (praznik radiča „Cicoria puntarelle molfettese“). Ta dogodek, ki ga je organizirala navedena sadjarsko-zelenjadarska zadruga San Giacomo, je potekal vsako leto od leta 1985 do konca devetdesetih let 20. stoletja.

Obstajajo tudi številna pričevanja o trženju proizvoda „Cicoria puntarelle molfettese“, kar je razvidno iz davčne dokumentacije iz devetdesetih let 20. stoletja.

Certifikati in priznanja za proizvod „Cicoria puntarelle molfettese“ na tem območju so vzbudili zanimanje tudi v znanstvenih krogih.

To zanimanje raziskovalnih središč je spodbudilo vrsto nadaljnjih študij in raziskav na to temo:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) so razvili postopek za opredelitev lokalnih populacij sorte catalogna (*Cichorium intybus* L.) in metodo obdelave za pripravo proizvoda za uživanje. *Atti del IX Convegno Nazionale Biodiversità* (zbornik IX. nacionalne konference o biotski raznovrstnosti), Valanzano (Bari), 5.–7. september 2012, 2. zvezek: *Biodiversità, alimenti e salute* (Biotska raznovrstnost, hrana in zdravje), 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.

— Projekt Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO) (Biotska raznovrstnost apulijskih sort zelenjadnic) (2013–2018), ki ga je financirala dežela Apulija na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 1698/2005, Program razvoja podeželja za Apulijo za obdobje 2007–2013, ukrep 214, podukrep 4, operacija (a) „Integrirani projekti na področju biotske raznovrstnosti“, začetno obdobje 2014–2015. V projektu so opredeljene posebne značilnosti proizvoda, imenovanega „Cicoria puntarelle molfettese“.

V vseh teh študijah se omenja in opredeljuje radič „Cicoria puntarelle molfettese“.

Danes radič „Cicoria puntarelle molfettese“ ni zgolj vrtnarski pridelek. Postal je pravi kulturni in gastronomski simbol Apulije. Od kmečkih miz do jedilnikov sodobnih restavracij, od lokalnih festivalov do promocijskih dejavnosti na področju agroživilstva in turizma – ta radič ima vodilno vlogo v preporodu podeželja, ki združuje hrano, zgodovino, gospodarstvo in skupnost. V zadnjem času in z najnovejšimi pobudami se je podeželski turizem okrepil. Vse več turistov se odloča za pristno doživetje in obiskuje oddaljena polja radiča „Cicoria puntarelle molfettese“ v kmetijskem zaledju Molfette, na primer v okviru pobude Orti Aperti (odprta polja), ki jo organizira lokalna akcijska skupina Ponte Lama. Občina Molfetta je bila skupaj z združenjem AUSER pobudnica projekta Colto e mangiato (pridelano in zaužito), pri katerem je bil poudarek na radiču „Cicoria puntarelle molfettese“. V okviru tega projekta je 18. aprila 2024 potekala konferenca, ki je pritegnila precejšnjo pozornost javnosti in doživela uspeh.

Združenja Cuochi Baresi, poklicno združenje italijanskih kuharjev (APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie in številne druge manjše organizacije so promovirali gastronomske dogodke, v celoti posvečene radiču „Cicoria puntarelle molfettese“. Med njimi je bila tudi pobuda Dalla terra alla tavola (od zemlje do mize), ki je bila osredotočena na radič „Cicoria puntarelle molfettese“, njen namen pa je bil promovirati njegove edinstvene značilnosti in zgodovino. Promocijske dejavnosti združenj so ustvarile sinergijo med akademsko skupnostjo, združenji, proizvajalci in gostinci, temeljni cilj pa je utrditi gastronomsko vrednost radiča „Cicoria puntarelle molfettese“ ter ga široko promovirati. Primer je pobuda

strokovnega inštituta za hotelirstvo (Istituto Professionale Alberghiero), ki vsako leto organizira delovne skupine o posebnih temah glede poznavanja in uporabe radiča „Cicoria puntarelle molfettese“ pri pripravi tradicionalnih in ustvarjalnih receptov. Vsa vključena lokalna združenja in institucije so tako postali gonilna sila na področju izobraževanja in kulture v procesu varovanja in spodbujanja kmetijske proizvodnje ter agroživilske pridelave, v katerem je radič „Cicoria puntarelle molfettese“ nesporen simbol znanja, ki izvira iz zemlje in pride na mizo.

**Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo**

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