C/2024/2071

7.3.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/2071)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Cavolfiore della Piana del Sele”

EU-nro: PGI-IT-02905

Lähetetty 20.3.2023

1. **Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) nimi tai nimet**

”Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Nimellä ”Cavolfiore della Piana del Sele” tarkoitetaan kukkakaalin kukintoja, jotka kuuluvat jäljempänä lueteltuihin *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* -lajin lajikkeisiin tai hybridilajikkeisiin ja joita kasvatetaan tämän yhtenäisen asiakirjan 4 kohdassa määritellyllä alueella.

Lajikkeet ja hybridilajikkeet, joiden kasvukausi on 70–215 päivää, ovat:

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 ja Nomad.

Tuote saatetaan markkinoille tuoreena tai nautintavalmiina vain hyvin vähäisen jalostuksen jälkeen (luokka IV). Jalostus on jaoteltu valintaan, lajitteluun, leikkaamiseen, puhdistamiseen, kuivaamiseen sekä pakkaamiseen paketteihin, suljettuihin purkkeihin tai muihin pakkauksiin 3.5 kohdassa täsmennetyn mukaisesti, mahdollisesti käyttämällä suojakaasua.

Jotta kukkakaaleille voitaisiin myöntää suoja, niillä on kulutukseen saatettaessa oltava seuraavat ominaisuudet:

a) halkaisijan on oltava vähintään 13 cm

b) kyseiselle lajikkeelle tyypillinen muoto ja väri

c) kukinnon pinnalla ei ole lainkaan värjäytymiä

d) kukinnon sisällä ei ole lehtiä

e) sisäinen rakenne: kiinteät nuput

f) ehjät nuput ja kukinnon peittävät lehdet

g) ei epänormaaleja hajuja tai mätää

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

h) kukinnon kuiva-aineen on oltava yli 6 prosenttia niiden tuorepainosta

i) refraktometrillä mitatun jäännöksen on oltava ≥ 8,7 Brix-astetta

j) antioksidanttipitoisuus: C-vitamiinia on oltava yli 50 mg/kg.

k) kiinteysaste sadonkorjuuhetkellä: 3 psi (naulavoima neliötuumaa kohti)

l) magnesiumia vähintään 18 mg/100 g.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuoreet kukinnot valitaan ja pakataan eri kokojen ja markkinoiden vaatimusten mukaan seuraavasti:

— tuote lehtineen: lehdet peittävät kukinnon

— tuote, josta lehdet on tasattu: lehdet on leikattu vähintään 3 cm kukinnon yläpuolelle

— tuote, josta lehdet on osittain tasattu: lehdet on leikattu vähintään 3 cm kukinnon yläpuolelle, mutta niitä on vähemmän kuin tuotteessa, josta lehdet on tasattu

— tuote ilman lehtiä: viisi sisintä lehteä jätetty ja syötäväksi kelpaamaton kannan osa on poistettu

— esivalmisteltu tuote: tuotteessa ei ole lehtiä ja se on suojattu muovikalvolla, kuten mikroperforoidulla kalvolla.

Käytettävien pakkausten on oltava EU:n lainsäädännön mukaisia. Pakkaukset voidaan valmistaa erilaisista materiaaleista, kuten puusta, pahvista, paperista, verkosta ja muovista.

Kulutukseen luovutettaessa kunkin pakkauksen ja kunkin yksittäisen pakkauksen sisällön on oltava kooltaan yhtenäisiä ja sisällettävä saman lajikkeen kukkakaaleja. Nautintavalmiina markkinoille saatetut tuotteet (luokka IV) on pakattava astioihin, kuten tarjottimille, paketteihin tai purkkeihin. Suojakaasuun pakkaaminen on valinnaista.

Astiat voidaan valmistaa muovista, pahvista tai muusta materiaalista, jonka asiaankuuluva lainsäädäntö katsoo soveltuvan tällaiseen käyttöön.

Pakkauksen on säilytettävä tuotteen tyypilliset ominaisuudet ja ominaispiirteet aiheuttamatta sille vahinkoa.

