



C/2026/1127

20.2.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2026/1127)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Número de referencia UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. **Nombre del producto**

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. **Tipo de indicación geográfica**

- ☐ DOP
☒ IGP
☐ IG

3. **Sector**

- ☒ Productos agrícolas
☐ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

MINISTERIO DE AGRICULTURA, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y BOSQUES — PROMOCIÓN DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA (PQA) 1

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones son normales en el sentido del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no implican un cambio de nombre, no corren el riesgo de afectar al vínculo ni dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Artículo 2 del pliego de condiciones y punto 4.2 del documento único. Inclusión de nuevas variedades.

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

El artículo 2 del pliego de condiciones y el punto 4.2 del documento único se modifican para incluir las siguientes variedades: *fasano, sibari, cileto, velino, lokki, cantoria, comares, carlota, basento, frisca, fortaleza, sassolungo, trianon, admirable, bormio, brinique, campiglio, coxen, gricale*, HAZ 100985, *lhotse, rufeno, twistique* y VMK 0044.

☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 2 del pliego de condiciones y punto 4.2 del documento único. Modificación de los valores establecidos para la materia seca, el residuo refractométrico y el contenido de magnesio.

Descripción

En el artículo 2 del pliego de condiciones y el punto 4.2 del documento único, el contenido de materia seca de las cabezas se aumenta del 6 % al 7,7 % del peso fresco; el valor mínimo del residuo refractométrico se modifica para sustituir el actual umbral de 8,7 ° Brix por «≥ 6,0 ° Brix»; el parámetro relativo al contenido mínimo de magnesio en la parte comestible de la «Cavolfiore della Piana del Sele» IGP, actualmente establecido en 18 mg/100 g, se modifica para que no sea inferior a 15,5 mg/100 g.

☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 7 del pliego de condiciones. Reformulación del título y referencia al organismo de control.

Descripción

El título del artículo 7 del pliego de condiciones se modifica de «Controles» a «Envasado y etiquetado». La redacción del artículo se modifica por completo, eliminándose la referencia al organismo de control y reproduciéndose el texto del antiguo artículo 8.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Artículo 7 del pliego de condiciones y punto 4.6 del documento único.

Descripción

En el artículo 7 del pliego de condiciones y en el punto 4.6, después de la frase «El logotipo de la denominación deberá ir pegado en las partes no comestibles de cada cabeza de coliflor de cada envase», se inserta la frase siguiente: «La única excepción son los envases que contengan una sola cabeza; en tales casos, el logotipo de la denominación debe colocarse no solo en el envase, sino también en el recipiente. No obstante, facultativamente, el logotipo podrá pegarse en la parte no comestible de la cabeza de la coliflor, tal como prescribe la norma general.».

☒ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión del artículo 8 del pliego de condiciones.

Descripción

Se elimina el artículo 8 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Cavolfiore della Piana del Sele»

Número de referencia UE: PGI-IT-02905-AM01 — 26.11.2025

1. Nombre(s)

«Cavolfiore della Piana del Sele»

2. Tipo de indicación geográfica

☐ DOP☒ IGP☐ IG

3. País al que pertenece la zona geográfica definida

Italia

4. Descripción del producto agrícola

4.1. Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143

0704 10 — Coliflores y brócolis

0704 10 10 — Coliflores y brócolis «broccoli»

07 — HORTALIZAS, PLANTAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS ALIMENTICIOS

0704 — Coles, incluidos los repollos, coliflores, coles rizadas, colinabos y productos comestibles similares del género *Brassica*, frescos o refrigerados

4.2. Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado

El nombre «Cavolfiore della Piana del Sele» designa las cabezas de coliflor pertenecientes a las variedades o híbridos de la especie *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* que se enumeran a continuación y que se cultivan en la zona delimitada en el punto 4 del presente documento único.

Las variedades o híbridos, que tienen un ciclo vegetativo de entre 70 y 215 días, son:

alston, deepthy, 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, lecatís, triumphant, tonale, akinen, braven, talvena, manresa, carantic, parotis, cristallo, darifeen, locarno, barcedo, vedis, alberto, nomad, fasano, sibari, cileto, velino, lokki, cantoria, comares, carlota, basento, frisca, fortaleza, sassolungo, trianon, admirable, bormio, brinique, campiglio, coxen, gricale, HAZ 100985, lhotse, rufeno, twistique y VMK 0044.

El producto se comercializa fresco o listo para el consumo tras un procesamiento mínimo (4.ª gama), que consiste en seleccionar, clasificar, cortar, lavar, secar y envasar en paquetes, cestas selladas u otros, como se detalla en el punto 3.5, en su caso utilizando atmósfera modificada.

