C/2024/2071

7.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/2071)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Cavolfiore della Piana del Sele"

EU-nr.: PGI-IT-02905

Meddelelsesdato: 20.3.2023

1. **Betegnelse på BGB**

"Cavolfiore della Piana del Sele"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen "Cavolfiore della Piana del Sele" anvendes om blomkålshoveder af sorter/hybrider af arten *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, som er angivet nedenfor, og som dyrkes i det område, der er defineret i punkt 4 i dette enhedsdokument.

Sorterne/hybriderne, som har en vækstcyklus på mellem 70 og 215 dage, er:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcala, Moonshine, Whiton, Adona, Moncayo, Bouchard, Lotsa, Socius, Ardent, Obiwan, Casper, Spacestar Gol, Acis, Wonder, Lavaredo, Borealis, Naruto, Akara, Tramont, Rafale, Omeris, Karen, Maimon, Subasio, Cantabria, Altair, Alfeen, Bernoulli, Amistad, Amistad Bio, Pamyros, Diwan, Guendis, Typical, Lecatis, Triomphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto og Nomad.

Produktet markedsføres som friskt eller spiseklart efter en kun meget let forarbejdning (produktkategori IV), som opdeles i udvælgelse, sortering, opskæring, vask, tørring og emballering i pakninger, forseglede bøtter eller andet, som beskrevet nærmere i punkt 3.5 nedenfor, evt. med modificeret atmosfære.

For at kunne bære den beskyttede betegnelse skal blomkålshovederne have følgende egenskaber, når de markedsføres:

a) en diameter på mindst 13 cm, hvad størrelsen angår

b) en form og farve, som er typisk for den sort, de tilhører

c) ingen pletter på hele hovedets overflade

d) ingen blade inden i hovedet

e) indvendig struktur: buketter med en tæt tekstur

f) intakte buketter og blade, der dækker hovedet

g) ingen unormale lugte eller råd

([1]) EUT L 343 af 14.12 2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

h) hovedernes tørstofindhold skal overstige 6 % af deres friske vægt

i) den refraktometriske rest skal være ≥ 8,7°Brix

j) antioxidanter: et C-vitaminindhold på over 50 mg/kg

k) fasthedsgrad ved høsten: 3 psi (pounds per square inch)

l) et magnesiumindhold på mindst 18 mg/100 g.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af "Cavolfiore della Piana del Sele" skal finde sted i det geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

De friske hoveder udvælges og emballeres i overensstemmelse med deres forskellige størrelser og markedskravene, nemlig:

— produkt med blade: bladene dækker hovedet

— afpudset produkt: bladene er afskåret mindst 3 cm over hovedet

— delvist afpudset produkt: bladene er afskåret mindst 3 cm over hovedet, men i et mindre antal end ved det afpudsede produkt

— produkt uden blade: de fem inderste blade og den ikke spiselige del af stokken er fjernet

— nøgent produkt: uden blade og beskyttet af plastfolie, herunder mikroperforeret folie.

Den anvendte emballage skal være i overensstemmelse med EU-lovgivningen. Emballagen kan være fremstillet af forskellige materialer, såsom træ, pap, papir, net og plast.

Ved markedsføringen skal indholdet af de enkelte emballager og selve de enkelte emballager være af samme størrelse og indeholde blomkålshoveder af samme sort. Produkter, der markedsføres som spiseklare (produktkategori IV), skal emballeres i beholdere såsom bakker, pakninger eller bøtter. Anvendelsen af modificeret atmosfære er valgfri.

Beholdere kan være fremstillet af plast, pap eller ethvert andet materiale, som anses for egnet til en sådan anvendelse i den relevante lovgivning.

Emballagen skal bevare produktets typiske egenskaber og karakteristika uden at forårsage nogen forringelse.

Indholdet i de enkelte emballager skal altid være klart synligt. Alle emballager skal forsegles, så produktet ikke kan fjernes, uden at emballagen brydes. Produktet må ikke sælges i løs vægt.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Betegnelsens logo skal være påklæbet de ikke spiselige dele af hvert blomkålshoved i de enkelte emballager.

Hvis produkterne markedsføres spiseklare (produktkategori IV), skal betegnelsens logo være påklæbet de enkelte beholdere.

På emballager og beholdere til produkter, som markedsføres friske eller spiseklare (produktkategori IV), skal følgende være angivet: det europæiske BGB-logo ledsaget af ordene "Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P" ["Cavolfiore della Piana del Sele BGB"] samt producentens og emballeringsvirksomhedens navn, virksomhedsnavn og adresse.

På emballagen kan der også være angivet oplysninger, symboler eller piktogrammer, der opfordrer forbrugeren til at bortskaffe beholderen på en "miljøvenlig" måde, for at tilskynde til indsamling, genbrug og genanvendelse.

Derudover kan andre certificeringer, som produktet har opnået (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue osv.), være angivet. Det er tilladt at anvende navne, virksomhedsnavne og private mærker, forudsat at de ikke indeholder nogen anprisninger og ikke kan vildlede forbrugerne med hensyn til produktets art og egenskaber.

Enhver anden beskrivelse, der ikke udtrykkeligt er taget højde for i varespecifikationen, er ikke tilladt.

De forskellige udgaver af betegnelsens logo er vist nedenfor: sort og hvid (positiv), i farver samt sort og hvid (negativ).







