Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/2071

7.3.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/2071)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02905

Εστάλη στις 20.3.2023

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η ονομασία «Cavolfiore della Piana del Sele» αφορά κεφάλια κουνουπιδιών τα οποία ανήκουν στις ποικιλίες / στα υβρίδια του είδους *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* που παρατίθενται κατωτέρω και καλλιεργούνται στην περιοχή που ορίζεται στο σημείο 4 του παρόντος ενιαίου εγγράφου.

Οι ποικιλίες / τα υβρίδια, με βλαστικό κύκλο μεταξύ 70 και 215 ημερών, είναι τα εξής:

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.

Το προϊόν διατίθεται στην αγορά νωπό ή έτοιμο προς κατανάλωση έπειτα από πολύ μικρή μόνο επεξεργασία (IV gamma), η οποία αναλύεται σε επιλογή, διαλογή, τεμαχισμό, πλύσιμο, στέγνωμα και συσκευασία σε σακούλες, σφραγισμένα σκαφίδια ή άλλου είδους συσκευασία, όπως περιγράφεται λεπτομερώς στο σημείο 3.5 κατωτέρω, ενδεχομένως με τη χρήση τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Για να είναι επιλέξιμα για προστασία, τα κεφάλια κουνουπιδιού πρέπει να παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά κατά τη διάθεσή τους προς κατανάλωση:

α) από άποψη μεγέθους, διάμετρο τουλάχιστον 13 cm·

β) σχήμα και χρώμα χαρακτηριστικό της ποικιλίας στην οποία ανήκουν·

γ) απουσία κηλίδων σε ολόκληρη την επιφάνεια του κεφαλιού·

δ) απουσία φύλλων στο εσωτερικό του κεφαλιού·

ε) εσωτερική δομή: άνθη με πυκνή υφή·

στ) ανέπαφα άνθη και φύλλα που καλύπτουν το κεφάλι·

ζ) χωρίς ξένες οσμές και σημάδια σήψης·

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

η) η ξηρά ουσία των κεφαλιών πρέπει να υπερβαίνει το 6 % του νωπού βάρους τους·

θ) το διαθλασιμετρικό υπόλειμμα πρέπει να είναι ≥ 8,7°Brix·

ι) αντιοξειδωτικά· η βιταμίνη C πρέπει να υπερβαίνει τα 50 mg/kg.

ια) βαθμός σκληρότητας κατά τη συγκομιδή: 3 psi (λίβρες ανά τετραγωνική ίντσα)·

ιβ) μαγνήσιο τουλάχιστον 18 mg/100 g.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του «Cavolfiore della Piana del Sele» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα νωπά κεφάλια επιλέγονται και συσκευάζονται ανάλογα με το μέγεθός τους και τις απαιτήσεις της αγοράς, και συγκεκριμένα:

— προϊόν με φύλλα: τα φύλλα καλύπτουν το κεφάλι·

— κομμένο προϊόν: τα φύλλα κόβονται τουλάχιστον 3 cm πάνω από το κεφάλι·

— ημικομμένο προϊόν: τα φύλλα κόβονται τουλάχιστον 3 cm πάνω από το κεφάλι, αλλά είναι λιγότερα σε αριθμό σε σχέση με το κομμένο προϊόν·

— προϊόν χωρίς φύλλα: αφαιρούνται τα πέντε εσωτερικά φύλλα και το μη εδώδιμο τμήμα του μίσχου·

— απογυμνωμένο προϊόν: χωρίς φύλλα και προστατευόμενο με πλαστική, ενδεχομένως διάτρητη, μεμβράνη.

Η χρησιμοποιούμενη συσκευασία πρέπει να συμμορφώνεται με το δίκαιο της ΕΕ. Η συσκευασία μπορεί να είναι κατασκευασμένη από διάφορα υλικά, όπως ξύλο, χαρτόνι, χαρτί, δίχτυ και πλαστικό.

