Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/2071

7.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/2071)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Cavolfiore della Piana del Sele"

EU-nr.: PGI-IT-02905

Verzonden op 20.3.2023

1. **Naam/namen van de BGA**

"Cavolfiore della Piana del Sele"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam "Cavolfiore della Piana del Sele" verwijst naar in het in punt 4 van dit enig document omschreven gebied geteelde bloemkool van de onderstaande variëteiten/hybriden van de soort *Brassica oleracea* L. var. *botrytis*.

De variëteiten/hybriden, die een groeicyclus van 70 tot 215 dagen hebben, zijn:

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.

Het product wordt vers of gebruiksklaar (vierde gamma) in de handel gebracht nadat het minimale bewerkingen heeft ondergaan, te weten selecteren, sorteren, snijden, wassen, drogen en verpakken in zakken, afgesloten bakken of andere verpakkingen, zoals nader beschreven in punt 3.5, eventueel onder beschermende atmosfeer.

Om voor bescherming in aanmerking te komen, moet de bloemkool bij het in de handel brengen de volgende kenmerken hebben:

a) een diameter van ten minste 13 cm;

b) de kenmerkende vorm en kleur van de variëteit waartoe de bloemkool behoort;

c) geen vlekken op het gehele oppervlak van de bloemkool;

d) geen bladeren in de bloemkool;

e) inwendige structuur: dichte roosjes;

f) intacte roosjes en bladeren die de bloemkool bedekken;

g) vrij van afwijkende geuren en rot;

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

h) de droge stof van de bloemkool moet meer dan 6 % van het gewicht in verse toestand bedragen;

i) het refractometrisch residu moet ≥ 8,7° Brix zijn;

j) antioxidanten: het vitamine C-gehalte moet meer dan 50 mg/kg bedragen;

k) vastheid bij de oogst: 3 psi (pound-force per square inch);

l) magnesiumgehalte van minimaal 18 mg/100 g.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie van "Cavolfiore della Piana del Sele" moeten in het geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Verse hele bloemkolen worden geselecteerd en verpakt op basis van de grootte en de behoeften van de markt, te weten:

— product met blad: met bladeren die de bloemkool bedekken;

— bijgesneden product: met bladeren die ten minste 3 cm boven de bloemkool zijn afgesneden;

— half bijgesneden product: met bladeren die ten minste 3 cm boven de bloemkool zijn afgesneden, maar minder in aantal dan het bijgesneden product;

— ontbladerd product: met de vijf binnenste bladeren en zonder het niet-eetbare deel van de stronk;

— kaal product: zonder bladeren en beschermd door kunststoffolie, waaronder microgeperforeerde folie.

De gebruikte verpakkingen moeten voldoen aan de EU-wetgeving. De verpakkingen kunnen van verschillende materialen zijn gemaakt, zoals hout, karton, papier, net en plastic.

Bij het in de handel brengen moet de inhoud van elke verpakkingseenheid en van elke afzonderlijke verpakking uniform zijn qua grootte en bloemkool van dezelfde variëteit bevatten. Producten die gebruiksklaar (vierde gamma) in de handel worden gebracht, moeten worden verpakt in recipiënten zoals schalen, zakken of bakken. Het verpakken vindt al dan niet plaats onder beschermende atmosfeer.

De recipiënten mogen gemaakt zijn van kunststof, karton of ander materiaal dat volgens de desbetreffende wetgeving geschikt is voor een dergelijk gebruik.

De verpakking moet ervoor zorgen dat de typische eigenschappen en kenmerken van het product behouden blijven, zonder dat de kwaliteit van het product achteruitgaat.

De inhoud van elke verpakking moet altijd duidelijk zichtbaar zijn. Elke verpakking moet zodanig worden afgedicht dat het product niet uit de verpakking kan worden gehaald zonder deze te beschadigen. Het product mag niet in bulk worden verkocht.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het logo van de benaming moet in elke verpakking op het niet-eetbare deel van elke bloemkool worden aangebracht.

Voor producten die gebruiksklaar (vierde gamma) in de handel worden gebracht, moet het logo van de benaming op elk recipiënt worden aangebracht.

Op de verpakkingen en recipiënten van producten die vers of gebruiksklaar (vierde gamma) in de handel worden gebracht, moeten de volgende gegevens worden vermeld: het Europese BGA-logo, vergezeld van de vermelding "BGA Cavolfiore della Piana del Sele", en de naam, de handelsnaam en het adres van de producent en de verpakker.

Op de verpakking mogen ook informatie, symbolen of pictogrammen worden aangebracht waardoor de consument wordt aangemoedigd de verpakking op een "milieuvriendelijke" manier te verwijderen, teneinde inzameling, hergebruik en recycling te stimuleren.

Daarnaast kunnen andere door het product behaalde certificeringen (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue enz.) worden vermeld. Het gebruik van namen, bedrijfsnamen en eigen merken is toegestaan, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de consument niet kunnen misleiden ten aanzien van de aard en de kenmerken van het product.

Andere beschrijvingen dan die waarin het productdossier uitdrukkelijk voorziet, zijn niet toegestaan.

Hieronder staan de verschillende varianten van het logo van de benaming: zwart-wit (positief), kleur en zwart-wit (negatief).







4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van “Cavolfiore della Piana del Sele” ligt in de provincie Salerno en omvat het administratieve grondgebied van de volgende gemeenten: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella en Pontecagnano Faiano.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen “Cavolfiore della Piana del Sele” en het geografische productiegebied is gebaseerd op de kwaliteit van het product en de sterke reputatie die het in de loop der tijd heeft verworven.

