C/2024/2071
7.3.2024

# Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/2071)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Cavolfiore della Piana del Sele”**

**EU-nr: PGI-IT-02905**

**Datum för meddelandet: 20 mars 2023**

1. **Namn på SGB**

”Cavolfiore della Piana del Sele”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Namnet ”Cavolfiore della Piana del Sele” avser blomkålshuvuden av de sorter/hybridsorter av arten *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* som anges nedan och som odlas i det område som beskrivs i punkt 4 i detta sammanfattande dokument.

Sorterna/hybridsorterna har en växtcykel på 70–215 dagar och omfattar följande:

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.

Produkten saluförs färsk eller ätfärdig efter endast en mindre bearbetning (IV gamma) som innefattar urval, sortering, beskärning, sköljning, torkning och förpackning (eventuellt i modifierad atmosfär) i paket, förslutna tråg eller annan förpackning enligt den närmare beskrivningen i punkt 3.5.

För att omfattas av den skyddade beteckningen måste blomkålshuvudena ha följande egenskaper när de saluförs:

a) Diameter på minst 13 cm.

b) Form och färg som är typisk för sorten.

c) Hela huvudets yta ska vara fri från fläckar.

d) Inga blad inuti huvudet.

e) Inre struktur: tättsittande blommor.

f) Oskadade blommor och blad som täcker huvudet.

g) Inga onormala lukter eller röta.

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

h) Torrsubstansen måste överstiga 6 % av råvikten.

i) Refraktometrisk resthalt ska vara ≥ 8,7 grader Brix.

j) Antioxidanter: minst 50 mg C-vitamin per kg.

k) Fasthetsgrad vid skörd: 3 psi (*pound force per square inch*).

l) Minst 18 mg magnesium per 100 g.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla leden i framställningen av ”Cavolfiore della Piana del Sele” måste äga rum inom det geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Färska blomkålshuvuden väljs ut och förpackas utifrån storlek samt följande marknadskrav:

— Produkt med blad: bladen ska täcka huvudet.

— Beskuren produkt: bladen ska vara beskurna minst 3 cm ovanför huvudet.

— Halvbeskuren produkt: bladen ska vara beskurna minst 3 cm ovanför huvudet och vara färre till antalet än på den beskurna produkten.

— Produkt utan blad: de fem innersta bladen och den oätliga delen av stjälken ska vara avlägsnade.

— Renskalad produkt: helt utan blad och insvept i plastfolie, inbegripet mikroperforerad plastfolie.

Förpackningarna måste uppfylla kraven i EU-lagstiftningen. Förpackningarna får bestå av olika material, bland annat trä, kartong, nät och plast.

När produkten saluförs ska storleken på innehållet i varje förpackning samt på varje enskild förpackning vara densamma, och varje förpackning ska innehålla blomkålshuvuden av en och samma sort. Produkter som saluförs ätfärdiga (IV gamma) ska vara förpackade i behållare såsom paket eller tråg. Förpackning i modifierad atmosfär är inte obligatoriskt.

Behållare får vara gjorda av plast, kartong eller annat material som enligt relevant lagstiftning anses lämpligt.

Förpackningen ska se till att produktens typiska egenskaper och särdrag bevaras och får inte försämra produkten.

Innehållet i varje förpackning måste alltid vara fullt synligt. Alla förpackningar ska vara förslutna så att produkten inte kan tas ut utan att man river upp förpackningen. Produkten får inte säljas i lösvikt.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Logotypen för beteckningen ska vara fäst på de oätliga delarna av varje blomkålshuvud i varje förpackning.

När det gäller produkter som saluförs ätfärdiga (IV gamma) ska logotypen för beteckningen vara fäst på varje behållare.

På förpackningar och behållare med produkter som saluförs färska eller ätfärdiga (IV gamma) ska följande anges: den europeiska SGB-logotypen åtföljd av orden ”Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P” [”SGB Cavolfiore della Piana del Sele”] samt producentens och förpackarens namn, företagsnamn och adress.

Förpackningen får också omfatta information, symboler eller piktogram som uppmuntrar konsumenten att göra sig av med behållaren på ett miljövänligt sätt, i syfte att uppmuntra till insamling, återanvändning och återvinning.

Andra certifieringar som produkten erhållit (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue) får också anges. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, företagsnamn eller egna varumärken, förutsatt att de inte är av lovordande karaktär och inte kan vara vilseledande för konsumenten vad gäller produktens karaktär eller egenskaper.

Beskrivningar som inte finns med i produktspecifikationen är inte tillåtna.

De olika varianterna av logotypen för beteckningen visas nedan: svartvit (positiv), färglagd och svartvit (negativ).










4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Cavolfiore della Piana del Sele” ligger i provinsen Salerno och omfattar de administrativa områdena i följande kommuner: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella och Pontecagnano Faiano.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan ”Cavolfiore della Piana del Sele” och det geografiska produktionsområdet bygger på produktens kvalitet och produktens starka anseende som har byggts upp under årens lopp.

