



C/2026/3909

20.7.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/3909)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Cicoria puntarelle molfettese»

N.º UE: PGI-IT-03443 de 22.7.2025

1. **Nombre(s)**

«Cicoria puntarelle molfettese»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

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*

0705 21 — Endibia witloof (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

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

La indicación geográfica protegida «Cicoria puntarelle molfettese» se refiere a los cogollos y los brotes (*puntarelle*) de la achicoria *Cichorium intybus* L., de las variedades *molfetta*, *catalogna pugliese* y *catalogna puntarelle a foglia stretta* producidas en la zona delimitada. Deben presentar las siguientes características:

a) **Aspecto:**

cogollo: peso comprendido entre 500 y 1 500 g;

estructura del cogollo: base compacta y redondeada, extremo puntiagudo;

estructura de los brotes (*puntarelle*): algo alargados, terminados en punta y numerosos en el interior del cogollo;

abundancia de frondas entre los brotes.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- b) Color: los brotes son de color blanquecino con motas verdes de intensidad variable.
- c) Sabor: hortaliza característicamente crujiente; los brotes tienen un sabor dulce con un ligero regusto amargo, que aumenta gradualmente a medida que los brotes crecen.
- d) Longitud de los brotes (*puntarelle*): entre 7 y 15 cm.

El producto se comercializa fresco o listo para el consumo («IV gamma») tras haber sido sometido a una transformación tecnológica mínima de selección, clasificación, cortado, lavado, secado y envasado.

- 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 «Cicoria puntarelle molfettese» hasta su recolección tienen lugar en la zona geográfica definida.

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

El producto puede envasarse recortado como producto fresco o en formato «IV gamma»:

- a) En el primer caso, se limpian los cogollos y se retiran las hojas marchitas. Pueden comercializarse en bolsas selladas, en bandejas de plástico o cartón, o en otros tipos de envases permitidos por la legislación pertinente, con un peso comprendido entre 500 y 1 500 g.
- b) En el segundo caso, los brotes pueden envasarse simplemente en bandejas de plástico o cartón, o en otros tipos de envases permitidos por la legislación pertinente, con un peso de entre 250 y 1 000 g. Los envases deberán estar exentos de cuerpos extraños. El proceso de envasado debe llevarse a cabo de manera que se garantice que el producto queda adecuadamente protegido y tiene suficiente humedad.

No existen restricciones geográficas relacionadas con las condiciones de limpieza, pelado, recortado y envasado.

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

En el envase figuran el símbolo europeo de la IGP y el logotipo de la denominación.

La indicación geográfica protegida «Cicoria puntarelle molfettese» no debe ir acompañada de ninguna otra descripción que no esté expresamente prevista en el presente pliego de condiciones. Se permite el uso de nombres auténticos, nombres de empresas y marcas privadas o públicas, siempre que no tengan carácter laudatorio.

En el embalaje debe colocarse una etiqueta con la información exigida por la legislación en caracteres legibles e indelebles, visibles desde el exterior.

Cualquier información adicional no debe inducir a error al consumidor acerca de la naturaleza y las características del producto.

El diseño del logotipo presenta un círculo de color verde oscuro (Pantone 2424 C) con las palabras «CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE» en color blanco en la parte superior e «IGP», también en blanco, en la parte inferior. En el centro del círculo figura un dibujo que representa una planta de achicoria estilizada con tres puntas y la forma de dos torres en la base. Estas dos torres forman la letra «M», de Molfetta. El logotipo se compone de dos tonos de color verde: Pantone 2424 C y Pantone 2286 C.

También puede utilizarse una versión en blanco y negro del logotipo, con un marco oscuro y el diseño interior sobre fondo blanco.



5. Definición breve de la zona geográfica

La zona de producción de la IGP «Cicoria puntarelle molfettese» comprende el territorio administrativo de los municipios de Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Terlizzi y Ruvo di Puglia.

6. 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

La solicitud de reconocimiento de la «Cicoria puntarelle molfettese» se basa tanto en la reputación como en las características distintivas del producto.

