

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

## **COMUNICATO**

Domanda di registrazione dell'indicazione geografica protetta «Cavolfiore della Piana del Sele» e pubblicazione del disciplinare di produzione. (23A00168)

(GU n.13 del 17-1-2023)

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, esaminata la domanda intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Cavolfiore della Piana del Sele» come indicazione geografica protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dall'Associazione - Comitato promotore per il riconoscimento del «Cavolfiore della Piana del Sele», acquisito il parere favorevole della Regione Campania e a seguito della riunione di pubblico accertamento tenutasi a Eboli in data 14 dicembre 2022, provvede come previsto dall'art. 9, comma 1, del decreto Ministeriale 14 ottobre 2013, alla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del disciplinare di produzione affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla domanda di registrazione, dovranno pervenire al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la

promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del presente disciplinare di produzione, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta domanda di registrazione alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta domanda sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

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 varietati/ibridi della specie Brassica oleracea

L. var. botrytis, sotto elencate prodotti nella zona delimitata nell'art. 3 del presente disciplinare.

Le varietà/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, 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 art. 8 con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

I corimbi ammessi a tutela, all'atto della raccolta in campo, 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;
- 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;
- l) antiossidanti: la vitamina C deve oltrepassare 50 mg/kg.

### 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 tracciabilità del prodotto avviene attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei condizionatori, dei confezionatori e di eventuali intermediari, nonché 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 inverno-inizio primavera su terreno previamente sottoposto ad una lavorazione principale di media profondità, seguita da erpicature e/o fresature; viene realizzata la disposizione in file singole o binate. La densità d'impianto varia in funzione della varietà e della stagione colturale, da 1,6 a 2,0 piante per m<sup>2</sup> (pari a circa 16.000/20.000 pt/ha), considerando comunque che l'aumento degli spazamenti tra le piante dà 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 qualità 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», così come previsto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia;

f) raccolta: è effettuata recidendo manualmente lo scapo fiorale al di sotto dell'ultima foglia involucrate il corimbo, quando quest'ultimo ha completato l'accrescimento. La produzione massima ammessa è pari a  $40 \text{ t} \cdot \text{ha}^{-1}$  ;

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 umidità ambientale inferiore al 75%; b) in celle frigorifere, con temperatura compresa tra  $0^{\circ}$  e  $4^{\circ}\text{C}$  e umidità 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 è 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

La domanda di registrazione della I.G.P. «Cavolfiore della Piana del Sele» si basa sulle pregevoli caratteristiche qualitative dei corimbi, che manifestano colore e croccantezza apprezzabili, nonché un elevato grado di consistenza alla raccolta che si traduce in una notevole resistenza alla cottura, un valore significativo di sostanza secca e grado rifrattometrico, concentrazioni considerevoli di elementi minerali fondamentali per il metabolismo umano, quali fosforo, calcio, potassio, magnesio e ferro, nonché un alto contenuto di vitamina C. Tra i parametri menzionati, la sostanza secca, il residuo rifrattometrico e la vitamina C assumono un'importanza particolare, per cui sono stati prescelti per esprimere le caratteristiche distintive del prodotto individuato nonché la superiorità qualitativa dei corimbi di cavolfiore prodotti nella Piana del Sele rispetto a quelli ottenuti in altri areali produttivi. Questi parametri sono collegati, rispettivamente, al sapore (profumo e croccantezza), alla dolcezza e agli effetti benefici sull'organismo umano. Per tali motivi, i tre indicatori di qualità menzionati sono stati inseriti tra i parametri da determinare per attribuire la «IGP» ai corimbi di cavolfiore ottenuti nella Piana del Sele. Le proprietà descritte hanno determinato un giudizio storicamente molto favorevole dei corimbi di cavolfiore prodotti nella Piana del Sele, testimoniato dall'incremento continuo della produzione registrato negli anni,

abbinato alla conclamata e diffusa reputazione del prodotto sui mercati nazionali ed internazionali.

