C/2024/2071

7.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/2071)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Cavolfiore della Piana del Sele“

EU-Nr.: PGI-IT-02905

Übermittelt am 20.3.2023

1. **Name(n) der g. g. A.**

„Cavolfiore della Piana del Sele“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Name „Cavolfiore della Piana del Sele“ bezeichnet Blumenkohlköpfe der nachstehend aufgeführten Sorten/Hybriden der Art *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, die in dem unter Punkt 4 dieses Einzigen Dokuments beschriebenen Gebiet angebaut werden.

Folgende Sorten/Hybriden mit einem Anbauzyklus zwischen 70 und 215 Tagen werden angebaut:

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, Nomad.

Das Erzeugnis wird nach einer sehr geringfügigen Verarbeitung (IV Gamma) frisch oder verzehrfertig in Verkehr gebracht. Die Verarbeitung umfasst das Selektieren, Sortieren, Zerlegen, Waschen, Trocknen und Verpacken in Packungen, versiegelte Behälter oder sonstige Gefäße, wie unter Punkt 3.5 näher ausgeführt, gegebenenfalls unter Verwendung einer modifizierten Atmosphäre.

Um für den Schutz infrage zu kommen, müssen die Blumenkohlköpfe zum Zeitpunkt der Überführung in den freien Verkehr folgende Merkmale aufweisen:

a) einen Durchmesser von mindestens 13 cm;

b) eine Form und Farbe, die für die jeweilige Sorte typisch ist;

c) keine Flecken auf der gesamten Oberfläche des Kopfes;

d) keine Blätter innerhalb des Kopfes;

e) innere Struktur: Röschen mit feiner Textur;

f) intakte Röschen und Blätter, die den Kopf bedecken;

g) keine unnormalen Gerüche oder Fäulnis;

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=de.

h) die Trockenmasse der Köpfe muss mehr als 6 % ihres Frischgewichts ausmachen;

i) der refraktometrische Rückstand muss ≥ 8,7 Grad Brix betragen;

j) Antioxidantien: der Gehalt an Vitamin C muss über 50 mg/kg liegen.

k) Festigkeit bei der Ernte: 3 psi (Pfund pro Quadratzoll);

l) Magnesiumgehalt nicht unter 18 mg/100 g.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte der Erzeugung von „Cavolfiore della Piana del Sele“ müssen innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Frische Köpfe werden je nach Größe und Marktbedarf wie folgt ausgewählt und verpackt:

— Erzeugnis mit Blättern: mit den Blättern, die den Kopf bedecken;

— zurückgeschnittenes Erzeugnis: mit mindestens 3 cm über dem Kopf abgeschnittenen Blättern;

— teilweise zurückgeschnittenes Erzeugnis: mit mindestens 3 cm über dem Kopf abgeschnittenen Blättern, jedoch mit weniger Blättern als bei dem zurückgeschnittenen Erzeugnis;

— Erzeugnis ohne Blätter: die fünf innersten Blätter und der nicht essbare Teil des Strunks werden entfernt;

— nacktes Erzeugnis: ohne Blätter und durch Plastikfolie (einschließlich mikroperforierter Folie) geschützt.

Die verwendete Verpackung muss den EU-Rechtsvorschriften entsprechen. Die Verpackung kann aus verschiedenen Materialien wie Holz, Pappe, Papier, Netz und Kunststoff bestehen.

Bei der Überführung in den freien Verkehr muss der Inhalt jeder Packung und jedes einzelnen Packstücks in Bezug auf die Größe einheitlich sein und aus Blumenkohlköpfen derselben Sorte bestehen. Die in den Verkehr gebrachten verzehrfertigen Erzeugnisse (IV Gamma) müssen in Behältnissen wie Schalen, Schachteln oder anderen Gefäßen verpackt werden. Modifizierte Atmosphären sind optional.

Die Behältnisse können aus Kunststoff, Pappe oder anderen Materialien bestehen, die nach den einschlägigen Rechtsvorschriften für eine solche Verwendung als geeignet gelten.

Die Verpackung muss die typischen Eigenschaften und Merkmale des Erzeugnisses erhalten, ohne dass es zu Beschädigungen kommt.

