MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 5 novembre 2025

Modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele». (25A06090)

(GU n.266 del 15-11-2025)

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonche' alle specialita' tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualita' per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio e' situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 30 gennaio 2025 con n. 100, recante gli indirizzi generali sull'attivita' amministrativa e sulla gestione per il 2025 risulta registrata dalla

Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attivita' amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranita' alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare, in coerenza con le priorita' politiche individuate nella direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonche' dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranita' alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale e' stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualita' certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della direzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2024/1881 della Commissione, del 2 luglio 2024, pubblicato nella GUUE Serie L 2024/1881 del 9 luglio 2024 con il quale e' stata registrata la indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele»;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal «Consorzio di tutela del Cavolfiore della Piana del Sele IGP», che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele»;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Campania, competente per territorio, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto il provvedimento, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 228 del 1° ottobre 2025 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto

di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, nonche' alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1

1. E' approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele», di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 228 del 1° ottobre 2025.
2. Il disciplinare di produzione consolidato e il documento unico della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele», figurano rispettivamente negli allegati 1 e 2.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.
3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranita' alimentare e delle foreste.

Roma, 5 novembre 2025

Il dirigente: Gasparri

Allegato 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEL «CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE I.G.P.»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Cavolfiore della Piana del Sele» e' riservata ai corimbi di cavolfiore che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione «Cavolfiore della Piana del Sele» designa i corimbi afferenti alle varieta'/ibridi della specie Brassica oleracea L. var. botrytis, sotto elencate prodotti nella zona delimitata nell'art. 3 del presente disciplinare.

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

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, Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique, VMK 0044.

Il prodotto e' immesso in commercio allo stato fresco o gia' pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi

tecnologici di minima entita', articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste, in vaschette sigillate o altro come meglio dettagliato al successivo art. 8 con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

I corimbi ammessi a tutela, all'atto della 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 varieta' 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;

h) la sostanza secca dei corimbi deve essere ≥ al 7,7% del peso fresco degli stessi;

i) il residuo rifrattometrico deve risultare ≥ a 6,0 °Brix;

l) antiossidanti: la vitamina C deve oltrepassare 50 mg/kg;

m) grado di consistenza alla raccolta: valore 3 psi (pound force per square inch);

n) contenuto di magnesio ≥ a 15,5 mg/100.

Art. 3.

Zona di produzione

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.

Art. 4.

Prova dell'origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentandone gli input e gli output. La tracciabilita' del prodotto avviene attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei condizionatori, dei confezionatori e di eventuali intermediari, nonche' attraverso la denuncia annuale, alla struttura di controllo, dei quantitativi prodotti dai singoli produttori. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate alle verifiche da parte della struttura di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

Il seme di «Cavolfiore della Piana del Sele» impiegato per la riproduzione deve essere conforme alle prescrizioni di legge riguardanti l'intera filiera sementiera, vivaistica, produttiva e commerciale.

Gli interventi tecnico-colturali previsti sono:

a) Impianto della coltura: la semina si effettua in contenitori alveolari. Il trapianto delle piantine provviste di 4-5 foglie vere si realizza in estate-autunno oppure a fine invernoinizio primavera su terreno previamente sottoposto ad una lavorazione principale di media profondita', seguita da erpicature e/o fresature; viene realizzata la disposizione in file singole o binate. La densita' d'impianto varia in funzione della varieta' e della stagione colturale, da 1.6 a 2,0 piante per m2 (pari a circa 16.000/20.000 pt/ha), considerando comunque che l'aumento degli spaziamenti tra le piante da' luogo a un incremento del calibro dei corimbi che si producono.

b) Avvicendamento colturale: il «Cavolfiore della Piana del Sele» deve essere obbligatoriamente coltivato pianificando e rispettando inderogabilmente un avvicendamento colturale, al fine di evitare di ripetere questa coltura sullo stesso appezzamento di suolo per due anni consecutivi, ovvero di farla precedere e seguire da almeno un ciclo colturale effettuato con colture non afferenti alla famiglia delle Brassicaceae.

c) Irrigazione: gli apporti irrigui sono commisurati all'andamento meteorologico stagionale e alle caratteristiche del suolo, ovvero alla domanda evapotraspirativa.

d) Concimazione: deve essere praticata in base alle esigenze nutrizionali effettive della coltura. L'azoto deve essere somministrato evitando interventi nell'ultimo mese che precede la raccolta. In tal modo si evita l'allungamento della fase vegetativa e si migliora nel contempo la qualita' dei corimbi.