Para poder beneficiarse de la protección, las cabezas de coliflor deberán presentar, en el momento de su despacho al consumo, las siguientes características:

- en cuanto al tamaño, un diámetro mínimo de 13 cm;
- forma y color típicos de la variedad a la que pertenecen;
- ausencia de manchas en toda la superficie de la cabeza;
- ausencia de hojas dentro de la cabeza;
- estructura interna: flores compactas;
- flores intactas y hojas que recubran la cabeza;

- g) ausencia de olores extraños o partes podridas;
- h) la materia seca de las cabezas no debe ser inferior a **7,7 %** de su peso fresco;
- i) el residuo refractométrico no debe ser inferior a **6,0 °Brix**;
- j) antioxidantes: la vitamina C debe superar los 50 mg/kg;
- k) grado de firmeza en la cosecha: 3 psi (libra de fuerza por pulgada cuadrada);
- l) el contenido de magnesio no debe ser inferior a **15,5 mg/100 g**.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción de la «Cavolfiore della Piana del Sele» deben llevarse a cabo en la zona geográfica.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Las cabezas frescas se seleccionan y envasan en función de sus tamaños y de las exigencias del mercado, a saber:

- ☐ producto con hojas: con las hojas cubriendo la cabeza;
- ☐ producto recortado: con las hojas cortadas al menos 3 cm por encima de la cabeza;
- ☐ producto semirrecortado: con las hojas cortadas al menos 3 cm por encima de la cabeza, pero menos abundantes que en el producto recortado;
- ☐ producto sin hojas: con la eliminación de las cinco hojas más interiores y de la parte no comestible del tallo;
- ☐ producto pelado: sin hojas y protegido por una película plástica, incluso microperforada.

Los envases utilizados deben cumplir la legislación de la UE. El envase puede estar hecho de diversos materiales, como madera, cartón, papel, red y plástico.

En el momento de la comercialización, el contenido de cada envase y cada envase por separado deberán ser de un tamaño uniforme e incluir cabezas de coliflor de la misma variedad. Los productos comercializados listos para el consumo (4.ª gama) deben envasarse en recipientes tales como bandejas, paquetes o cestas. Las atmósferas modificadas son opcionales.

Los recipientes podrán ser de plástico, cartón o cualquier otro material que la legislación pertinente considere adecuado para el uso.

El envase debe conservar las características y propiedades típicas del producto, sin deteriorarlo en modo alguno.

El contenido de cada envase deberá ser siempre claramente visible. Todos los envases deben estar sellados, de manera que sea necesario romperlos para sacar el producto. No está autorizada la venta del producto a granel.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El logotipo de la denominación deberá ir pegado en las partes no comestibles de cada cabeza de coliflor de cada envase.

La única excepción son los envases que contengan una sola cabeza; en tales casos, el logotipo de la denominación debe colocarse no solo en el envase, sino también en el recipiente. No obstante, facultativamente, el logotipo podrá pegarse en la parte no comestible de la cabeza de la coliflor, tal como prescribe la norma general.

En el caso de los productos que se comercialicen listos para su consumo (4.ª gama), el logotipo de la denominación deberá estar pegado en cada recipiente.

Los envases y recipientes de los productos comercializados frescos o listos para el consumo (4.ª gama) deberán mostrar el logotipo europeo de la IGP, acompañado de la mención «Cavolfiore della Piana del Sele I.G.P.», así como el nombre, el nombre comercial y la dirección del productor y del envasador.

Los envases también pueden mostrar información, símbolos o pictogramas que animen al consumidor a eliminar el recipiente de manera «respetuosa con el medio ambiente», a fin de fomentar la recogida, la reutilización y el reciclado.

Además, pueden indicarse otras certificaciones que haya obtenido el producto (GLOBALG.A.P., BRC, IFS, Zero Residue, etc.). Se autoriza el uso de nombres, denominaciones sociales y marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor en cuanto a la naturaleza y las características del producto.

No se permite ninguna otra descripción no prevista expresamente en el pliego de condiciones.

El logotipo de la denominación figura a continuación en sus distintas versiones: blanco y negro (positivo), en color y en blanco y negro (negativo).



4.7. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la «Cavolfiore della Piana del Sele» está situada en la provincia de Salerno y comprende el territorio administrativo de los siguientes municipios: Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella y Pontecagnano Faiano.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo causal con el origen geográfico se basa en

