Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/3909

20.7.2026

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143**

(C/2026/3909)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter**

**”Cicoria puntarelle molfettese”**

**Referensnummer: PGI-IT-03443 – 22.7.2025**

1. **Namn**

”Cicoria puntarelle molfettese”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

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

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Cicoria puntarelle molfettese” avser huvuden och skott (”puntarelle”) av cikoria av arten *Cichorium intybus L*, i sorterna ”Molfetta”, ”Catalogna pugliese” och ”Catalogna puntarelle a foglia stretta” som produceras i det avgränsade området. De måste ha följande egenskaper:

a) Utseende:

Huvud: vikt mellan 500 g och 1 500 g.

Struktur hos huvudet: kompakt och avrundad bas med en spetsig ände.

Struktur hos skotten (”puntarelle”): Något avlånga, med en spetsig ände, rikligt förekommande inuti huvudet.

Rikligt med blad bland skotten.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Färg: Skotten har en vitaktig färg med gröna fläckar av varierande intensitet.

c) Smak: En grönsak med en karakteristisk krispighet, skotten har en söt smak med en lätt besk eftersmak som blir mer uttalad desto längre skotten växer.

d) Skottens längd: (”Puntarelle”) 7–15 cm.

Produkten släpps ut på marknaden i färsk form eller som ätfärdig (IV gamma) efter att ha genomgått en minimal teknisk bearbetning som består av urval, sortering, skärning, tvättning, torkning och förpackning.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla led i produktionen av ”Cicoria puntarelle molfettese” fram till skörden äger rum inom det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Produkten kan förpackas i trimmad form som en färsk produkt eller som ätfärdig (IV gamma):

a) I det första fallet rengörs huvudena och vissna blad plockas bort. De kan släppas ut på marknaden i flowpackförpackningar, på plast- eller kartongbrickor eller i andra typer av förpackningar som är tillåtna enligt relevant lagstiftning, med en vikt på mellan 500 g och 1 500 g.

b) I det andra fallet kan skotten helt enkelt förpackas på plast- eller kartongbrickor eller i andra typer av förpackningar som är tillåtna enligt relevant lagstiftning, med en vikt på mellan 250 g och 1 000 g. Förpackningen får inte innehålla några främmande föremål. Förpackningsprocessen ska ske på ett sådant sätt att produkten är ordentligt skyddad och får tillräckligt med fukt.

Det finns inga geografiska begränsningar beträffande villkoren för rengöring, skalning, trimning och förpackning av produkten.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Den europeiska SGB-symbolen och beteckningens logotyp finns på förpackningen.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Cicoria puntarelle molfettese” får inte åtföljas av någon annan beskrivning som inte uttryckligen anges i denna produktspecifikation. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till riktiga namn, företagsnamn samt privata och/eller offentliga varumärken, förutsatt att de inte är av lovordande karaktär.

Förpackningen ska förses med en etikett med de uppgifter som krävs enligt lag, i läsbara och outplånliga bokstäver som är synliga från utsidan.

Eventuella ytterligare upplysningar får inte vilseleda konsumenten vad gäller produktens karaktär och egenskaper.

Logotypen föreställer en cirkel i mörkgrön färg (Pantone 2424 C), med texten ”CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE” i vitt i cirkelns övre del och ”IGP”, även det i vitt, i dess nedre del. I cirkelns mitt finns ett motiv som föreställer en stiliserad cikoria med tre bladspetsar och två tornliknande former vid basen. De tornliknande formerna bildar bokstaven ”M” för Molfetta. Logotypen har två gröna nyanser: Pantone 2424C och Pantone 2286C.

En svartvit version av logotypen kan också användas, med en mörk ram och det inre motivet mot en vit bakgrund.



5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen ”Cicoria puntarelle molfettese” utgörs av det administrativa området för kommunerna Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi och Ruvo di Puglia.

6. **Samband med det geografiska området**

*Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på*

☐ anseende

☐ en viss kvalitet

☒ andra egenskaper

*Sammanfattning av sambandet*

Ansökan om erkännande av ”Cicoria puntarelle molfettese” motiveras både av produktens anseende och dess särskilda egenskaper.

”Cicoria puntarelle molfettese” har ett karakteristiskt utseende (se punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet), med sitt vitgröna huvud, särskilda konsistens och naturliga krispighet, skottens sötma med den något beska eftersmaken och skottens spjutliknande form, som gör att den ibland kallas för ”taggig cikoria” efter sina spetsar: ”le puntarelle”. (G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente*, [Molfetta då och nu] Molfetta - Mezzina, 1982, s. 12).

Det är dessa egenskaper som gett produkten dess anseende och särart, som skiljer den från andra typer av cikoria av varianten Catalogna inom *Cichorium*-släktet.

Dess särskilda beskaffenhet bevisades vetenskapligt 2012 genom en principalkomponentanalys (PCA) med hjälp av kärnmagnetisk resonans, inom ramen för projektet ”Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)” [biologisk mångfald bland grönsaksarter i Apulien] (2013–2018).