e) Difesa fitosanitaria: tutte le procedure di difesa fitosanitaria devono essere conformi al «disciplinare di difesa integrata» del Cavolfiore emanato dalla Regione Campania, assessorato all'agricoltura, ultimo aggiornamento; ovvero, in alternativa, devono essere conformi al «Disciplinare di produzione biologica», cosi' come previsto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia.

f) Raccolta: e' effettuata recidendo manualmente lo scapo fiorale al di sotto dell'ultima foglia involucrante il corimbo, quando quest'ultimo ha completato l'accrescimento. La produzione massima ammessa e' pari a.40 t·ha-1.

g) Conservazione post-raccolta: la conservazione post-raccolta avviene: a) a temperatura ambiente, in appositi locali idonei allo svolgimento di tale fase, poco luminosi, ben ventilati e con umidita' ambientale inferiore al 75%; b) in celle frigorifere, con temperatura compresa tra 0° e 4°C e umidita' del 70-75%, anche con l'ausilio di atmosfera controllata, ovvero con percentuali di ossigeno e anidride carbonica comprese tra 2% e 8%.

h) Lavorazione del prodotto: prima del confezionamento, il prodotto raccolto e ben asciutto e' sottoposto al processo di lavorazione, consistente nel taglio dello scapo fiorale a 1 cm di lunghezza e nella recisione della corona di foglie esterne, non aderenti al corimbo, in modo da ottenere corimbi compatti e ben protetti.

Art. 6.

Legame con la zona geografica

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

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

L'importante specificita' climatica dell'areale e' 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 e' 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 nonche' dell'attivita' alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali che si diramano sul territorio.

Cio' 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 sapidita'.

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

Il legame, e' 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 peculiarita' delle caratteristiche qualitative del «Cavolfiore della Piana del Sele».

A tal fine, il Dipartimento di agraria dell'Universita' degli studi di Napoli «Federico II» ha condotto una ricerca triennale in tre diverse localita', 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 e' differenziato in misura addirittura piu' 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, e' 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 piu' 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 ad 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, cosi' come il cospicuo valore di magnesio, stimolando una maggiore attivita' fotosintetica, contribuisce sia ad aumentare la dolcezza, come dimostrato dell'elevato residuo rifrattometrico (e quindi il sapore) del corimbo, sia a fissare un piu' attraente colore verde delle foglie embricanti.

Pertanto, si puo' sostenere che la conclamata «reputazione» del «Cavolfiore della Piana del Sele» e' favorita dal riconoscimento di «specifiche proprieta' organolettiche e/o nutrizionali», prodotte da distinte caratteristiche qualitative.

Tutto cio' 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.

Art. 7.

Confezionamento ed etichettatura

Il confezionamento del prodotto puo' avvenire anche al di fuori dell'area di produzione.

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 piu' 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 varieta'. Su ciascun corimbo di ogni confezione deve essere presente, su base adesiva, il logo della denominazione da apporre sulle parti non edibili. Fanno eccezione solo i casi di confezionamento nei quali una confezione contiene un singolo corimbo: in tali casi, il logo della denominazione deve essere riportato, oltre che sull'imballaggio, sulla confezione stessa. Tuttavia e' comunque consentita, in via facoltativa, anche l'applicazione del logo su base adesiva direttamente sulla parte non edibile del corimbo, come da regola generale.

Il prodotto immesso in commercio gia' pronto per il consumo (IV gamma) deve essere confezionato in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva.

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

Per questa tipologia di confezionamento, il logo della denominazione deve essere presente, su base adesiva, su ciascun contenitore.

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 e' ammessa la vendita di prodotto sfuso.

Gli imballaggi e le confezioni del prodotto immesso in commercio allo stato fresco o gia' pronto per il consumo (IV gamma), devono presentare: il simbolo grafico europeo della 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 ad una gestione «ecologicamente» corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo ed il riciclaggio. L'imballaggio deve preservare le tipicita' e le caratteristiche del prodotto, senza causarne alcuna alterazione.

Inoltre, e' 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.

Le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari destinati alla commercializzazione sul mercato nazionale devono essere riportate in lingua italiana e, eventualmente, in altre lingue ufficiali dell'Unione europea che si aggiungono all'idioma nazionale ma non lo sostituiscono.

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

Di seguito e' riportato il logo della denominazione nelle

versioni in bianco e nero positivo, a colori e in bianco e nero negativo.