Κατά τη διάθεση προς κατανάλωση, το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας και κάθε μεμονωμένη συσκευασία πρέπει να έχει ομοιόμορφο μέγεθος και να περιλαμβάνει κεφάλια κουνουπιδιών της ίδιας ποικιλίας. Τα προϊόντα που διατίθενται στην αγορά έτοιμα προς κατανάλωση (IV gamma) πρέπει να συσκευάζονται σε περιέκτες όπως δίσκοι, σακουλάκια ή σκαφίδια. Η χρήση τροποποιημένης ατμόσφαιρας είναι προαιρετική.

Οι περιέκτες μπορούν να είναι κατασκευασμένοι από πλαστικό, χαρτόνι ή οποιοδήποτε άλλο υλικό το οποίο σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία κρίνεται κατάλληλο για την εν λόγω χρήση.

Η συσκευασία πρέπει να διατηρεί τα τυπικά χαρακτηριστικά και στοιχεία του προϊόντος, χωρίς να προκαλεί αλλοίωση.

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι πάντοτε ορατό. Όλες οι συσκευασίες πρέπει να σφραγίζονται κατά τρόπο ώστε το προϊόν να μην μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς να σχιστεί η συσκευασία. Απαγορεύεται η πώληση προϊόντος χύδην.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το λογότυπο της ονομασίας πρέπει να τοποθετείται στα μη εδώδιμα μέρη κάθε κεφαλιού κουνουπιδιού σε κάθε συσκευασία.

Για τα προϊόντα που διατίθενται στην αγορά έτοιμα προς κατανάλωση (IV gamma), το λογότυπο της ονομασίας πρέπει να τοποθετείται σε κάθε περιέκτη.

Η συσκευασία και οι περιέκτες των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά νωπά ή έτοιμα προς κατανάλωση (IV gamma) πρέπει να φέρουν: το ευρωπαϊκό λογότυπο ΠΓΕ, συνοδευόμενο από την ένδειξη «Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P» [«Cavolfiore della Piana del Sele ΠΓΕ»], καθώς και το όνομα, την εταιρική επωνυμία και τη διεύθυνση του παραγωγού και του συσκευαστή.

Η συσκευασία μπορεί επίσης να φέρει πληροφορίες, σύμβολα ή εικονογράμματα που παροτρύνουν τον καταναλωτή να διαθέσει τον περιέκτη με «φιλικό προς το περιβάλλον» τρόπο, ώστε να ενθαρρύνεται η συλλογή, η επαναχρησιμοποίηση και η ανακύκλωση.

Επιπλέον, μπορούν να αναφέρονται και άλλες πιστοποιήσεις που έχει λάβει το προϊόν (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, μηδενικό υπόλειμμα κ.λπ.). Επιτρέπεται η χρήση ονομάτων, εταιρικών επωνυμιών και ιδιωτικών σημάτων, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν είναι πιθανό να παραπλανήσουν τον καταναλωτή ως προς τη φύση και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη περιγραφή που δεν προβλέπεται ρητά στις προδιαγραφές προϊόντος.

Το λογότυπο της ονομασίας παρουσιάζεται κατωτέρω στις διάφορες εκδόσεις του: ασπρόμαυρο (θετικό), χρωματιστό και ασπρόμαυρο (αρνητικό).







4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Cavolfiore della Piana del Sele» βρίσκεται στην επαρχία Salerno και περιλαμβάνει τη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella και Pontecagnano Faiano.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του «Cavolfiore della Piana del Sele» και της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής βασίζεται στην ποιότητα του προϊόντος και στην ισχυρή φήμη που έχει αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου.

Το κλίμα της Piana del Sele αλληλεπιδρά θετικά με τα ιδιαίτερα εδαφολογικά χαρακτηριστικά διαμορφώνοντας τα ευρέως αναγνωρισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά του «Cavolfiore della Piana del Sele», καθώς επιτρέπει στα φυτά να αξιοποιούν στο έπακρο το γενετικό δυναμικό τους, ελαχιστοποιώντας παράλληλα τον κίνδυνο υδατικής και θερμικής καταπόνησης.