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava aina selvästi nähtävillä. Kaikki pakkaukset on suljettava siten, että tuotetta ei voida poistaa repimättä pakkausta auki. Tuotteen myynti irtotavarana ei ole sallittua.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Nimityksen tunnus on kiinnitettävä kunkin pakkauksen jokaisen kukkakaalin syötäväksi kelpaamattomiin osiin.

Nautintavalmiina markkinoille saatettujen tuotteiden (luokka IV) osalta nimityksen tunnus on kiinnitettävä jokaiseen astiaan.

Tuoreena tai nautintavalmiina (luokka IV) markkinoille saatettujen tuotteiden pakkauksissa ja astioissa on oltava eurooppalainen SMM-tunnus, johon on liitetty maininta ”Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P” (Cavolfiore della Piana del Sele SMM) sekä tuottajan ja pakkaajan nimi, toiminimi ja osoite.

Pakkauksissa voi myös olla tietoja, tunnuksia tai kuvamerkkejä, jotka kannustavat kuluttajaa hävittämään astian ympäristöystävällisellä tavalla, jotta voidaan edistää keräämistä, uudelleenkäyttöä ja kierrätystä.

Lisäksi voidaan mainita muut tuotteen saamat sertifikaatit (kuten GLOBALG.A.P., BRC, IFS tai Zero Residue). Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan tuotteen luonteen ja ominaisuuksien osalta.

Mitään muuta kuvausta, jota ei ole erikseen mainittu tuote-eritelmässä, ei sallita.

Nimityksen tunnus esitetään jäljempänä sen eri versioissa: mustavalkoinen (positiivi), värillinen ja mustavalkoinen (negatiivi).







4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin tuotantoalue sijaitsee Salernon maakunnassa ja käsittää seuraavien kuntien hallinnollisen alueen: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella ja Pontecagnano Faiano.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin ja maantieteellisen tuotantoalueen välinen yhteys perustuu tuotteen laatuun ja sen ajan mittaan vakiintuneeseen maineeseen.

Piana del Selen ilmasto ja maaperän erityispiirteet vaikuttavat Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin suuresti arvostettujen laatuominaisuuksien syntymiseen. Ilmaston ansiosta kasvit voivat hyödyntää geneettisen potentiaalinsa parhaalla mahdollisella tavalla, sillä vesi- ja lämpökuormituksen riski on vähäinen.

Alueen erityinen ilmasto johtuu sekä Tyrrhenanmerestä, joka vaikuttaa lämpötilaan länsirannikolla, että koillisessa sijaitsevasta Alburnin vuorijonosta, joka suojelee aluetta Balkanilta tulevilta kylmiltä tuulilta ja mahdollistaa myös lännestä tulevien sateiden kerääntymisen pohjavedeksi. Tämä on eduksi viljelykasveille.

Tuotantoalue on ihanteellinen kukkakaalin viljelyyn – myös kesäkaudella. Korkeuserot mahdollistavat optimaalisen lämpötilan vaihteluvälin (4–20 °C) tämän lajin viljelylle yksilöidyn maantieteellisen alueen mäkisillä alueilla. Näin tuotanto voidaan aloittaa jo keväällä ja kesällä touko–syyskuussa. Sitä vastoin tuottavimmat tasaiset alueet kattavat syys- ja talvikauden (loka–huhtikuu).

Maatalousmaalla on paksu vulkaanisesta ja alluviaalisesta aineksesta koostuva pintakerros. Vulkaaninen aines on muodostunut Vesuviuksen eri purkausten seurauksena, kun taas Selejoki ja muut aluetta halkovat pintavesistöt tuottavat alluviaalista ainesta. Tämä on luonut maaperän, joka sisältää erittäin runsaasti makro- ja mikroravinteita, erityisesti kaliumia, kalsiumia, magnesiumia ja rautaa. Nämä ravinteet osallistuvat aineenvaihduntaprosesseihin, jotka antavat tuotteelle ainutlaatuisen koostumuksen, soveltuvuuden erityyppiseen ruoanlaittoon ja täyteläisen maun.

Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin tunnettuun ja tunnustettuun korkealaatuisuuteen sekä erityispiirteisiin vaikuttavat ensisijaisesti erityiset ympäristöominaisuudet, jotka ovat tyypillisiä yksinomaan Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin viljelyalueelle. Nämä ominaisuudet muodostavat täysin ainutlaatuisen yhdistelmän.

Yhteys on osoitettu vertaamalla määritellyllä alueella saatua tuotetta muiden tuotantoalueiden tuotteisiin (Piana del Selen pohjois- ja eteläpuolella) ja osoittamalla näin Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin erityiset laatuominaisuudet.

Napolin Federico II -yliopiston maatalouden laitos toteutti tätä varten kolmivuotisen tutkimushankkeen kolmessa eri paikassa eli Ebolissa (SA), Acerrassa (NA) ja Foggiassa (FG).

Mainituilla kolmella alueella kukkakaalin taimet istutettiin samaan aikaan ja niiden kasvatuksessa käytettiin samaa viljelymenetelmää, joten ainoa kokeellinen tekijä tai muuttuva komponentti oli viljelypaikka. Kolmivuotisen tutkimushankkeen jokaisena tammikuuna otettiin satunnaisnäytteitä kukkakaaleista Piana del Selessä (Eboli), Agro Acerranossa (Acerra) ja Tavoliere delle Pugliessa (Foggia) sijaitsevilla tiloilla, jotka kasvattavat tätä puutarhalajiketta.

Analyyttiset testit osoittivat, että Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin kuiva-ainepitoisuus oli 10,65 prosenttia, mikä on 13,2 prosenttia enemmän kuin Acerrassa korjatuissa kukkakaaleissa (9,41 %) ja 10,9 prosenttia enemmän kuin Foggiassa korjatuissa kukkakaaleissa (9,60 %).

Refraktometrinen jäännös vaihteli vielä merkittävämmin: 9,22 Brix-astetta Ebolissa (Piana del Sele), joka on 22,9 prosenttia enemmän kuin Acerrassa (7,50 Brix-astetta) ja 40,1 prosenttia enemmän kuin Foggiassa (6,58 Brix-astetta).

Sama koskee magnesiumpitoisuutta, joka oli 25,8 mg/100 g Ebolissa, 20,8 mg/100 g Acerrassa ja 18,7 mg/100 g Foggiassa.

Piana del Sele -kukkakaaleissa oli kaksinkertainen määrä (88,4 mg/kg) askorbiinihappoa eli C-vitamiinia, joka on erittäin tyypillinen kasvisten ja hedelmien antioksidantti, verrattuna Agro Acerranon (Acerra) kukkakaaleihin (43,6 mg/kg) ja yli kolme niin paljon kuin Tavoliere delle Puglien (Foggia) kukkakaaleissa (27,1 mg/kg).

Tutkimushankkeessa verrattiin Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin kiinteysastetta sadonkorjuuhetkellä. Se oli keskimäärin 4,35 psi, kun taas Acerrasta peräisin olevan kukkakaalin keskiarvo oli 3,79 psi ja Foggiasta peräisin olevan kukkakaalin 3,89 psi.

Korkea kiinteysaste tekee tuotteesta paremmin kypsennystä kestävän ja näin ollen rapsakamman. Korkeampi magnesiumpitoisuus puolestaan lisää fotosynteesiä, mikä tekee kukkakaalista makeampaa (kuten korkea refraktometrinen jäännös osoittaa) ja siten maukkaampaa. Korkea magnesiumpitoisuus myös antaa suojalehdille houkuttelevamman vihreän värin.

Näin ollen voidaan todeta, että Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaalin maine perustuu todistetusti ”erityisiin aistinvaraisiin ja/tai ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin”, jotka johtuvat erityisistä laatuominaisuuksista.

Kaikki tämä on johtanut perinteisesti erittäin myönteiseen suhtautumiseen Cavolfiore della Piana del Sele -kukkakaaliin, mistä kertovat tuotannon jatkuva kasvu vuosien mittaan sekä tuotteen vakiintunut ja laaja maine kansallisilla ja Euroopan markkinoilla.

Eritelmän julkaisutiedot

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