Parte di provvedimento in formato grafico

Il marchio consiste nella rappresentazione di un cavolfiore bianco avvolto dalle sue foglie verdi (C 49 M 9 Y92 K0), in stile cartoon, su uno sfondo marrone sfumato (C 5 M 64 Y100 K0), che richiama cromaticamente la terra.

Le foglie in primo piano presentano in evidenza le venature, disegnate nello stesso colore del cavolfiore, mentre le foglie che si trovano prospetticamente sulla parte retrostante sono solo accennate, con un verde piu' scuro (C 87 M 26 Y100 K15).

All'interno dello sfondo e' situata la scritta «Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.», disposta in modo circolare ad accompagnare la circonferenza e ad avvolgere il cavolfiore, con carattere «Montserrat Extra Bold» di 2 pesi diversi, in stampato maiuscolo e di colore bianco come il cavolfiore al centro del logo.

Allegato 2

DOCUMENTO UNICO
«CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE»
N. UE: PGI-IT-02905

1. Nome(-I) della PGI
«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. Stato membro o paese terzo
Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Codice della nomenclatura combinata
07 - Ortaggi o legumi, piante, radici e tuberi mangerecci
08 - Frutta commestibili; scorze di agrumi o di meloni
10 - Cereali
11 - Prodotti della macinazione; malto; amidi e fecole; inulina; glutine di frumento
20 - Preparazioni di ortaggi o di legumi, di frutta o di altre parti di piante

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 varieta'/ibridi della specie Brassica oleracea L. var. botrytis, sotto elencate prodotti nella zona delimitata al punto 4 del presente documento unico.

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

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, Fasano, Sibari, Cilento, Velino, Lokki, Cantoria, Comares, Carlota, Basento, Frisca, Fortaleza, Sassolungo, Trianon, Admirable, Bormio, Brinique, Campiglio, Coxen, Gricale, HAZ 100985, Lhotse, Rufeno, Twistique, VMK 0044.

Il prodotto e' immesso in commercio allo stato fresco o gia' pronto per il consumo (IV gamma) essendo stato sottoposto a processi tecnologici di minima entita', 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 varieta' 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;
h) la sostanza secca dei corimbi deve essere ≥ al 7,7% del peso fresco degli stessi;
i) il residuo rifrattometrico deve risultare ≥ a 6,0 °Brix;
l) antiossidanti: la vitamina C deve oltrepassare 50 mg/kg.
m) grado di consistenza alla raccolta: valore 3 psi (pound force per square inch);
n) contenuto di magnesio ≥ a 15,5 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 piu' 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 varieta'. Il prodotto immesso in commercio gia' 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 tipicita' 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 e' 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.

Fanno eccezione solo i casi di confezionamento nei quali una confezione contiene un singolo corimbo: in tali casi, il logo della

denominazione deve essere riportato, oltre che sull'imballaggio, sulla confezione stessa. Tuttavia e' comunque consentita, in via facoltativa, anche l'applicazione del logo su base adesiva direttamente sulla parte non edibile del corimbo, come da regola generale.

Per il prodotto immesso in commercio gia' 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 gia' pronto per il consumo (IV gamma), devono presentare: il simbolo grafico europeo della 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 ad una gestione «ecologicamente» corretta del contenitore, al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo ed il riciclaggio.

Inoltre, e' 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 e' ammessa.

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

Parte di provvedimento in formato grafico

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 qualita' del prodotto e su una forte reputazione maturata nel tempo.

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

L'importante specificita' climatica dell'areale e' 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 e' 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 primaveriliestivi 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 nonche' dell'attivita' alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali che si diramano sul territorio. Cio' 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 sapidita'.

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

Il legame, e' 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 peculiarita' delle caratteristiche qualitative del «Cavolfiore della Piana del Sele».

A tal fine, il Dipartimento di agraria dell'Universita' degli studi di Napoli «Federico II» ha condotto una ricerca triennale in tre diverse localita', 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 e' differenziato in misura addirittura piu' 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, e' 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 piu' 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 ad 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, cosi' come il cospicuo valore di magnesio, stimolando una maggiore attivita' fotosintetica, contribuisce sia ad aumentare la dolcezza, come dimostrato dell'elevato residuo rifrattometrico (e quindi il sapore) del corimbo, sia a fissare un piu' attraente colore verde delle foglie embricanti.

Pertanto, si puo' sostenere che la conclamata «reputazione» del «Cavolfiore della Piana del Sele» e' favorita dal riconoscimento di «specifiche proprieta' organolettiche e/o nutrizionali», prodotte da distinte caratteristiche qualitative.

Tutto cio' 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.