En efecto, la «Cicoria puntarelle molfettese» es reconocible por su aspecto (véase el punto 4.2 del documento único) debido al color verde blanquecino del cogollo, su consistencia y su textura crujiente natural, el dulzor de sus brotes con un regusto ligeramente amargo y la semejanza de los brotes con pequeñas lanzas, de ahí que se la conozca como «achicoria afilada» o *le puntarelle*, en italiano, en referencia a sus puntas en forma de lanza (G. de Marco, *Molfetta tra passato e presente* [«Molfetta: pasado y presente», publicación en italiano], Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12).

Estas características han contribuido a la reputación del producto y al carácter específico que lo distingue de otros tipos de achicoria de la variedad *catalogna* de la especie *Cycorium*.

Este carácter distintivo se demostró científicamente en 2012 mediante un análisis de componentes principales mediante resonancia magnética nuclear, en un proyecto denominado «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» [Biodiversidad de las especies vegetales de Apulia] (2013-2018).

En este caso, el análisis demostró que el entorno es la principal causa de variación entre la «Cicoria puntarelle molfettese» y otras poblaciones locales de achicoria, como la *galatina*. Por lo tanto, quedó justificada la clasificación de la «Cicoria puntarelle molfettese» atendiendo a su origen geográfico. Se confirmó que este producto había desarrollado su propia especificidad mediante la adaptación característica a las condiciones medioambientales de la zona de cultivo y sus factores edáficos, climáticos y agrícolas.

A continuación se describen las características edafoclimáticas de la zona.

- Suelo: la zona de producción está dominada por sustratos calcáreos, suelos pedregosos finos y bien drenados con rasgos kársticos (fisuras), que permiten la rápida infiltración de la lluvia. La disponibilidad de aguas superficiales es limitada, pero hay acuíferos subyacentes a gran profundidad.
- Clima y microclima: la zona de producción, especialmente las franjas costeras, recibe brisas marinas y mayores variaciones de temperatura durante la noche. Estos factores influyen en la fisiología de la planta en lo que respecta a la acumulación de azúcares, la actividad enzimática y los metabolitos secundarios.
- Disponibilidad de agua: en la zona de producción, el agua disponible en el suelo se regula mediante la interacción entre las precipitaciones, la textura edáfica y la presencia de acuíferos kársticos profundos. Esta combinación limita la presencia de agua estancada y garantiza un suministro de agua constante pero no excesivo. Estas condiciones favorecen la formación de brotes crujientes y evitan el exceso de nitratos.
- Intervalo de temperaturas y horas de luz diurna: la gran variación de temperatura entre la noche y el día, así como los períodos de luz diurna típicos de las latitudes de la zona de producción, influyen en el metabolismo de los tejidos. Esta forma de crecimiento favorece la firmeza de los tallos y la acumulación de los compuestos fenólicos y terpenos que caracterizan el sabor ligeramente amargo de los brotes.

Influencia en las características de la «Cicoria puntarelle molfettese»:

- Resistencia al frío: históricamente, la «Cicoria puntarelle molfettese» era seleccionada por su tolerancia a las ocasionales heladas invernales, típicas de la franja costera de Murgia. Esta resistencia se traduce en un producto que mantiene su consistencia y textura crujiente incluso después de breves bajadas de temperatura.
- Estructura y tamaño del cogollo: los suelos calcáreos y el limitado suministro de agua favorecen la estructura compacta de los cogollos de forma piramidal, en cuyo interior crecen numerosos brotes largos y cilíndricos.
- Color y contenido de clorofila: el crecimiento parcial de los brotes, protegidos por las hojas, y la textura del suelo dan lugar a brotes de color blanco verdoso.
- Sabor y compuestos amargos: las variaciones de temperatura y el manejo del cultivo modulan la biosíntesis de los compuestos amargos (lactonas sesquiterpénicas) y los fenoles, generando un equilibrio entre la dulzura y el ligero regusto amargo del cogollo.

Influencia de las prácticas de cultivo y el calendario agrícola:

- Densidad de plantación y gestión del follaje: la distancia entre las hileras y las plantas, consolidada en la práctica local, favorecen el crecimiento vertical y limitan la anchura de la hoja, aumentando la proporción de brotes internos en el cogollo.
- Época de siembra y cosecha: el momento de la siembra y de la recolección en cada fase fenológica influyen directamente en el tamaño, la textura crujiente y el perfil aromático.
- Gestión del agua y uso de fertilizantes: el riego controlado y el uso limitado de fertilizantes contribuyen a perfiles de nitratos y polifenoles que difieren de los de otras zonas de cultivo.

