



C/2024/2071

7.3.2024

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2024/2071)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

**"Cavolfiore della Piana del Sele"**

**N. UE: PGI-IT-02905**

**Trasmesso il 20.3.2023**

**1. Nome(-i) dell'IGP**

"Cavolfiore della Piana del Sele"

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La denominazione "Cavolfiore della Piana del Sele" designa i corimbi afferenti alle varietà/ibridi della specie Brassica oleracea L. var. botrytis, sotto elencate, prodotti nella zona delimitata al punto 4 del presente documento unico.

Le varietà/ibridi, aventi un ciclo colturale oscillante tra 70 e 215 giorni, sono:

Alston, Deepty, Guidalina, Lucex, Marmorex, Valmer, Tatuin, Alcalá, 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, Triumphant, Tonale, Akinen, Braven, Talvena, Manresa, Carantic, Parotis, Cristallo, Darifeen, Locarno, Barcedo, Vedis, Alberto, Nomad.

Il prodotto è immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entità, articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste, in vaschette sigillate o altro come meglio dettagliato al successivo punto 3.5 con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

I corimbi ammessi a tutela, all'atto dell'immissione al consumo, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) il calibro deve avere il valore minimo di 13 cm;
- b) forma e colorazione tipiche della varietà di appartenenza;
- c) assenza di macchie sull'intera superficie del corimbo;
- d) assenza di foglie all'interno del corimbo;
- e) struttura interna: glomeruli ben serrati;
- f) glomeruli e foglie di rivestimento del corimbo integri;
- g) assenza di odori anomali e di marciumi;

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

- h) la sostanza secca dei corimbi deve essere superiore al 6 % del peso fresco degli stessi;
- i) il residuo rifrattometrico deve risultare  $\geq 8,7$  °Brix;
- j) antiossidanti: la vitamina C deve oltrepassare 50 mg/kg;
- k) grado di consistenza alla raccolta: valore 3 psi (pound force per square inch);
- l) magnesio non inferiore a 18 mg/100.

3.3. *Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del "Cavolfiore della Piana del Sele" avvengono nell'ambito della zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

I corimbi allo stato fresco sono selezionati e imballati in riferimento alle diverse pezzature ed esigenze di mercato, ovvero:

- prodotto affogliato: provvisto delle foglie che ricoprono il corimbo;
- prodotto coronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo;
- prodotto semicoronato: con foglie recise almeno 3 cm al di sopra del corimbo, ma in numero inferiore rispetto al prodotto coronato;
- prodotto defogliato: provvisto delle cinque foglie più interne e privo della parte non commestibile del peduncolo;
- prodotto nudo: privo di foglie e protetto con film di plastica anche microforata.

Gli imballaggi utilizzati devono essere conformi alla normativa comunitaria. Il confezionamento avviene in imballaggi che possono essere costituiti da vari materiali, quali legno, cartone, carta, rete, plastica.

All'atto dell'immissione al consumo, il contenuto di ogni imballaggio e di ogni singola confezione deve essere omogeneo in termini di pezzatura e comprendere corimbi di cavolfiore afferenti alla stessa varietà. Il prodotto immesso in commercio già pronto per il consumo (IV gamma) deve essere confezionato in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva.

I contenitori possono essere realizzati in plastica, cartone o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge.

L'imballaggio deve preservare le tipicità e le caratteristiche del prodotto, senza causarne alcuna alterazione.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere sempre ben visibile. Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Su ciascun corimbo di ogni confezione deve essere presente, su base adesiva, il logo della denominazione da apporre sulle parti non edibili.

Per il prodotto immesso in commercio già pronto per il consumo (IV gamma), il logo della denominazione deve essere presente, su base adesiva, su ciascun contenitore.

Gli imballaggi e le confezioni del prodotto immesso in commercio allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) devono presentare: il simbolo grafico europeo dell'IGP, accompagnato dalla dicitura "Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.", il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del produttore e del confezionatore.

Sugli imballaggi possono, inoltre, figurare indicazioni, simboli o pittogrammi che invitano il consumatore a una gestione "ecologicamente" corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo e il riciclaggio.

Inoltre, è consentita l'indicazione di altre certificazioni conseguite dal prodotto (ad esempio: Global GAP, BRC, IFS, Residuo zero, ecc.), l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione non è ammessa.

Di seguito è riportato il logo della denominazione nelle versioni in bianco e nero positivo, a colori e in bianco e nero negativo.



#### 4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona di produzione del "Cavolfiore della Piana del Sele" ricade nella provincia di Salerno e comprende il territorio amministrativo afferente ai seguenti comuni: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Pontecagnano Faiano.

#### 5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il "Cavolfiore della Piana del Sele" e la zona geografica di produzione si basa sulla qualità del prodotto e su una forte reputazione maturata nel tempo.

Il clima della Piana del Sele interagisce positivamente con le peculiarità pedologiche nel determinare le pregevoli caratteristiche qualitative del "Cavolfiore della Piana del Sele", poiché consente alle piante di valorizzare il proprio potenziale genetico e riducendo ai minimi termini il rischio di stress idrici e termici compromettenti.