Het klimaat van Piana del Sele heeft een gunstige wisselwerking met de bijzondere bodemkenmerken voor de vorming van de zeer gewaardeerde kwaliteitskenmerken van “Cavolfiore della Piana del Sele”. Het zorgt er namelijk voor dat de planten hun genetisch potentieel optimaal kunnen benutten en dat het risico van water- en hittestress tot een minimum beperkt blijft.

Het gebied heeft een bijzonder klimaat, dat het resultaat is van de thermoregulerende werking van de Tyrreense Zee langs de westkust enerzijds en van de bergketen Alburni in het noordoosten anderzijds. De bergen beschermen het gebied tegen de koude wind uit de Balkan en zorgen er ook voor dat de regen uit het westen wordt opgevangen in natuurlijke ondergrondse reservoirs en zo ten goede komt aan de teelt.

Het referentiegebied is een optimaal productiegebied voor de teelt van bloemkool, ook tijdens de zomerperiode. De verschillende hoogten zorgen voor een optimaal temperatuurbereik voor de teelt van deze soort (4-20 °C) in de heuvelachtige gebieden van het afgebakende gebied, waardoor zelfs al in de lente- en zomermaanden tussen mei en september met de productie kan worden begonnen. Daarentegen bestrijken de meest productieve laaglandgebieden de herfst- en winterperiode (oktober tot en met april).

De landbouwgrond heeft een dikke vulkanisch-alluviale bovenlaag. Het vulkanische element werd gevormd door de verschillende uitbarstingen van de Vesuvius, terwijl de rivier de Sele en de andere waterlopen die het gebied doorkruisen, verantwoordelijk zijn voor de alluviale component. Daardoor zijn bodems ontstaan die zeer rijk zijn aan macro- en micronutriënten, met name kalium, calcium, magnesium en ijzer, die betrokken zijn bij de metabole processen waaraan het product zijn unieke textuur, geschiktheid voor verschillende bereidingswijzen en volle smaak te danken heeft.

De herkenbare en erkende hoge kwaliteit en de onderscheidende kenmerken van “Cavolfiore della Piana del Sele” worden in de eerste plaats beïnvloed door de bijzondere omgevingskenmerken, die uitsluitend in het teeltgebied van “Cavolfiore della Piana del Sele” voorkomen. Deze kenmerken vormen een absoluut unieke combinatie.

Het verband blijkt uit een vergelijking van het in het afgebakende gebied verkregen product met de producten uit andere productiegebieden (in het noorden en zuiden van Piana del Sele), waarbij de bijzondere kwaliteitskenmerken van “Cavolfiore della Piana del Sele” duidelijk worden.

Daartoe heeft het departement Landbouw van de Universiteit van Napels “Federico II” een driejarig onderzoeksproject uitgevoerd op drie verschillende locaties: Eboli (SA), Acerra (NA) en Foggia (FG).

In de drie genoemde gebieden werden op hetzelfde moment bloemkoolzaailingen geplant en werd dezelfde teelttechniek toegepast, zodat de enige experimentele factor of het enige variabele element de teeltplaats was. In de drie jaar van het onderzoeksproject werden steeds in januari steekproefsgewijs monsters genomen van de bloemkool van landbouwbedrijven die deze tuinbouwsoort verbouwen in Piana del Sele (Eboli), Agro Acerrano (Acerra) en Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Uit analytische tests van “Cavolfiore della Piana del Sele” bleek een drogestofgehalte van 10,65 %, wat 13,2 % hoger is dan bij de in Acerra geoogste bloemkool (9,41 %) en 10,9 % hoger dan bij de in Foggia geoogste bloemkool (9,60 %).

Het refractometrisch residu varieerde nog sterker: 9,22° Brix in Eboli (Piana del Sele), een waarde die 22,9 % hoger is dan in Acerra (7,50° Brix) en 40,1 % hoger dan in Foggia (6,58° Brix).

Hetzelfde geldt voor het magnesiumgehalte, dat in Eboli 25,8 mg/100 g bedraagt, in Acerra 20,8 mg/100 g en in Foggia 18,7 mg/100 g.

In bloemkool uit Piana del Sele wordt tweemaal zoveel ascorbinezuur (vitamine C), een zeer representatief antioxidant van groenten en fruit, aangemaakt (88,4 mg/kg) in vergelijking met die uit Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) en meer dan driemaal zoveel als in die uit Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

In het onderzoeksproject werd de vastheid bij de oogst van “Cavolfiore della Piana del Sele” vergeleken, die gemiddeld 4,35 psi bedroeg, met een gemiddelde van 3,79 psi voor bloemkool uit Acerra en 3,89 psi voor bloemkool uit Foggia.

De hoge vastheid zorgt ervoor dat het product beter bestand is tegen koken en dus knapperig is, terwijl het hogere magnesiumgehalte meer fotosynthetische activiteit stimuleert, waardoor de bloemkool zoeter wordt, zoals blijkt uit het hoge refractometrisch residu, en dus lekkerder smaakt, en de bladeren rondom de bloemkool een aantrekkelijkere groene kleur krijgen.

Derhalve kan worden gesteld dat de reputatie van “Cavolfiore della Piana del Sele” nog wordt versterkt door de erkenning van “bijzondere organoleptische kenmerken en/of voedingseigenschappen” die voortkomen uit onderscheidende kwaliteitskenmerken.

Dit alles heeft ertoe geleid dat de bloemkool met de BGA “Cavolfiore della Piana del Sele” van oudsher zeer gunstig wordt beoordeeld, zoals blijkt uit de voortdurende stijging van de productie in de loop der jaren, in combinatie met de gevestigde en wijdverbreide reputatie van het product op de nationale en Europese markten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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