Referencias científicas de apoyo:

Existen pruebas experimentales de la relación causal entre el entorno, las prácticas de cultivo y el perfil químico y sensorial de la «Cicoria puntarelle molfettese», tal como se establece en estudios científicos internacionales. Los estudios más relevantes son los siguientes:

- D'Acunzo, F., Giannino, D., Longo, V., Ciardi, M., Testone, G., Mele, G.,... & Ursini, O. (2017). «Influence of cultivation sites on sterol, nitrate, total phenolic contents and antioxidant activity in endive and stem chicory edible products» [Influencia de los lugares de cultivo en el contenido de esteroides, nitratos y fenoles totales, y en la actividad antioxidante en productos comestibles de endibia y achicoria de tallo]. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 68(1), 52-64.
- Testone, G., Mele, G., Di Giacomo, E., Gonnella, M., Renna, M., Tenore, G. C.,... & Giannino, D. (2016). «Insights into the sesquiterpenoid pathway by metabolic profiling and de novo transcriptome assembly of stem-chicory (*Cichorium intybus* cultigroup "Catalogna")» [Aportaciones a la vía de los sesquiterpenoides mediante el perfilado metabólico y el ensamblaje *de novo* del transcriptoma de la achicoria de tallo (*Cichorium intybus* cultigrupo Catalogna)]. *Frontiers in Plant Science*, 7, 1676.

La historia de la producción de la «Cicoria puntarelle molfettese» ha creado fuertes vínculos con los consumidores, que aún hoy aprecian su calidad especial y distintiva.

La «Cicoria puntarelle molfettese» tiene una larga historia, y los registros escritos se remontan a principios del siglo XX. Toda la literatura agrícola y culinaria de los municipios de la zona de producción, que abarca más de cien años, así como los testimonios directos de agricultores de edad avanzada, dan fe de la singularidad histórica de este producto. Esta humilde hortaliza de hoja ha desarrollado una identidad específica arraigada en un conjunto de frases y expresiones populares: «spigata» [puntiaguda], «a punte» [afilada], «puntarelle» [puntas], «campestri» [rústica], de «Molfetta» y «molfettese» [molfetense]. Todas ellas designan claramente una achicoria característica de una zona bien definida y delimitable: la *cicoria puntarelle molfettese*.

Los testimonios recogen y transcriben los «gritos de los comerciantes, vendedores ambulantes y feriantes» de pie en las principales plazas de Molfetta, una escena típica de las zonas rurales, rememorando cómo se ofertaba el producto [en el dialecto local]: «uè la cimececorei' à specate» [«vengan a probar la achicoria puntiaguda»] (G. De Marco, *Molfetta tra passato e presente*, Molfetta – Mezzina, 1982, p. 12).

En la década de 1980, gracias a un proceso de unificación y organización, así como a la labor de las organizaciones de productores, esta concienciación del valor distintivo del producto se convirtió en un factor fundamental en el desarrollo de una gestión integral de la producción y la comercialización.

De hecho, en el territorio de Molfetta, hubo un organismo unificador único que tuvo una importancia fundamental: la Cooperativa Ortofrutticola San Giacomo Soc. Coop. A R.L. [la Cooperativa Hortofrutícola de San Giacomo], que fue fundada el 2 de diciembre de 1981, entró en funcionamiento el 5 de mayo de 1982 y permaneció activa hasta finales de la década de 1990.

El vínculo entre este producto hortícola y sus usos culinarios en la tradición de Molfetta también se hace patente en testimonios recabados de archivos y de particulares en relación con un evento protagonizado por esta achicoria: la *Sagra della cicoria puntarelle molfettese* [sagra de la «Cicoria puntarelle molfettese»]. Este evento, promovido por la citada cooperativa hortofrutícola de San Giacomo, se celebró todos los años entre 1985 y finales de la década de 1990.

También existen multitud de testimonios sobre la comercialización de la «Cicoria puntarelle molfettese», como se pone de relieve en la documentación fiscal de la década de 1990.

Las certificaciones y reconocimientos de la «Cicorie puntarelle molfettese» en la zona también han generado interés en el mundo científico.