L'importante specificità climatica dell'areale è la risultante dell'azione termoregolatrice esercitata congiuntamente dal Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale, e dalla catena montuosa degli Alburni, ubicata a nord-est, che protegge il territorio dai venti freddi provenienti dai Balcani e beneficia anche le coltivazioni raccogliendo le piogge provenienti da ovest negli invasi sotterranei naturali.

Inoltre, l'areale di riferimento è un bacino produttivo ottimale per la coltivazione del Cavolfiore anche nel periodo estivo. Infatti, le diverse altitudini assicurano nelle aree collinari dell'area individuata un intervallo di temperature ottimale per la coltivazione di questa specie (4 °-20 °C), che consente di avviare una produzione anche nei mesi primaverili-estivi compresi tra maggio e settembre. Diversamente, le aree pianeggianti maggiormente produttive coprono il periodo autunno-vernino (da ottobre ad aprile).

I terreni sono costituiti da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico-alluvionale, formatosi in conseguenza delle diverse eruzioni del Vesuvio nonché dell'attività alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali che si diramano sul territorio. Ciò ha generato suoli molto ricchi di macro e microelementi, in particolare potassio, calcio, magnesio e ferro, che sono coinvolti nei processi metabolici che conferiscono al prodotto le sue esclusive caratteristiche di consistenza, adattamento alle diverse condizioni di cottura e sapidità.

Pertanto la qualità riconoscibile e riconosciuta, e gli elementi distintivi del "Cavolfiore della Piana del Sele" sono favoriti, innanzitutto dalle peculiarità ambientali, presenti esclusivamente nel predetto areale di coltivazione del "Cavolfiore della Piana del Sele". Tali caratteristiche rappresentano un unicum assoluto.

Il legame è attestato dal raffronto tra il prodotto ottenuto nell'area delimitata e quello ottenuto in zone di produzione diverse (a nord e a sud della Piana del Sele), dal quale emerge la peculiarità delle caratteristiche qualitative del "Cavolfiore della Piana del Sele".

A tal fine, il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" ha condotto una ricerca triennale in tre diverse località, Eboli (SA), Acerra (NA) e Foggia (FG).

Nei tre areali menzionati, il trapianto delle piantine di cavolfiore e la tecnica colturale adottata sono stati i medesimi, in modo che l'unico fattore sperimentale ovvero l'unica componente variabile fosse il luogo di gestione della coltivazione. Nel mese di gennaio dei tre anni di durata della ricerca, sono stati prelevati campioni casuali di corimbi di cavolfiore in aziende che coltivano questa specie orticola nella Piana del Sele (Eboli), nell'Agro acerrano (Acerra) e nel Tavoliere delle Puglie (Foggia).

Dalle determinazioni analitiche il "Cavolfiore della Piana del Sele" ha manifestato un accumulo di sostanza secca (10,65 %) superiore del 13,2 % e del 10,9 % in confronto rispettivamente a quelli raccolti ad Acerra (9,41 %) e a Foggia (9,60 %).

Il residuo rifrattometrico si è differenziato in misura addirittura più marcata: 9,22 °Brix ad Eboli (Piana del Sele), ovvero + 22,9 % e + 40,1 % in confronto ad Acerra (7,50 °Brix) e a Foggia (6,58 °Brix) rispettivamente.

Discorso analogo riguarda i contenuti di magnesio, pari a 25,8 mg/100 g ad Eboli, 20,8 ad Acerra e 18,7 a Foggia.

L'acido ascorbico (vitamina C), un antiossidante molto rappresentativo di ortaggi e frutta, è stato sintetizzato nei corimbi della Piana del Sele in misura addirittura doppia (88,4 mg/kg) rispetto a quelli dell'Agro acerrano - Acerra (43,6 mg/kg) e più che tripli in confronto a quelli provenienti dal Tavoliere delle Puglie - Foggia (27,1 mg/kg).

La stessa ricerca ha confrontato il grado di consistenza alla raccolta del "Cavolfiore della Piana del Sele", pari a una media Psi 4,35, rispetto alla media Psi 3,79 del cavolfiore di Acerra e alla media Psi 3,89 del cavolfiore di Foggia.

Di fatto, l'elevato grado di consistenza apporta maggiore resistenza alla cottura e quindi croccantezza del prodotto, così come il cospicuo valore di magnesio, stimolando una maggiore attività fotosintetica, contribuisce sia ad aumentare la dolcezza, come dimostrato dall'elevato residuo rifrattometrico (e quindi il sapore) del corimbo, sia a fissare un più attraente colore verde delle foglie embricanti.

Pertanto, si può sostenere che la conclamata "reputazione" del "Cavolfiore della Piana del Sele" è favorita dal riconoscimento di "specifiche proprietà organolettiche e/o nutrizionali", prodotte da distinte caratteristiche qualitative.

Tutto ciò ha suscitato un giudizio storicamente molto favorevole dei corimbi di "Cavolfiore della Piana del Sele", testimoniato dall'incremento continuo della produzione registrato negli anni, abbinato alla conclamata e diffusa reputazione del prodotto sui mercati nazionali ed europei.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare\\_rev\\_20122023.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/5/3/D.f6a908888e7456d1217d/Disciplinare_rev_20122023.pdf)