Queste caratteristiche qualitative rappresentano il risultato della coltivazione del cavolfiore sui terreni agricoli dell'areale di coltivazione del Cavolfiore della Piana del Sele costituiti da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico-alluvionale, formatisi 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 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.

Inoltre, 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 descritta 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.

Pertanto, oltre all'evoluzione produttiva raggiunta ed il contributo antropico, la qualità riconoscibile e riconosciuta del prodotto in questione è favorita innanzitutto dalle peculiarità ambientali (pedo/climatici e ventosità), presenti esclusivamente nel predetto areale di coltivazione del Cavolfiore della Piana del Sele. Tali caratteristiche, rappresentano un unicum assoluto.

L'areale di riferimento è un bacino produttivo ottimale per la coltivazione del Cavolfiore anche nel periodo estivo.

Infatti, le diverse altitudini assicurano nei comuni periferici (aree collinari del bacino individuato) condizioni climatiche favorevoli anche nel periodo più caldo dell'anno. I comuni di Albanella, Altavilla Silentina, Giungano, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, assicurano un adeguato impatto climatico tale da avviare una produzione anche nei mesi primaverili-estivi compresi tra maggio e settembre. Diversamente, i comuni di Battipaglia, Bellizzi, Capaccio Paestum, Eboli, Pontecagnano Faiano, rappresentano le aree pianeggianti maggiormente produttive che coprono il periodo autunno-vernino (da ottobre ad aprile). In particolare, il Comune di Eboli, areale con la maggiore superficie agricola utilizzata (SAU), è tra i comuni con la più elevata estensione di produzione di cavolfiore.

Le peculiarità territoriali assicurano l'alta qualità e la

riconoscibilita' del prodotto.

A dimostrazione della riconosciuta reputazione guadagnata, nel corso del tempo, dalla denominazione «Cavolfiore della Piana del Sele», oltre a considerevoli evidenze storiche tra cui:

1. «registri» notarili - Coltivazione orto in Eboli anno 1543 e 1622;

2. fotografie risalenti agli anni '60/70, archivio Gallotta di Eboli (SA), che inquadrano coltivazioni di cavolfiore nel medesimo bacino produttivo;

3. documenti contabili, provenienti da diverse aziende gia' operanti nell'areale individuato;

si annovera una variegata documentazione comprendente:

a) etichette, documenti contabili, questionari e testimonianze video di produttori del Cavolfiore della Piana del Sele;

b) pubblicazioni scientifiche tra cui:

i. Fiume F., R. D'Amore, R. Santoro, S. Porcelli, 1983. Il controllo di alcuni parassiti ipogei del cavolfiore in successione col pomodoro. Agricoltura Ricerca, 22, 21-31;

ii. Assessorato all'Agricoltura ed alle Attivita' Produttive - Se.S.I.R.C.A., 2005. Definizioni di liste varietali orticole in Campania;

iii. Prova dimostrativa di orientamento varietale - Centro Orticolo Campano anno 2007. Cavolfiore tipo bianco a ciclo invernale;

iv. Ricciardi R., 2009. Confronto di cavolfiore «bianco» in ciclo autunnale. Eureco - Regione Campania, 1-13;

v. Perrone D., B. D'Onofrio, A. Pentangelo, M. Zaccardelli, 2010. Varieta' di cavolfiore bianco per il ciclo invernale al Sud. L'Informatore Agrario, 24, 2-5;

vi. Perrone D., Villecco D., D'Onofrio B., Ricciardi M., Pierri M., Ragosta G., Pane C., Lupo F., Ronga D., Zaccardelli M., 2012. Cavolfiore bianco, Liste varietali aggiornate per il Sud Italia. L'Informatore Agrario, 23, 59-63;