4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for "Cavolfiore della Piana del Sele" er beliggende i provinsen Salerno og omfatter det administrative område i følgende kommuner: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella og Pontecagnano Faiano.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem "Cavolfiore della Piana del Sele" og det geografiske produktionsområde bygger på produktets kvalitet og det stærke omdømme, det har opnået over tid.

Det positive samspil mellem klimaet i Piana del Sele og de særlige jordbundskarakteristika giver "Cavolfiore della Piana del Sele" de meget værdsatte kvalitetsegenskaber ved at gøre det muligt for planterne at udnytte deres genetiske potentiale bedst muligt og samtidig minimere risikoen for vandstress og termisk stress.

Området har et meget karakteristisk klima, som skyldes både Det Tyrrhenske Havs temperaturregulerende rolle på vestkysten og bjergkæden Alburni i nordøst, som beskytter området mod kolde vinde fra Balkan og også giver regnen mulighed for at komme ind vestfra, så den kan blive opsamlet i naturlige, underjordiske reservoirer og gavne afgrøderne.

Det pågældende område er et optimalt produktionsområde til dyrkning af blomkål, også i sommerperioden. De forskellige højder over havet sikrer et optimalt temperaturinterval til dyrkning af denne art (4-20 °C) i det afgrænsede områdes bakkeområder, hvilket gør det muligt at påbegynde produktionen selv i forårs- og sommermånederne mellem maj og september. Omvendt dækker de mest produktive flade områder efterårs- og vinterperioden (fra oktober til april).

Landbrugsjorden har et tykt overfladelag af vulkansk og alluvial jord. Det vulkanske element er dannet som følge af Vesuvs forskellige udbrud, mens floden Sele og de andre overfladevandløb, der løber på kryds og tværs i området, udgør den alluviale del. Det har givet jord, der er meget rig på makro- og mikronæringsstoffer, navnlig kalium, calcium, magnesium og jern, som spiller en rolle i de metaboliske processer, der giver produktet dets unikke tekstur, dets egnethed til forskellige former for madlavning og dets rige smag.

Den genkendelige og anerkendte høje kvalitet og særlige karakter ved "Cavolfiore della Piana del Sele" skyldes først og fremmest de specifikke miljøforhold, der udelukkende findes i dyrkningsområdet for "Cavolfiore della Piana del Sele". Disse forhold skaber en helt unik kombination.

Tilknytningen er tydelig, når man sammenligner produktet fra det afgrænsede område med produkter fra forskellige produktionsområder (nord og syd for Piana del Sele), hvilket understreger de specifikke kvalitetsegenskaber ved "Cavolfiore della Piana del Sele".

Med henblik herpå gennemførte landbrugsafdelingen ved universitetet i Napoli Federico II et treårigt forskningsprojekt på tre forskellige lokaliteter, nemlig Eboli (SA), Acerra (NA) og Foggia (FG).

I de tre nævnte områder blev der udplantet blomkål samtidig, og den samme dyrkningsmetode blev anvendt, så den eneste forsøgsfaktor eller det eneste variable element var dyrkningsstedet. Hver januar i de tre år, som forskningsprojektets varede, blev der udtaget tilfældige stikprøver af blomkålshoveder fra bedrifter, der dyrkede denne gartneriart i Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) og Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Analytiske test af "Cavolfiore della Piana del Sele" viste et tørstofindhold på 10,65 %, hvilket er 13,2 % højere end for blomkål høstet i Acerra (9,41 %) og 10,9 % højere end for blomkål høstet i Foggia (9,60 %).

Forskellene i den refraktometriske rest var endnu mere markante: 9,22°Brix i Eboli (Piana del Sele), hvilket er 22,9 % højere end i Acerra (7,50°Brix) og 40,1 % højere end i Foggia (6,58°Brix).

Det samme gælder for magnesiumindholdet, som er 25,8 mg/100 g i Eboli, 20,8 mg/100 g i Acerra og 18,7 mg/100 g i Foggia.

Der syntetiseres to gange så meget ascorbinsyre (C-vitamin), som er en meget repræsentativ antioxidant for grøntsager og frugt, i blomkålshovederne fra Piana del Sele (88,4 mg/kg) som i blomkålshovederne fra Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) og mere end tre gange så meget som i blomkålshovederne fra Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

I forskningsprojektet sammenlignede man fasthedsgraden ved høsten for "Cavolfiore della Piana del Sele", som i gennemsnit lå på 4,35 psi, med et gennemsnit på 3,79 psi for blomkål fra Acerra og 3,89 psi for blomkål fra Foggia.

Den høje fasthedsgrad giver produktet en større modstandsdygtighed over for kogning og dermed en større sprødhed, mens det højere magnesiumindhold fremmer en større fotosyntetisk aktivitet, hvilket både bidrager til at gøre blomkålshovedet sødere, sådan som det fremgår af den høje refraktometriske rest, og dermed mere velsmagende, og til at give de overlappende blade en mere attraktiv grøn farve.

Det kan derfor fremføres, at det omdømme, som "Cavolfiore della Piana del Sele" har, forstærkes af anerkendelsen af de "særlige organoleptiske og/eller ernæringsmæssige egenskaber", der skyldes de særlige kvalitetsegenskaber.

Alt dette har givet anledning til en traditionelt meget positiv opfattelse af "Cavolfiore della Piana del Sele"-blomkålshoveder, sådan som det fremgår af den fortsatte stigning i produktionen med årene kombineret med produktets veletablerede og udbredte omdømme på nationale og europæiske markeder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare_rev_20122023.pdf.