Το κλίμα της περιοχής παρουσιάζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία προκύπτουν από τη θερμορρυθμιστική δράση τόσο του Τυρρηνικού Πελάγους, το οποίο βρέχει τη δυτική της ακτή, όσο και της οροσειράς Alburni στα βορειοανατολικά, η οποία προστατεύει την περιοχή από τους ψυχρούς ανέμους που έρχονται από τα Βαλκάνια και επιτρέπει τη συλλογή των βροχών που έρχονται από τη Δύση σε φυσικούς υπόγειους ταμιευτήρες, προς όφελος των καλλιεργειών.

Η περιοχή αναφοράς αποτελεί βέλτιστη περιοχή παραγωγής για την καλλιέργεια κουνουπιδιού, ακόμη και κατά τη θερινή περίοδο. Τα διαφορετικά υψόμετρα εξασφαλίζουν βέλτιστο εύρος θερμοκρασίας για την καλλιέργεια αυτού του είδους (4-20 °C) στις λοφώδεις εκτάσεις της οριοθετημένης περιοχής, γεγονός που καθιστά δυνατή την έναρξη της παραγωγής ακόμη και κατά τους εαρινούς και θερινούς μήνες μεταξύ Μαΐου και Σεπτεμβρίου. Αντίθετα, οι πιο παραγωγικές επίπεδες περιοχές καλύπτουν τη φθινοπωρινή και χειμερινή περίοδο (Οκτώβριος-Απρίλιος).

Το ανώτερο στρώμα της γεωργικής γης είναι παχύ ηφαιστειογενές και προσχωσιγενές. Το ηφαιστειογενές στοιχείο σχηματίστηκε λόγω των διαφόρων εκρήξεων του Βεζούβιου, ενώ ο ποταμός Sele και άλλα επιφανειακά υδατορεύματα που διασχίζουν την περιοχή διαμορφώνουν το προσχωσιγενές τμήμα. Με τον τρόπο αυτόν δημιουργήθηκαν εδάφη πολύ πλούσια σε μακροθρεπτικά και μικροθρεπτικά στοιχεία, ιδίως κάλιο, ασβέστιο, μαγνήσιο και σίδηρο, τα οποία συμμετέχουν στις μεταβολικές διεργασίες που προσδίδουν στο προϊόν τη μοναδική υφή του, την καταλληλότητά του για διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος και τη γεμάτη γεύση του.

Τα αναγνωρίσιμα και αναγνωρισμένα υψηλής ποιότητας και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Cavolfiore della Piana del Sele» επηρεάζονται πρωτίστως από τα ιδιαίτερα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά που υπάρχουν αποκλειστικά στην περιοχή καλλιέργειας του προϊόντος «Cavolfiore della Piana del Sele». Τα χαρακτηριστικά αυτά συναποτελούν έναν εντελώς μοναδικό συνδυασμό.

Ο δεσμός αποδεικνύεται από τη σύγκριση του προϊόντος που παράγεται στην οριοθετημένη περιοχή με τα προϊόντα διαφορετικών περιοχών παραγωγής (βόρεια και νότια της Piana del Sele), από την οποία αναδεικνύονται τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του «Cavolfiore della Piana del Sele».

Για τον σκοπό αυτόν, το Τμήμα Γεωργίας του Πανεπιστημίου της Νάπολης Federico II διεξήγαγε ένα τριετές ερευνητικό έργο σε τρεις διαφορετικές τοποθεσίες, Eboli (SA), Acerra (NA) και Foggia (FG).