c) pubblicazioni on-line su blog specializzati d'interesse gastronomico nazionale che citano il cavolfiore della Piana del Sele, le caratteristiche distintive del territorio e la ricchezza gastronomica che lo contraddistingue. Tra i diversi blog se ne segnalano alcuni, tra cui: quello di Luciano Pignataro, noto giornalista professionista e scrittore eno-gastronomico. Diversi sono i riferimenti nel blog di Pignataro al cavolfiore della Piana del Sele, dove si legge: «Nella piana del Sele questo ortaggio si esprime in condizioni ideali grazie alle condizioni territoriali e climatiche che, senza dubbio, conferiscono le rinomate qualita' al Cavolfiore della Piana del Sele, tra cui il colore bianco lucente nonche' la croccantezza dei corimbi». Svariate sono, inoltre, le ricette citate nel blog che nobilitano e esaltano il cavolfiore della Piana del Sele ed i suoi benefici sulla salute. Degno di nota e' Vins Extrêmes un blog creato per gli amanti della cucina ricco di note e curiosita', dove, a proposito del cavolfiore della Piana del Sele si legge: «... alcune aree dello stivale hanno una vocazione particolarmente adatta

alla produzione di cavolfiori di eccellente qualita', per esempio - in Campania - il rinomato cavolfiore della Piana del Sele», oltre ad altre osservazioni come «Lo sappiamo da sempre, vi e' una ricca letteratura scientifica riferita alle sue proprieta' benefiche, soprattutto quando proviene da un areale ben individuato (Piana del Sele) e da pratiche ed esperienze consolidate nel tempo. Non inizia l'autunno e non e' inverno se non si raccoglie il cavolfiore della Piana del Sele». Ancora, su Nutritionhealth, un blog vetrina di tutto cio' che riguarda il benessere ed il tempo libero, si cita il cavolfiore della Piana del Sele tra i prodotti «patrimonio di grande valore identitario» per il territorio di riferimento; come su Agrofood, un blog gastronomico itinerante che attraversa l'Italia, dove il cavolfiore della Piana del Sele viene citato tra le preziose tipicita' di cui e' ricco il nostro Paese;

d) pubblicazioni su quotidiano il Mattino di carattere tecnico scientifico dal titolo «Spremuta di Natura» circa le qualita' del Cavolfiore della Piana del Sele (del 21 aprile 2022), e su rivista «Unico» dal titolo «Sono cavolfiori nostri ricchi di effetti benefici» a pag. 14 (n. 39 dell'8 novembre 2014);

e) una relazione commerciale (: Aspetti qualitativi e commerciali del «Cavolfiore della Piana del Sele») ed una gastronomica (: Ricette Storiche) circa il crescente gradimento del Cavolfiore della Piana del Sele riscontrato presso i consumatori;

f) ricettari (on line) ed eventi nei quali si esaltano le qualita' nutraceutiche nonche' le caratteristiche del Cavolfiore della Piana del Sele riferite al colore, alla croccantezza e sapore;

g) video promozionali (tra cui: programma televisivo La7 «L'ingrediente perfetto» e video on-line Cavolfiore della Piana del Sele);

h) eventi dedicati (premio 2017) alla produzione del Cavolfiore della Piana del Sele. Si tratta di un riconoscimento rivolto alle professionalita' che da ambiti diversi (ricerca, gastronomia, giornalismo e produzione agricola), nel corso dell'anno hanno particolarmente valorizzato e promosso le eccellenze agricole del territorio.

Tale documentazione, come si puo' notare, tocca diverse attivita' della filiera agricola tra cui: produzione, promozione, commercializzazione, ricerca.

## Art. 7.

### Controlli

La verifica del rispetto del presente disciplinare e' svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012. L'Organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare e' Agroqualita' Spa - viale Cesare Pavese 305 - 00144

## Art. 8.

### 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.

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, ed ogni altra informazione prevista dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

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 tipicità e le caratteristiche del prodotto, senza causarne alcuna alterazione.

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.

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 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.

#### 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 più scuro (C 87 M 26 Y100 K15).

All'interno dello sfondo è 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.