Klimatet i Piana del Sele samverkar på ett positivt sätt med de särskilda jordegenskaperna, vilket ger upphov till de mycket uppskattade kvalitetsegenskaperna hos ”Cavolfiore della Piana del Sele” i och med att plantorna kan utnyttja sin genetiska potential fullt ut samtidigt som risken för vatten- och värmestress minimeras.

Området har sitt eget särskilda klimat, vilket är resultatet av den temperaturreglerande rollen hos såväl Tyrrenska havet på västkusten som bergskedjan Alburni i nordöst, som skyddar området från de kalla vindarna från Balkan och dessutom gör så att nederbörden som kommer in västerifrån samlas i naturliga underjordiska reservoarer, vilket är positivt för grödorna.

Referensarealen är ett produktionsområde som är perfekt lämpat för odling av blomkål, även under sommarmånaderna. Höjdskillnaderna säkerställer ett optimalt temperaturintervall för odling av denna art (4–20 °C) i kuperade områden i det angivna området, vilket gör det möjligt att inleda produktionen redan under våren och sommarmånaderna, mellan maj och september. De flacka områdena är däremot som mest produktiva under höst- och vintermånaderna (oktober–april).

Jordbruksmarken har ett tjockt vulkaniskt-alluvialt matjordsskikt. De vulkaniska elementen härrör från Vesuvius olika utbrott, medan floden Sele och andra ytvatten som sicksackar sig igenom området står för den alluviala komponenten. Detta har gett upphov till jordar som är mycket rika på makro- och mikronäringsämnen, särskilt kalium, kalcium, magnesium och järn, vilka är viktiga för de metaboliska processer som ger produkten dess unika textur och rika smak och gör att den passar i olika typer av matlagning.

Den igenkännbara och erkänt höga kvaliteten och de utmärkande egenskaperna hos ”Cavolfiore della Piana del Sele” har framför allt sin grund i de särskilda miljöförhållanden som råder uteslutande i produktionsområdet för ”Cavolfiore della Piana del Sele”. Dessa egenskaper utgör en fullständigt unik kombination.

Sambandet blir tydligt när man jämför produkten från det angivna området med produkter från andra produktionsområden (norr och söder om Piana del Sele), vilket framhäver de särskilda kvalitetsegenskaperna hos ”Cavolfiore della Piana del Sele”.

I detta syfte genomförde avdelningen för jordbruk vid universitetet i Neapel Federico II ett treårigt forskningsprojekt på tre olika platser: Eboli (SA), Acerra (NA) och Foggia (FG).

I dessa tre områden planterades blomkålsfröplantor ut vid samma tidpunkt och med samma odlingsmetod, så att odlingsplatsen var den enda försöksfaktorn eller variabeln. I tre års tid tog forskningsprojektet varje januari slumpmässiga prover av blomkålshuvuden från gårdar som odlade dessa grödor i Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) och Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Analysprover på ”Cavolfiore della Piana del Sele” visade att de hade en torrsubstanshalt på 10,65 %, vilket är 13,2 % högre än för blomkål som skördats i Acerra (9,41 %) och 10,9 % högre än för blomkål som skördats i Foggia (9,60 %).

Den refraktometriska resthalten varierade i ännu högre grad: 9,22 grader Brix i Eboli (Piana del Sele), vilket är 22,9 % högre än i Acerra (7,50 grader Brix) och 40,1 % högre än i Foggia (6,58 grader Brix).

Detsamma gäller magnesiuminnehållet, vilket uppgår till 25,8 mg/100 g i Eboli, 20,8 mg/100 g i Acerra och 18,7 mg/100 g i Foggia.

Askorbinsyra (C-vitamin), som är en mycket vanligt förekommande antioxidant i grönsaker och frukt, syntetiseras dubbelt så mycket i blomkålshuvud i Piana del Sele (88,4 mg/kg) jämfört i Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) och mer än tre gånger så mycket som i Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg).

I forskningsprojektet jämfördes fasthetsgraden vid skörd av ”Cavolfiore della Piana del Sele”, vilket i genomsnitt uppgick till 4,35 psi, jämfört med ett genomsnitt på 3,79 psi för blomkål från Acerra och 3,89 psi för blomkål från Foggia.

Den höga fasthetsgraden gör att produkten har bättre motståndskraft när den tillagas och därmed också är knaprigare, medan den högre magnesiumhalten stimulerar till mer fotosyntetisk aktivitet, vilket både bidrar till att göra blomkålshuvudet sötare, vilket framgår av den höga refraktometriska resthalten, och godare och ger de omslutande bladen en mer tilltalande grön färg.

Det kan därför hävdas att det anseende som ”Cavolfiore della Piana del Sele” åtnjuter förstärks än mer genom erkännandet av dess ”särskilda organoleptiska och/eller näringsmässiga egenskaper”, som har sin grund i produktens utmärkande kvalitetsegenskaper.

Allt detta har gett upphov till en historiskt sett mycket positiv syn på blomkål med beteckningen ”Cavolfiore della Piana del Sele”, vilket framgår av den ständiga produktionsökningen de senaste åren liksom produktens väletablerade och välkända anseende på nationella och europeiska marknader.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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