Principalkomponentanalysen visade att miljön är den främsta orsaken till skillnaderna mellan ”Cicoria puntarelle molfettese” och andra lokala populationer av cikoria, såsom Galatina. Klassificeringen av ”Cicoria puntarelle molfettese” med hänvisning till dess geografiska ursprung kunde därmed bekräftas. Det bekräftades att produkten hade utvecklat sin egen särart genom en karakteristisk anpassning till odlingsområdets miljöförhållanden, däribland dess jordmån, klimat och jordbruksförhållanden.

Nedan följer en beskrivning av områdets jord- och klimatförhållanden.

— Jordmån: Produktionsområdet domineras av kalkhaltiga substrat, tunna och väldränerade steniga jordar med karstiska förhållanden (sprickor), vilket gör att regnvatten snabbt sipprar igenom. Tillgången till ytvatten är begränsad, men det finns djupa underliggande akviferer.

— Klimat och mikroklimat: Produktionsområdet, särskilt kustremsorna, utsätts för havsbrisar och större temperaturvariationer under natten. Dessa faktorer påverkar växtens fysiologi när det gäller dess ackumulering av sockerarter, enzymaktivitet och sekundära metaboliter.

— Vattentillgång: Vattentillgången i marken är beroende av samspelet mellan nederbörd, marktexturen och förekomsten av djupa karstakviferer i produktionsområdet. Genom detta samspel hindras vattnet från att stagnera, och en konstant vattentillförsel som dock inte är för stor säkerställs. Dessa förhållanden gynnar bildandet av krispiga skott och förhindrar ett överskott av nitrater.

— Temperaturintervall och dagsljus: Den större temperaturskillnaden mellan natt och dag och de dagsljusperioder som är typiska för de breddgrader där produktionsområdet ligger påverkar vävnadernas ämnesomsättning. Denna form av tillväxt bidrar till att stjälkarna blir stadiga och till att de fenolföreningar och terpener som ger skotten deras milt bittra smak ackumuleras.

Inverkan på egenskaperna hos ”Cicoria puntarelle molfettese”:

— Köldbeständighet: Historiskt sett valdes ”Cicoria puntarelle molfettese” ut för sin tålighet mot tidvis förekommande vinterfrost som är typisk vid kustremsan i Murge. Denna tålighet ger en produkt som behåller sin konsistens och krispighet även efter kortvariga temperaturfall.

— Huvudets struktur och storlek: Den kalkhaltiga jorden och begränsade vattentillförseln bidrar till att det bildas kompakta, pyramidformade huvuden, med ett stort antal långa, cylindriska inre skott.

— Färg och klorofyllhalt: Det faktum att skottens tillväxt delvis sker när de är skyddade av blad, i kombination med marktexturen, ger skott i en grönvit färg.

— Smak och beska föreningar: Temperaturvariationerna och odlingsmetoderna modulerar biosyntesen av beska föreningar (sesquiterpenlaktoner) och fenoler, vilket ger en balans mellan sötman i hjärtat och den lätt beska eftersmaken.

Odlingsmetodernas och jordbruksårets betydelse:

— Planteringstäthet och skötsel av bladverket: Avstånden mellan raderna och växterna enligt lokal praxis främjar en vertikal tillväxt och begränsar bladens bredd, vilket leder till en större andel inre skott hos huvudet.

— Så- och skördetid: Produktens storlek, krispighet och smakprofil påverkas direkt av tidpunkten för sådd och skörd i varje fenologiskt stadium.

— Vattenförvaltning och användning av gödselmedel: En kontrollerad bevattning och begränsad användning av gödselmedel bidrar till nitrat- och polyfenolprofiler som skiljer sig från andra odlingsområden.

– Vetenskapliga referenser:

Det finns experimentella belägg för ett orsakssamband mellan miljön, odlingsmetoderna och den kemiska sammansättningen och smakprofilen hos ”Cicoria puntarelle molfettese”, vilket framgår av internationella vetenskapliga studier. De mest relevanta studierna är bland andra följande:

— D’Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... och 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.,... och 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.

Historien bakom odlingen av ”Cicoria puntarelle molfettese” har skapat starka band till konsumenterna, som än i dag uppskattar dess särpräglade kvalitet.

”Cicoria puntarelle molfettese” har en lång historia. De skriftliga källorna går tillbaka till början av 1900-talet. All jordbrukslitteratur och kulinarisk litteratur som härrör från kommunerna i produktionsområdet och som sträcker sig över mer än 100 år, tillsammans med direkta berättelser från äldre jordbrukare, vittnar om denna produkts historiska särart, Denna anspråkslösa bladgrönsak har fått en särskild identitet som grundar sig på en rad populära uttryck: ”spigata” [taggig], ”a punte” [spetsig], ”puntarelle” [spetsar], ”campestri” [rustik], från ”Molfetta” och ”molfettese” [från Molfetta]. Alla dessa betecknar tydligt en ”cikoria” som är typisk för det avgränsade och avgränsningsbara området: ”Cicoria puntarelle molfettese”.

Utifrån dokumenterade utsagor och transkriberingar av gatuhandlarnas rop på de stora torgen i Molfetta – en typisk scen på landsbygden – kan man få en bild av hur produkten såldes [på den lokala dialekten]: ”uè la cimececorei’à specate” (”kom och köp den taggiga cikorian”), G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente* [Molfetta då och nu], Molfetta – Mezzina, 1982, s. 12.