Στις τρεις ανωτέρω περιοχές, φυτεύτηκαν ταυτόχρονα σπορόφυτα κουνουπιδιού και χρησιμοποιήθηκε η ίδια καλλιεργητική τεχνική, με αποτέλεσμα ο μόνος πειραματικός παράγοντας ή η μόνη μεταβλητή συνιστώσα να είναι ο τόπος καλλιέργειας. Κάθε Ιανουάριο των τριών ετών του ερευνητικού έργου, λαμβάνονταν τυχαία δείγματα κεφαλιών κουνουπιδιού από γεωργικές εκμεταλλεύσεις που καλλιεργούσαν αυτό το κηπευτικό είδος στην Piana del Sele (Eboli), στο Agro acerrano (Acerra) και στο Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Από αναλυτικές δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν στο «Cavolfiore della Piana del Sele» καταδείχθηκε ότι η περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία είναι 10,65 %, ποσοστό κατά 13,2 % υψηλότερο από τα κουνουπίδια που συγκομίζονταν στην Acerra (9,41 %) και κατά 10,9 % υψηλότερο από εκείνα που συγκομίζονταν στη Foggia (9,60 %).

Όσον αφορά το διαθλασιμετρικό υπόλειμμα, οι διαφορές ήταν ακόμη πιο έντονες: 9,22°Brix στο Eboli (Piana del Sele), που αντιστοιχεί σε ποσοστό 22,9 % υψηλότερο από το αντίστοιχο των προϊόντων της Acerra (7,50°Brix) και 40,1 % υψηλότερο από αυτό της Foggia (6,58°Brix).

Το ίδιο ισχύει για την περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, η οποία ήταν 25,8 mg/100 g στο Eboli, 20,8 mg/100 g στην Acerra και 18,7 mg/100 g στη Foggia.

Στα κεφάλια κουνουπιδιών της Piana del Sele συντίθεται διπλάσιο ασκορβικό οξύ (βιταμίνη C), ένα ιδιαίτερα αντιπροσωπευτικό αντιοξειδωτικό λαχανικών και φρούτων (88,4 mg/kg), σε σύγκριση με τα κουνουπίδια του Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) και υπερτριπλάσιο σε σύγκριση με τα κουνουπίδια του Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

Το ερευνητικό έργο συνέκρινε τον βαθμό σκληρότητας κατά τη συγκομιδή του «Cavolfiore della Piana del Sele», ο οποίος ήταν κατά μέσο όρο 4,35 psi, έναντι μέσου όρου 3,79 psi για τα κουνουπίδια από την Acerra και 3,89 psi για τα κουνουπίδια από τη Foggia.

Ο υψηλός βαθμός σκληρότητας προσδίδει στο προϊόν μεγαλύτερη αντοχή κατά το μαγείρεμα και, ως εκ τούτου, τραγανότητα, ενώ η υψηλότερη περιεκτικότητα σε μαγνήσιο διεγείρει μεγαλύτερη φωτοσυνθετική δραστηριότητα, συμβάλλοντας τόσο στη γλυκύτητα του κεφαλιού του κουνουπιδιού, όπως φαίνεται από το υψηλό διαθλασιμετρικό υπόλειμμα, και, κατ' επέκταση στη γεύση του, όσο και στη δημιουργία πιο ελκυστικού πράσινου χρώματος στα φύλλα που το καλύπτουν.

Ως εκ τούτου, μπορεί να υποστηριχθεί ότι η φήμη του «Cavolfiore della Piana del Sele» ενισχύεται από την αναγνώριση των «ειδικών οργανοληπτικών και/ή διατροφικών ιδιοτήτων» που παράγονται από διακριτά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Όλα τα ανωτέρω έχουν οδηγήσει στη διαμόρφωση μιας παραδοσιακά πολύ θετικής εικόνας για τα κεφάλια κουνουπιδιών «Cavolfiore della Piana del Sele», όπως αποδεικνύεται από τη συνεχή αύξηση της παραγωγής με την πάροδο των ετών, σε συνδυασμό με την εδραιωμένη και διαδεδομένη φήμη του προϊόντος στις εθνικές και ευρωπαϊκές αγορές.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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