C/2024/2071

7.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/2071)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Cavolfiore della Piana del Sele»

N° UE: PGI-IT-02905

Transmis le 20.3.2023

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La dénomination «Cavolfiore della Piana del Sele» désigne les corymbes (inflorescences) appartenant aux variétés/hybrides de l'espèce *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*, énumérés ci-dessous, produits dans l'aire délimitée au point 4 du présent document unique.

Les variétés/hybrides, dont le cycle de culture est compris entre 70 et 215 jours, sont les suivantes:

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.

Le produit est mis sur le marché à l'état frais ou déjà prêt à la consommation (gamme IV), après avoir été soumis à des procédés technologiques mineurs au cours des étapes de sélection, de tri, de découpe, de lavage, de séchage et de conditionnement dans des sachets, des barquettes scellées ou autre, comme précisé plus en détail au point 3.5 ci-dessous, éventuellement sous atmosphère protectrice.

Au moment de la mise à la consommation, les corymbes bénéficiant de l'IGP doivent posséder les caractéristiques suivantes:

a) leur calibre est supérieur ou égal à 13 cm;

b) leur forme et leur couleur sont typiques de la variété à laquelle ils appartiennent;

c) ils sont exempts de taches sur toute leur surface;

d) ils sont dépourvus de feuilles à l'intérieur du corymbe;

e) structure interne: les glomérules sont bien serrés;

f) les glomérules des corymbes et les feuilles qui les recouvrent sont intacts;

g) ils sont exempts d'odeurs anormales et de pourriture;

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

h) la matière sèche des corymbes est supérieure à 6 % de leur poids à l'état frais;

i) le résidu réfractométrique est ≥ 8,7° Brix;

j) antioxydants: la teneur en vitamine C est supérieure à 50 mg/kg;

k) degré de fermeté à la récolte: valeur 3 psi (pound force for square inch, livre-force par pouce carré);

l) magnésium à 18 mg/100 au minimum.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production du «Cavolfiore della Piana del Sele» doivent avoir lieu dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les corymbes à l'état frais sont sélectionnés et conditionnés selon les différents calibres et les exigences du marché, à savoir:

— produit en feuilles: pourvu des feuilles qui enveloppent le corymbe;

— produit couronné: dont les feuilles ont été épointées à 3 cm au moins du corymbe;

— produit demi-couronné: dont les feuilles, en nombre inférieur par rapport au produit couronné, ont été épointées à 3 cm au moins du corymbe;

— produit effeuillé: pourvu des cinq feuilles les plus proches de l'inflorescence et débarrassé de la partie non comestible du pédoncule;

— produit «nu»: dépourvu de feuilles et protégé par un film plastique, éventuellement microperforé.

Les emballages utilisés doivent être conformes à la réglementation de l'Union européenne. Le conditionnement se fait dans des emballages pouvant être constitués de divers matériaux, tels que le bois, le carton, le papier, le filet et le plastique.

Lors de la mise à la consommation, le contenu de chaque conditionnement et de chaque emballage doit être homogène en termes de calibre et doit contenir des corymbes de choux-fleurs appartenant à la même variété. Le produit mis sur le marché déjà prêt à la consommation (gamme IV) doit être conditionné dans des conteneurs tels que plateaux, sachets et barquettes, sous atmosphère protectrice ou non.

Les conteneurs peuvent être en plastique, en carton ou en tout autre matériau considéré comme adapté à cet usage, conformément à la législation.

L'emballage doit préserver la typicité et les caractéristiques du produit, sans l'altérer.

Le contenu de chaque emballage doit toujours être bien visible. Tous les emballages doivent être scellés de manière qu'il soit impossible d'en extraire le produit sans endommager l'emballage. La vente du produit en vrac n'est pas autorisée.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le logo de la dénomination doit être apposé, sous forme d'étiquette adhésive, sur les parties non comestibles des corymbes de chaque emballage.

Pour le produit mis sur le marché déjà prêt à la consommation (gamme IV), le logo de la dénomination doit être apposé, sous forme d'étiquette adhésive, sur chaque conteneur.

Les emballages et les conditionnements du produit mis sur le marché à l'état frais ou déjà prêt à la consommation (gamme IV) doivent présenter: le symbole graphique européen de l'IGP, accompagné de la mention «Cavolfiore della Piana del Sele» IGP, le nom, la raison sociale et l'adresse du producteur et du conditionneur.

Les emballages peuvent aussi comporter des indications, symboles ou pictogrammes invitant le consommateur à adopter des comportements «écologiques», afin de faciliter la collecte, la réutilisation et le recyclage des conteneurs.

En outre, l'indication d'autres certifications obtenues par le produit est autorisée (par exemple: Global G.A.P, BRC, IFS, Zéro Résidu, etc.), de même que l'utilisation de noms, de raisons sociales, de marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur quant à la nature et aux caractéristiques du produit.

Toute autre qualification non expressément prévue par le cahier des charges est interdite.

Le logo de la dénomination figure ci-après dans les versions en noir et blanc positif, en couleurs et en noir et blanc négatif.







4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Cavolfiore della Piana del Sele» se situe dans la province de Salerne et comprend le territoire administratif appartenant aux communes suivantes: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella and Pontecagnano Faiano.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre le «Cavolfiore della Piana del Sele» et son aire géographique de production repose sur la qualité du produit et sur une réputation solide acquise au fil du temps.