Under 1980-talet, genom en sammanslagningsprocess och tack vare producentorganisationerna, blev denna medvetenhet om produktens särskilda värde en avgörande faktor för att till fullo utveckla förvaltningen av produktionen och saluföringen.

I Molfetta-området spelade en unik förening en viktig roll: Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [frukt- och grönsakskooperativet i San Giacomo]. Detta kooperativ grundades den 2 december 1981, inledde sin verksamhet den 5 maj 1982 och verkade fram till slutet av 1990-talet.

Sambandet mellan denna trädgårdsprodukt och dess användning i Molfettas kulinariska tradition framgår också tydligt av uppgifter som samlats in från arkiv och från privatpersoner, gällande ett evenemang där denna produkt stod i centrum: Sagra della ”Cicoria puntarelle molfettese” [högtiden för ”Cicoria puntarelle molfettese”]. Evenemanget som anordnades av det tidigare nämnda frukt- och grönsakskooperativet i San Giacomo ägde rum varje år mellan 1985 och slutet av 1990-talet.

Det finns också många uppgifter om försäljningen av ”Cicoria puntarelle molfettese”, vilket framgår av skattedokumentation från 1990-talet.

De certifieringar och utmärkelser som ”Cicorie puntarelle molfettese” fått i området har också väckt intresse inom den vetenskapliga världen.

Detta intresse från olika forskningscentra har gett upphov till en rad ytterligare studier och undersökningar om ämnet:

— M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) utvecklade en metod för att identifiera lokala populationer av varianten Catalogna (*Cichorium intybus L.*) och en bearbetningsmetod för att göra produkten ätfärdig. Protokoll från den nionde nationella konferensen om biologisk mångfald i Valanzano (Bari), den 5–7 september 2012. Vol. 2: *”Biodiversità, alimenti e salute*, 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.

— Projektet ”Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)” [biologisk mångfald bland grönsaksarter i Apulien] (2013–2018), som finansieras av regionen Apulien enligt förordning (EG) nr 1698/2005, landsbygdsutvecklingsprogrammet för Apulien 2007–2013, åtgärd 214, insats 4, delinsats a) integrerade projekt för biologisk mångfald, startperioden 2014–2015. I projektet fastställdes de särskilda egenskaperna hos produkten ”Cicoria puntarelle molfettese”.

I alla ovannämnda studier nämns och identifieras ”Cicoria puntarelle molfettese”.

I dag är ”Cicoria puntarelle molfettese” mer än bara en trädgårdsprodukt. Den har blivit en verklig kulturell och gastronomisk symbol för Apulien. Från bondgårdsbord till moderna restaurangmenyer, från lokala festivaler till kampanjer för jordbruksbaserade livsmedel och turism: Denna cikoria har spelat en central roll i en landsbygdsrenässans som för samman mat, historia, ekonomi och samhälle. På senare tid, och inom ramen för de senaste initiativen, har landsbygdsturismen fått ett uppsving. Fler och fler turister väljer en autentisk upplevelse genom att besöka de avlägsna fälten där ”Cicoria puntarelle molfettese” odlas i Molfetta, jordbrukets centrum, till exempel inom initiativet ”Orti Aperti” [öppna fält] som organiseras av den lokala aktionsgruppen Ponte Lama. Tillsammans med föreningen AUSER agerade kommunen Molfetta som initiativtagare till projektet ”Colto e mangiato” (odlat och ätet), som inbegrep ett särskilt fokus på ”Cicoria puntarelle molfettese”. Till följd av detta hölls en konferens den 18 april 2024. Den fångade stor uppmärksamhet hos allmänheten och blev en framgång.

Föreningarna Cuochi Baresi, APCI (yrkesföreningen för italienska kockar), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie och många andra mindre organisationer har ordnat gastronomiska evenemang helt ägnade åt ”Cicoria puntarelle molfettese”, däribland ”Dalla terra alla tavola. Det betyder ”från jord till bord” och fokus låg på ”Cicoria puntarelle molfettese”, i syfte att lyfta fram dess unika egenskaper och historia. Föreningarnas marknadsföringsinsatser har skapat synergier mellan den akademiska världen, föreningar, producenter och krögare, med det fundamentala syftet att befästa det gastronomiska värdet hos ”Cicoria puntarelle molfettese” och att lyfta fram produkten i bredare kretsar. Ett exempel är initiativet från Istituto Professionale Alberghiero [institutet för

hotellbranschen], som organiserar årliga arbetsgrupper om särskilda teman som rör kunskapen om och användningen av ”Cicoria puntarelle molfettese” för att ta fram traditionella och kreativa recept. Alla berörda lokala föreningar och institutioner har därför blivit drivkrafter inom utbildning och kultur i en process som syftar till att skydda och främja jordbruksproduktionen och odlingen av jordbruksbaserade livsmedel, med ”Cicoria puntarelle molfettese” som en självklar symbol för ett kunnande som härstammar från jorden och hamnar på bordet.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen**

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