Este interés de los centros de investigación ha dado lugar a una serie de estudios y exploraciones adicionales sobre el tema:

- M. Gonnella, M. Renna, D. Giannino, P. Santamaria (2012) desarrollaron un procedimiento para identificar las poblaciones locales de la variedad *catalogna* (*Cichorium intybus* L.) y un método de transformación para preparar el producto para el consumo. Actas de la IX Conferencia Nacional sobre Biodiversidad, Valanzano (Bari), 5-7 de septiembre de 2012. Volumen 2: «Biodiversidad, alimentación y salud», 186-192;
- M. Renna, M. Gonnella, D. Giannino, P. Santamaria (2014). «Quality evaluation of cook-chilled chicory stems (*Cichorium intybus* L., *Catalogna* group) by conventional and sous vide cooking methods» [Evaluación de la calidad de los tallos de achicoria (*Cichorium intybus* L., grupo *Catalogna*) sometidos a cocción-refrigeración mediante técnicas de cocción convencionales y al vacío]. *Journal of the Science of Food Agriculture*, 94, 656-665;
- Proyecto «Biodiversità delle specie Orticole della Puglia (BiodiverSO)» [Biodiversidad de las especies vegetales de Apulia] (2013-2018), financiado por la región de Apulia, en virtud del Reglamento (CE) n.º 1698/2005, Programa de Desarrollo Rural de Apulia 2007-2013, medida 214, acción 4, subacción a), «Proyectos integrados en materia de biodiversidad», período de puesta en marcha 2014-2015. El proyecto identificó las características específicas del producto denominado «Cicoria puntarelle molfettese».

En todos los estudios mencionados se cita e identifica la «Cicoria puntarelle molfettese».

Hoy en día, la «Cicoria puntarelle molfettese» no es solo un producto hortícola, sino que se ha convertido en un verdadero símbolo cultural y gastronómico de Apulia. Ya sea en las mesas de las casas de campo o en las cartas de restaurantes contemporáneos, y desde las fiestas locales hasta las actividades de promoción agroalimentaria y turística, esta achicoria desempeña un papel protagonista en un renacimiento rural que aún a gastronomía, historia, economía y comunidad. En los últimos años, y especialmente a través de las iniciativas más recientes, se ha impulsado el turismo rural. Cada vez son más los visitantes que optan por una experiencia auténtica, recorriendo los extensos campos de «Cicoria puntarelle molfettese» en las zonas agrícolas del interior de Molfetta, por ejemplo, mediante la iniciativa Orti Aperti (Huertos Abiertos), organizada por el grupo de acción local Ponte Lama. Junto con la asociación AUSER, el municipio de Molfetta actuó como promotor del proyecto «Colto e mangiato» [Cultivado y consumido], centrándose en la «Cicoria puntarelle molfettese». Como fruto de este proyecto, el 18 de abril de 2024 se celebró una conferencia que despertó un notable interés entre el público y resultó un éxito.

Las asociaciones Cuochi Baresi, APCI (Asociación Profesional de Cocineros Italianos), Cooking Solution, Molfetta Food, Assolocali Bisceglie y muchas otras pequeñas organizaciones han promovido actos gastronómicos dedicados exclusivamente a la «Cicoria puntarelle molfettese». Uno de ellos es «Dalla terra alla tavola», una iniciativa «de la tierra a la mesa» centrada en la «Cicoria puntarelle molfettese» con el objetivo de promover sus características y su historia únicas. Las actividades promocionales de las asociaciones han creado sinergias entre el mundo académico, las asociaciones, los productores y la restauración, con el objetivo básico de consolidar el valor gastronómico de la «Cicoria puntarelle molfettese» y su amplia promoción. Un ejemplo es la iniciativa del Istituto Professionale

Alberghiero [Instituto de la Profesión Hotelería], que organiza grupos de trabajo anuales sobre temas específicos relativos al conocimiento y el uso de la «Cicoria puntarelle molfettese» en la elaboración de recetas tradicionales y creativas. Todas las asociaciones e instituciones locales implicadas se han convertido así en agentes educativos y culturales de un proceso de protección y promoción de la producción agrícola y agroalimentaria, en el que la «Cicoria puntarelle molfettese» constituye un símbolo indiscutible de un saber hacer que nace de la tierra y llega a la mesa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
