

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 25/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cedro di Santa Maria del Cedro”**Nr UE: PDO-IT-02847 – 26.5.2022****ChNP (X) ChOG ()**

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Cedro di Santa Maria del Cedro”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Włochy
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

ChNP „Cedro di Santa Maria del Cedro” oznacza typowe owoce cytrusowe, inaczej hesperidia, znane jako cytryny – odmiany „liscia-diamante”, „italiana” lub „calabrese” gatunku botanicznego *Citrus medica*, L (plemię *Auriantaceae*, rodzina *Rutaceae*, rząd *Terebintae*) – uprawiane na obszarze zdefiniowanym w pkt 4 poniżej.

W momencie wprowadzenia do obrotu cytryny objęte ChNP „Cedro di Santa Maria del Cedro” muszą posiadać następujące właściwości:

- gruba, mięsista, jędrna i gładka skórka czasami wrębna lub żebrowana, bez deformacji epikarpu;
- zewnętrzna warstwa skórki o intensywnej zielonej barwie (*flavedo*) przechodzącej wraz z dojrzewaniem w cytrynowożółtą;
- wewnętrzna warstwa skórki (*albedo*) bardzo gruba o białej barwie (min. 51 %, maks. 85 % w środkowym przekroju poprzecznym owoców);

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- cytryny muszą być jędrne;
- wydłużony, elipsoidalny, owalny kształt z wystającym wierzchołkiem;
- bruzdkowane zagłębienie u podstawy otoczone niską szyjką;
- wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych;
- brak deformacji, pęcherzy i pęknięć na epikarpie;
- masa powyżej 600 g (klasa I) lub od 250 g do 600 g (klasa II);
- intensywny i aromatyczny zapach, bez śladu pleśni czy innych nienaturalnych zapachów;
- intensywny, lekko cierpki smak;
- miąższ żółty do jasnozielonego.

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

—

3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym**

Wszystkie etapy produkcji „Cedro di Santa Maria del Cedro” muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Ponieważ produkt może zostać uszkodzony w wyniku uderzenia podczas transportu, wszelkie czynności związane z obróbką po zbiorze, w tym przygotowanie i pakowanie, muszą być wykonywane wyłącznie w obiektach znajdujących się na obszarze, o którym mowa w pkt 4 poniżej.

3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Na opakowaniu „Cedro di Santa Maria del Cedro”, oprócz informacji obowiązkowych wymaganych zgodnie z obowiązującymi przepisami, muszą znajdować się następujące informacje:

- logo ChNP „Cedro di Santa Maria del Cedro”;
- unijny symbol ChNP;
- adres zakładu pakowania;
- nazwa i adres producenta lub przedsiębiorstwa pakującego;
- klasa handlowa produktu (I lub II);
- logo ChNP „Cedro di Santa Maria del Cedro”.



Na poszczególnych świeżych owocach można umieścić naklejki. Naklejka musi zawierać logo ChNP „Cedro di Santa Maria del Cedro”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Cedro di Santa Maria del Cedro” obejmuje terytorium administracyjne następujących gmin w prowincji Cosenza: Aieta, Belvedere Marittimo, Bonifati, Buonvicino, Cetraro, Diamante, Grisolia, Mairà, Orsomarso, Papisidero, Praia a Mare, Sangineto, San Nicola Arcella, Santa Domenica Talao, Santa Maria del Cedro, Scalea, Tortora, Verbicaro.

5. Związek z obszarem geograficznym

Kolor, kształt i konsystencja skórki stanowią unikalną kombinację, która jest nierozzerwalnie związana zarówno z czynnikami glebowo-klimatycznymi typowymi dla wybrzeża tyrręńskiego prowincji Cosenza, jak i z czynnikiem ludzkim.