Der Inhalt jedes Packstücks muss stets deutlich sichtbar sein. Sämtliche Verpackungen müssen so versiegelt werden, dass eine Entnahme des Erzeugnisses ohne Beschädigung der Packung nicht möglich ist. Der Verkauf des losen Erzeugnisses ist nicht zulässig.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Logo der Bezeichnung muss an den nicht essbaren Teilen jedes Blumenkohlkopfes in jedem Packstück angebracht werden.

Bei verzehrfertig in Verkehr gebrachten Erzeugnissen (IV Gamma) muss das Logo der Bezeichnung an jedem Behältnis angebracht werden.

Auf den Verpackungen und Behältnissen von Erzeugnissen, die frisch oder verzehrfertig in Verkehr gebracht werden (IV Gamma), muss Folgendes dargestellt werden: das europäische Logo für geschützte geografische Angaben, zusammen mit den Worten „Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P“ [„g. g. A. Cavolfiore della Piana del Sele“], sowie der Name, Firmenname und die Anschrift des Erzeugers und des Verpackers.

Auf der Verpackung können außerdem Informationen, Symbole oder Piktogramme dargestellt werden, mit denen den Verbrauchern nahegelegt werden soll, das Behältnis auf umweltfreundliche Weise zu entsorgen, um die Abfallsammlung, die Wiederverwendung und das Recycling zu fördern.

Darüber hinaus können andere für das Erzeugnis erlangte Zertifizierungen (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue usw.) angegeben werden. Die Verwendung von Namen, Firmennamen und privaten Marken ist zulässig, sofern sie keinen anpreisenden Charakter aufweisen und nicht zur Folge haben, dass die Verbraucher über die Art und die Merkmale des Erzeugnisses irregeführt werden.

Jede andere in der Spezifikation des Erzeugnisses nicht ausdrücklich vorgesehene Beschreibung ist unzulässig.

Das Logo der Bezeichnung ist im Folgenden abgebildet und liegt in mehreren Versionen vor: schwarz-weiß (positiv), farbig und schwarz-weiß (negativ).







4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Anbaugebiet von „Cavolfiore della Piana del Sele“ liegt in der Provinz Salerno und umfasst das Verwaltungsgebiet folgender Gemeinden: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella und Pontecagnano Faiano.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen „Cavolfiore della Piana del Sele“ und dem geografischen Anbaugebiet beruht auf der Qualität des Erzeugnisses und dem hohen Ansehen, das es im Laufe der Zeit erlangt hat.

Das Klima der Piana del Sele wirkt sich positiv auf die besonderen Bodeneigenschaften aus und prägt die sehr geschätzten Qualitätsmerkmale von „Cavolfiore della Piana del Sele“, da die Pflanzen dort ihr genetisches Potenzial optimal nutzen können und gleichzeitig das Risiko von Wasser- und Wärmestress minimiert wird.

Das besondere Klima in dem Gebiet ist auf die wärmeregulierende Wirkung des Tyrrhenischen Meeres an der Westküste und der im Nordosten gelegenen Gebirgskette der Monti Alburni zurückzuführen. Diese schützt das Gebiet nicht nur vor den Kaltwetterfronten aus dem Balkan, sondern ermöglicht auch, dass das Regenwasser bei den von Westen kommenden Regenfällen in natürlichen unterirdischen Becken gespeichert wird, was für die angebauten Pflanzen von Vorteil ist.

Das Referenzgebiet ist auch im Sommer ein optimales Anbaugebiet für Blumenkohl. Durch die unterschiedlichen Höhenlagen wird eine optimale Temperaturschwankungsbreite (4 bis 20 °C) für den Anbau dieser Art in den hügeligen Gegenden des festgelegten Gebiets sichergestellt, wodurch der Anbau auch in den Frühjahrs- und Sommermonaten von Mai bis September möglich ist. In den flachen Gebieten sind dagegen die Herbst- und Wintermonate (Oktober bis April) am produktivsten.

Die landwirtschaftlichen Flächen weisen eine dicke vulkanisch-alluviale Oberbodenschicht auf. Das vulkanische Element ist durch mehrere Ausbrüche des Vesuvs entstanden, während der Fluss Sele und andere Oberflächengewässer in dem Gebiet für die alluviale Komponente sorgen. Dadurch sind Böden entstanden, die sehr reich an Makro- und Mikronährstoffen sind, insbesondere Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen, die an Stoffwechselprozessen beteiligt sind, aufgrund derer das Erzeugnis eine einzigartige Textur bekommt, sich für verschiedene Zubereitungsarten eignet und sich durch einen vollen Geschmack auszeichnet.