- ☒ la reputación
- ☒ una cualidad específica
- ☒ otras características

Resumen del vínculo

El vínculo entre la «Cavolfiore della Piana del Sele» y la zona geográfica de producción se basa en la calidad del producto y en la gran reputación que ha adquirido con el tiempo. El clima de la Piana del Sele interactúa positivamente con las características específicas del suelo y ambos conforman las cualidades tan apreciadas de la «Cavolfiore della Piana del Sele», ya que permiten a las plantas desarrollar al máximo su potencial genético al tiempo que reducen al mínimo el riesgo de estrés hídrico y térmico. Esta zona cuenta con un clima marcadamente distinto, que es el resultado de la función termorreguladora que desempeñan tanto el mar Tirreno, que baña la costa occidental, como el macizo de los Alburni, ubicado al nordeste, que protege la región de los vientos fríos procedentes de los Balcanes y favorece la filtración en depósitos subterráneos naturales de las precipitaciones procedentes del oeste, para beneficio de los cultivos. La zona de referencia es una zona de producción óptima para el cultivo de coliflor, incluso durante el período estival. Las diferentes altitudes garantizan un rango térmico óptimo para el cultivo de esta especie (4-20 °C) en las zonas de colinas de la zona delimitada, lo que permite iniciar la producción incluso en los meses de primavera y verano, entre mayo y septiembre. Por el contrario, en otoño e invierno (de octubre a abril) las zonas llanas son las más productivas. Las tierras agrícolas tienen una espesa capa de tierra superficial volcánica y aluvial. El componente volcánico es el resultado de varias erupciones del Vesuvio y el componente aluvial es la aportación del río Sele y otros cursos de agua superficiales que cruzan la zona. Como consecuencia, los suelos son muy ricos en macronutrientes y micronutrientes, en particular potasio, calcio, magnesio y hierro, que intervienen en los procesos metabólicos que confieren al producto una textura única,

versatilidad para diferentes tipos de cocción y todo su sabor. La alta calidad reconocida y valorada y las propiedades distintivas de la «Cavolfiore della Piana del Sele» se deben primero, y ante todo, a las características medioambientales específicas que existen exclusivamente en la zona de cultivo de la «Cavolfiore della Piana del Sele». Dichas características constituyen una combinación completamente única. El vínculo queda patente al comparar el producto obtenido en la zona delimitada con los productos de otras zonas de producción (al norte y al sur de Piana del Sele), comparación en la que destacan las características cualitativas específicas de la «Cavolfiore della Piana del Sele». En este sentido, el Departamento de Agricultura de la Universidad de Nápoles Federico II llevó a cabo un proyecto de investigación de tres años en tres lugares diferentes: Eboli (SA), Acerra (NA) y Foggia (FG). En las tres zonas mencionadas, los plantones de coliflor se sembraron al mismo tiempo y se utilizó la misma técnica de cultivo, de modo que el único factor experimental o el único componente variable era el lugar de cultivo. Durante los tres años que duró el proyecto de investigación, se tomaron en el mes de enero muestras aleatorias de cabezas de coliflor de las explotaciones que cultivaban esta especie hortícola en Piana del Sele (Eboli), Agro acerrano (Acerra) y Tavoliere delle Puglie (Foggia). Los análisis realizados en la «Cavolfiore della Piana del Sele» mostraron un contenido de materia seca del 10,65 %, que es un 13,2 % superior a las coliflores cosechadas en Acerra (9,41 %) y un 10,9 % superior a las cosechadas en Foggia (9,60 %). El residuo refractométrico variaba de forma aún más marcada: 9,22 °Brix en Eboli (Piana del Sele), que es un 22,9 % más alto que en Acerra (7,50 °Brix) y un 40,1 % más que en Foggia (6,58 °Brix). Lo mismo ocurre con el contenido de magnesio, que es de 25,8 mg/100 g en Eboli, 20,8 mg/100 g en Acerra y 18,7 mg/100 g en Foggia. En las cabezas de coliflor de Piana del Sele (88,4 mg/kg) se sintetiza el doble de ácido ascórbico (vitamina C), un antioxidante altamente representativo de hortalizas y frutas, que en las de Agro Acerrano (Acerra) (43,6 mg/kg) y el triple que en las de Tavoliere delle Puglie (Foggia) (27,1 mg/kg). El proyecto de investigación comparó el grado de firmeza en la cosecha de la «Cavolfiore della Piana del Sele», que era de una media de 4,35 psi, con el de la coliflor de Acerra, con una media de 3,79 psi, y el de la coliflor de Foggia, con una media 3,89 psi. El alto grado de firmeza confiere al producto una mayor resistencia frente a la cocción y lo hace, en consecuencia, más crujiente; además, el alto contenido en magnesio estimula una mayor actividad fotosintética, lo que contribuye a que la cabeza de coliflor sea más dulce, como demuestra el alto residuo refractométrico, y por tanto más sabrosa, y da a las hojas que la envuelven un color verde más atractivo. Así, puede afirmarse que la reputación de la «Cavolfiore della Piana del Sele» obedece a «propiedades organolépticas o nutricionales específicas» producidas por características de calidad bien diferenciadas. Por todo ello, las cabezas de coliflor de la «Cavolfiore della Piana del Sele» han sido tradicionalmente muy apreciadas, como demuestra el continuo aumento de la producción a lo largo de los años y la reputación consolidada y generalizada del producto en los mercados nacionales y europeos.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F8%252F3%252FD.a69bad302fd47f4dc391/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>