Le climat de la plaine du Sele interagissant positivement avec les particularités pédologiques, il contribue au développement des caractéristiques qualitatives remarquables du «Cavolfiore della Piana del Sele»: en effet, il permet aux plantes de valoriser leur potentiel génétique et de réduire au minimum les risques de stress hydrique et thermique dont les effets sont néfastes.

Cette importante spécificité climatique de l'aire découle du rôle de régulateur thermique que jouent, conjointement, la mer Tyrrhénienne, qui longe la côte occidentale, et la chaîne montagneuse des Alburni, située au nord-est, qui, à la fois, protège le territoire des vents froids en provenance des Balkans et permet la collecte, dans les réservoirs naturels souterrains, des pluies provenant de l'ouest qui profitent aux cultures.

De plus, l'aire de référence constitue un bassin de production optimal pour la culture du «Cavolfiore della Piana del Sele», y compris pendant la période estivale. En effet, les différentes altitudes offrent, dans les zones collinaires de l'aire délimitée, un intervalle de températures optimal (4-20 °C) pour la culture de cette espèce horticole, qui permet de lancer une production durant les mois de printemps et d'été compris entre mai et septembre, les plaines les plus productives couvrant la période automne-hiver (d'octobre à avril).

Les terres agricoles présentent une épaisse couche de sol superficielle de nature volcanique et alluviale, dont la formation est due aux nombreuses éruptions du Vésuve et à l'action alluviale du Sele et des autres cours d'eau superficiels qui coulent dans la région. En résultent des sols très riches en macro- et microéléments, notamment en potassium, en calcium, en magnésium et en fer, qui interviennent dans les processus métaboliques conférant au produit ses caractéristiques uniques en matière de fermeté, d'adaptation aux différentes conditions de cuisson et de saveur.

Par conséquent, la qualité reconnaissable et reconnue du «Cavolfiore della Piana del Sele» et ses éléments distinctifs sont attribuables avant tout aux particularités environnementales présentes uniquement dans l'aire de culture précitée du «Cavolfiore della Piana del Sele». Ces caractéristiques sont absolument uniques.

Le lien est attesté par la comparaison entre le produit obtenu dans l'aire délimitée et celui provenant d'autres aires de production (au nord et au sud de la plaine du Sele), qui fait ressortir la singularité des caractéristiques qualitatives du «Cavolfiore della Piana del Sele».

À cette fin, le département d'agronomie de l'Université de Naples «Federico II» a mené un programme de recherche pendant trois ans dans trois localités différentes, Eboli (SA), Acerra (NA) et Foggia (FG).

Dans les trois zones mentionnées, les techniques de plantation et de culture des plants de chou-fleur étaient identiques, le seul facteur expérimental ou la seule variable étant le lieu de culture. Au mois de janvier de chacune des trois années de recherche, des échantillons aléatoires de corymbes de choux-fleurs ont été prélevés dans des exploitations cultivant cette espèce horticole dans la plaine du Sele (Eboli), à Agro acerrano (Acerra) et à Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Ces analyses ont révélé pour le «Cavolfiore della Piana del Sele»: une accumulation de matière sèche (10,65 %) supérieure de 13,2 % et de 10,9 % respectivement aux valeurs constatées à Acerra (9,41 %) et à Foggia (9,60 %).

La différence de résidu réfractométrique est encore plus marquée: 9,22 °Brix à Eboli (plaine du Sele), soit + 22,9 % et + 40,1 % par rapport à Acerra (7,50 °Brix) et à Foggia (6,58 °Brix) respectivement.

Il en va de même pour la teneur en magnésium égale à 25,8 mg/100 g à Eboli contre 20,8 à Acerra et 18,7 à Foggia.

L'acide ascorbique (vitamine C), un antioxydant très représentatif des fruits et légumes, a été synthétisé dans les corymbes de la plaine du Sele en quantité deux fois supérieure (88,4 mg/kg) aux valeurs de l'Agro acerrano - Acerra (43,6 mg/kg) et plus de trois fois supérieure à celles de Tavoliere delle Puglie - Foggia (27,1 mg/kg).

Dans le cadre de ce programme de recherche, on a comparé le degré de fermeté à la récolte du «Cavolfiore della Piana del Sele», qui présente une moyenne de 4,35 psi, contre 3,79 psi pour le chou-fleur d'Acerra et de 3,89 pour le chou-fleur de Foggia.

Ce degré élevé de fermeté confère au produit une plus grande résistance à la cuisson et, partant, davantage de croquant, tandis que sa remarquable teneur en magnésium, en stimulant la photosynthèse, contribue à la fois à accroître la douceur du corymbe (et donc son goût), comme en témoigne le résidu élevé mesuré au réfractomètre, et à donner une couleur verte plus attrayante aux feuilles qui enveloppent le corymbe.

On peut donc affirmer que la réputation établie du «Cavolfiore della Piana del Sele» est favorisée par la reconnaissance de propriétés organoleptiques et/ou nutritionnelles spécifiques résultant de caractéristiques qualitatives distinctes.

Les éléments susmentionnés font que les corymbes de «Cavolfiore della Piana del Sele» ont toujours été particulièrement appréciés, comme en témoignent l'augmentation continue de la production au fil des ans ainsi que la réputation établie et répandue du produit sur les marchés nationaux et européens.

Référence à la publication du cahier des charges

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