Obszar produkcji charakteryzuje się łagodnym klimatem, z niezbyt niskimi temperaturami i niewielką ilością wiatrów z zimnego północnego wschodu: warunki te historycznie sprzyjały uprawie i selekcji „Cedro di Santa Maria del Cedro” od trzeciego wieku. Ponadto plantacje cytronów znajdują się na terenach, których gleby charakteryzują się wyjątkowymi, niespotykanymi w innych regionach właściwościami, tj. składają się z mieszanym gleb aluwialnych ubogich w wapień i szkielet gruntowy (kamienie lub żwir) oraz z dobrą zawartością piasku i próchnicy. Ze względu na swoje pochodzenie ziemia zawiera składniki mineralne, w szczególności potas i azot, które sprawiają, że jest szczególnie żyzna i nadaje się do uprawy cytronów.

Jeśli chodzi o wymagania glebowe i klimatyczne, cykl biologiczny rośliny zachodzi tylko w temperaturze powyżej 14 °C i nie toleruje ona temperatur powyżej 35–40 °C; z tego powodu jest ona bardzo wrażliwa na nagłe zmiany temperatury i zimne prądy powietrzne zimą, które wciąż występują nawet na szerokościach geograficznych południowych Włoch. Jest wrażliwa na ostre zimy i mroź. Przy temperaturze 0 °C zachodzi ryzyko zagrożenia dla całej produkcji, a temperatury bliskie -4 °C wystarczą, by roślina obumarła. Takie warunki panują na obszarze Riviera dei Cedri, gdzie ta specyficzna odmiana cytronu ma idealne siedlisko do wzrostu i rozwoju.

Opisane warunki klimatyczne zapewniają wyjątkowe, górskie położenie tego obszaru, który jest otoczony masywem Orsomarso a wybrzeżem Morza Tyrreńskiego, a więc podlega również wpływowi morza, które ma znaczny wpływ łagodzący i powoduje dwa główne zjawiska: ogólne zmniejszenie zakresu temperatur i zwiększenie poziomu wilgotności powietrza.

Te złożone i wyjątkowe warunki, zarówno jeśli chodzi o pochodzenie i właściwości gleby, jak i o szczególny charakter klimatu, tworzą specyficzne środowisko, którego nie można znaleźć nigdzie indziej i które w naturalny sposób wpływa na właściwości produktu i je określa.

Należy dodać czynnik ludzki jako czynnik, który wpłynął na specyfikę produktu: przez wieki izolacja geograficzna tego obszaru wywierała wpływ na lokalną tradycję i kulturę rolniczą, która rozwijała się zupełnie niezależnie od bardziej rozpowszechnionych tradycji i praktyk związanych z uprawą.

Jedną z typowych technik stosowanych na obszarze produkcji „Cedro di Santa Maria del Cedro”, która wpływa na wygląd produktu (brak deformacji lub pęknięć skórki), jest praktyka ochrony cytronów poprzez otaczanie drzewek ochronnym baldachimem zwanym *percolato*. Bez tej ochrony działanie wiatru byłoby bardzo szkodliwe dla uprawy, ponieważ powodowałoby uderzenia owocu w gałęzie i ciernie, co powodowałoby zmiany w skórce, a olejki eteryczne, które wydostawałyby się z pękniętych gruczołów olejowych, korodowałyby i powodowałyby nekrotyzację owocu. Ryzyko to zmniejsza się dzięki ochronie „Cedro di Santa Maria del Cedro” przed wiatrem za pomocą *percolato*, które chroni owoce przed surową zimą i zmniejsza ekspozycję na światło słoneczne, co obniża ryzyko poparzeń słonecznych. Dzięki tej praktyce skórka „Cedro di Santa Maria del Cedro” ma charakterystyczny kolor i połysk, co pozwala łatwo odróżnić ją od cytronów uprawianych „na wolnym powietrzu” w innych krajach (Grecja, Izrael, Puerto Rico).