Die erkennbare und anerkannte hohe Qualität und die charakteristischen Merkmale des „Cavolfiore della Piana del Sele“ werden in erster Linie von den besonderen Umweltmerkmalen beeinflusst, die ausschließlich im Anbaugebiet für „Cavolfiore della Piana del Sele“ bestehen. Diese Eigenschaften bilden eine einzigartige Kombination.

Der Zusammenhang wird durch einen Vergleich des in dem festgelegten Gebiet angebauten Erzeugnisses mit den Erzeugnissen aus anderen Anbaugebieten (nördlich und südlich von Piana del Sele) deutlich, wodurch die besonderen Qualitätsmerkmale von „Cavolfiore della Piana del Sele“ hervorgehoben werden.

Zu diesem Zweck führte das Landwirtschaftsministerium der Universität Neapel Federico II ein dreijähriges Forschungsprojekt an drei verschiedenen Standorten durch: Eboli (SA), Acerra (NA) und Foggia (FG).

In den drei genannten Gebieten wurden gleichzeitig Blumenkohlsämlinge ausgepflanzt, und es wurde dieselbe Anbautechnik angewandt, sodass der einzige experimentelle Faktor bzw. die einzige variable Komponente der Anbauort war. Immer im Januar in den drei Jahren des Forschungsprojekts wurden Stichproben von Blumenkohlköpfen aus Betrieben entnommen, die diese Art in Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) und Tavoliere delle Puglie (Foggia) anbauen.

Analytische Tests des „Cavolfiore della Piana del Sele“ ergaben einen Trockenmassegehalt von 10,65 %, was 13,2 % höher als bei den in Acerra geernteten Blumenkohlköpfen (9,41 %) und 10,9 % höher als bei den in Foggia geernteten Blumenkohlköpfen (9,60 %) war.

Beim refraktometrischen Rückstand bestanden noch deutlichere Unterschiede: 9,22 Grad Brix in Eboli (Piana del Sele), d. h. 22,9 % höher als in Acerra (7,50 Grad Brix) und 40,1 % höher als in Foggia (6,58 Grad Brix).

Gleiches gilt für den Magnesiumgehalt von 25,8 mg/100 g in Eboli, 20,8 mg/100 g in Acerra und 18,7 mg/100 g in Foggia.

Im Blumenkohl aus Piana del Sele wird doppelt so viel Ascorbinsäure (Vitamin C – eines der wichtigsten Antioxidantien in Gemüse und Früchten) (88,4 mg/kg) wie im Blumenkohl aus Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) und mehr als dreimal so viel wie im Blumenkohl aus Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg) synthetisiert.

Im Rahmen des Forschungsprojekts wurde für „Cavolfiore della Piana del Sele“ ein Festigkeitsgrad bei der Ernte von durchschnittlich 4,35 psi ermittelt, während er bei Blumenkohl aus Acerra bei 3,79 psi und bei Blumenkohl aus Foggia bei 3,89 psi lag.

Durch die hohe Festigkeit hat das Erzeugnis eine größere Kochresistenz und damit Knackigkeit, während der höhere Magnesiumgehalt eine stärkere photosynthetische Aktivität fördert, was sowohl dazu beiträgt, den Blumenkohl süßer zu machen, wie der hohe refraktometrische Rückstand zeigt, und somit geschmackvoller, als auch dazu, den Blättern eine attraktivere grüne Farbe zu verleihen.

Daher spricht Vieles dafür, dass das Ansehen von „Cavolfiore della Piana del Sele“ durch die Anerkennung seiner „spezifischen organoleptischen und/oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften“, die durch bestimmte Qualitätsmerkmale entstehen, gestärkt wird.

All das hat dazu geführt, dass der Blumenkohl „Cavolfiore della Piana del Sele“ traditionell sehr positiv eingeschätzt wird, was sich an der kontinuierlichen Steigerung der Erzeugung im Laufe der Jahre in Verbindung mit dem etablierten und weitverbreiteten Ruf des Erzeugnisses auf den nationalen und europäischen Märkten ablesen lässt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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