Stała selekcja roślin i ich rozmnażanie przez sadzonki pozwoliły na uzyskanie jakościowych i ilościowych cech genetycznych, z których słynie dziś „Cedro di Santa Maria del Cedro”, takich jak charakterystyczna barwa, gładka, mięsista skórka bez zadrapań, pęknięć lub pęcherzy, a także znaczna ilość *albedo* (minimum 51 % średniego przekroju poprzecznego owocu), co sprawia, że owoc ten szczególnie nadaje się do wykorzystania w cukiernictwie. *Albedo* stanowi większą część owocu i składa się głównie z pektyn (30–35 %). Na ekspresję tych właściwości wpływają czynniki zewnętrzne, w szczególności warunki glebowe i klimatyczne.

Największe zapotrzebowanie albedo na składniki mineralne występuje w fazie zawiązywania owoców cytronu, czyli od końca kwitnienia do dojrzewania owoców: w tej fazie fenologicznej najpierw pęcznienie załaznia, potem zwiększa się rozmiar owocu, a pod epikarpem tworzy się skomplikowana sieć komórek miąższowych i duże przestrzenie, które później wypełniają wyprodukowane pektyny. Tworzenie się pektyn, a tym samym jakość i spójność albedo, zapewniają odpowiednio dostarczane cukry z liści i składników odżywczych z gleby.

Wiele minerałów, takich jak cynk (Zn), magnez (Mg), bor (B), wapń (Ca), siarka (S) i molibden (Mo), bierze udział w metabolizmie pektyn (Verreynne, 2006). W szczególności potas i magnez biorą bezpośredni udział w procesach fotosyntezy niezbędnych do produkcji cukrów w liściach i ich przenoszeniu do owoców; Podczas zawiązywania owoców elementy te sprzyjają zwiększeniu rozmiaru, grubości i konsystencji skórki. Kolejnym elementem kluczowym dla struktury i spójności albedo w owocach cytrusowych, zwłaszcza w cytronach, jest wapń, który w niewielkich ilościach (< 30 mg) jest potrzebny do usieciowania łańcuchów pektynowych, co wzmacnia albedo.

Warunki gleb, na których sadzone są drzewka cytronu „Cedro di Santa Maria del Cedro”, są zgodne z potrzebami żywieniowymi tej odmiany, co wykazały prace Loizzo i in. (2011) i Calabretta i in. (2010). Według tych autorów w okresie spoczynku drzew gleba upraw cytronu „Cedro di Santa Maria del Cedro” charakteryzuje się przewagą makroskładników, takich jak azot, potas, fosforany i magnez, oraz niewielką ilością węglanów wapnia. Tych właściwości nie mają sąsiednie gleby. Ci sami autorzy stwierdzili również, że istnieje silna i znacząca korelacja między warunkami odżywczymi drzew cytronowych a wymiarami rodzonych przez nie owoców, w szczególności pod względem wielkości, wzrostu i jędrności albedo.

Pierwsze świadectwa używania nazwy „Cedro di Santa Maria del Cedro” pochodzą z czasów starożytnych i zachowały się w dokumentach historycznych i bibliograficznych oraz w korespondencji handlowej. Nazwa „Cedro di Santa Maria del Cedro” stosowana jest w dokumentach handlowych i w mowie potocznej. Można ją znaleźć w menu restauracji na Riviera dei Cedri i wszędzie „Cedro di Santa Maria del Cedro” jest cenione jako składnik różnych potraw. Nazwa „Cedro di Santa Maria del Cedro” jest kojarzona z jej charakterystycznymi właściwościami zarówno przez ogół społeczeństwa, jak i przez szefów kuchni i blogerów kulinarnych. Istnieją również liczne wzmianki w publikacjach, w tym naukowych i amatorskich, na temat gospodarki i historii Rivieri dei Cedri.

Nazwa „Cedro di Santa Maria del Cedro” często pojawia się w treściach zamieszczanych we współczesnych mediach internetowych, w badaniach naukowych, w portalach społecznościowych, na stronach instytucjonalnych i amatorskich, jak również stronach internetowych poświęconych gastronomii i blogach kulinarnych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub bezpośrednio na stronie głównej włoskiego Ministerstwa Polityki w dziedzinie Rolnictwa, Żywności, Leśnictwa i Turystyki (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità”, kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.