V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 25/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

ЕС №: PDO-IT-02847 — 26.5.2022 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. ***Вид продукт***

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. ***Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1***

Със ЗНП „Cedro di Santa Maria del Cedro“ се обозначава типичният цитрусов плод или хесперидий, познат като цитрон — сортовете „liscia-diamante“, „italiana“ или „calabrese“ от ботаническия вид Citrus medica, L (триб Auriantaceae, семейство Rutaceae, разред Terebintae) — отглеждан в рамките на района, определен в точка 4 по-долу.

При предлагането им на пазара за консумация цитроните със ЗНП „Cedro di Santa Maria del Cedro“ трябва да притежават следните характеристики:

— плътна, месеста, твърда, гладка кора, върху която понякога има издатини и набраздявания, но липсват деформации на епикарпа;

— яркозелен екзокарп (флаведо), чийто цвят се приближава до лимоненожълт при узряването на плода;

— много дебел бял мезокарп (албедо) (мин. 51 %, макс. 85 % в средното напречно сечение на плода);

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

— цитроните трябва да са твърди;

— овална форма на издължена елипса с издаден връх;

— набраздена кухина в основата на плода, около която е разположена къса шийка;

— без видими чужди примеси;

— без деформации, раздуване или напукване по епикарпа;

— тегло, надвишаващо 600 g (клас I) или между 250 g и 600 g (клас II);

— интензивна и ароматна миризма, без нотки на плесен или необичайни миризми;

— интензивен, леко кисел вкус;

— пулпа с жълт до светлозелен цвят.

3.3. ***Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)***

—

3.4. ***Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район***

Всички етапи на производството на продукта „Cedro di Santa Maria del Cedro“ трябва да се осъществяват в района, посочен в точка 4.

3.5. ***Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование***

Тъй като продуктът може да бъде наранен при удар по време на транспортирането, всички операции по обработката след обирането на плодовете, включително подготовката и опаковането им, трябва да се извършват единствено в съоръжения, които се намират в района, посочен в точка 4 по-долу.

3.6. ***Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование***

Освен задължителната информация, изисквана от действащото законодателство, върху опаковката на продукта „Cedro di Santa Maria del Cedro“ трябва да фигурира следната информация:

— логото на ЗНП „Cedro di Santa Maria del Cedro“;

— символът за ЗНП на ЕС;

— адресът на съоръжението за опаковане;

— името, търговската фирма и адресът на предприятието производител и/или опаковчик;

— търговският клас („I“ или „II“).

Логото на ЗНП „Cedro di Santa Maria del Cedro“ изглежда по следния начин:



Върху отделните пресни плодове може да бъдат поставени стикери. Стикерът трябва да съдържа логото на ЗНП „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на продукта със ЗНП „Cedro di Santa Maria del Cedro“ обхваща административната територия на следните общини в рамките на провинция Козенца: Aieta, Belvedere Marittimo, Bonifati, Buonvicino, Cetraro, Diamante, Grisolia, Mairà, Orsomarso, Papasidero, Praia a Mare, Sangineto, San Nicola Arcella, Santa Domenica Talao, Santa Maria del Cedro, Scalea, Tortora, Verbicaro.

5. **Връзка с географския район**

Оцветяването, формата и консистенцията на кората формират уникално съчетание, неразривно свързано както с почвените и климатичните фактори, характерни за крайбрежието на Тиренско море в провинция Козенца, така и с човешкия фактор.

Районът на производство се характеризира с мек климат, не особено ниски температури и незначителен брой случаи на ветрове от студения североизток: това са условията, които в исторически план са благоприятствали отглеждането и селекцията на плодовете „Cedro di Santa Maria del Cedro“ от трети век насам. Освен това цитроновите насаждения се намират в територии с уникални почвени характеристики, които липсват в останалите райони. Площите се състоят от смесени алувиални почви, бедни на варовик и на скелетни фракции (скален материал или чакъл) и с добро снабдяване с пясък и хумус. Поради произхода на почвите в тях се съдържат елементи в минерална форма, по-специално калий и азот, които ги правят особено плодородни и подходящи за отглеждане на цитрони.

Що се отнася до изискванията към почвата и климата, биологичният цикъл на растението функционира единствено над 14 °C и растението не понася температури над 35—40 °C; поради това е много чувствително към резки промени в температурата и към студените въздушни течения през зимата, които се срещат дори и на географските ширини на Южна Италия. Растението е чувствително към сурови зимни условия и слана. При 0 °C съществува риск от унищожаване на цялата продукция, а температури около – 4 °C са достатъчни, за да причинят загиване на растението. Условията за идеално местообитание за растеж и развитие на този специфичен сорт цитрони съществуват в района на Ривиера дей Чедри.

Тези климатични условия са гарантирани от уникалното планинско местоположение на района, ограден между масива Орсомарсо и крайбрежието на Тиренско море, поради което е подложен и на влиянието на морето. Това влияние има значително смекчаващо действие и предизвиква две основни явления: общо намаляване на температурния диапазон и повишаване на равнището на атмосферната влажност.

Тези сложни и уникални условия както по отношение на произхода и характеристиките на почвата, така и на особеното естество на климата се съчетават, за да се създаде специфична среда, която не се среща на друго място и която по естествен начин повлиява и определя характеристиките на продукта.

Човешкият фактор трябва да бъде допълнително отчетен като фактор, който е оказал влияние върху специфичността на продукта: през вековете географската изолация на района е повлияла на традицията и културата в областта на земеделието на местно равнище, които са се развили напълно независимо от по-широко разпространените традиции и практики на отглеждане.

Една типична техника, използвана в района на производство на „Cedro di Santa Maria del Cedro“, която оказва влияние върху външния вид на продукта (липса на деформации или напукване на кората), е практиката за защита на цитроните чрез ограждане на дърветата със защитна преграда, позната като „pergolato“ („перголато“). Без тази защита действието на вятъра би било изключително вредно за реколтата, тъй като би довело до удари на плодовете с клоните и бодлите, причиняващи разкъсвания на кората, а етеричните масла, които биха изтекли от спуканите етерични жлези, биха предизвикали разяждане и некротизиране на кората. Тези рискове се намаляват чрез защита на растенията за производство на продукта „Cedro di Santa Maria del Cedro“ от вятъра с помощта на перголато, което освен това предпазва плодовете от суровите климатични условия през зимата и намалява излагането им на слънчева светлина, като по този начин се понижава рискът от изгаряне. Тази практика спомага за получаването на отличителния цвят и блясък на кората на продукта „Cedro di Santa Maria del Cedro“, което го прави лесно различим от цитроните, отглеждани „на открито“ в други държави (Гърция, Израел, Пуерто Рико).

Непрекъснатата селекция на растенията и размножаването им чрез резници дават възможност за създаването на качествените и количествените генетични характеристики, с които продуктът „Cedro di Santa Maria del Cedro“ е известен днес, като например отличителен цвят, гладка, месеста кора без драскотини, напукване или раздуване и значително количество албедо (минимум 51 % от средното напречно сечение на плода). Поради тези характеристики продуктът е особено подходящ за захаросване. Албедото представлява по-голямата част от плода и се състои предимно от пектин (30—35 %). Експресирането на тези характеристики се влияе от екзогенни фактори, особено от почвените и от климатичните условия.

Най-голяма необходимост от доставяне на минерали за албедото възниква по време на етапите на образуване на плодовете на цитрона, т.е. от края на цъфтежа до узряването на плодовете: в този фенологичен етап най-напред завръзът набъбва, след това размерът на плода се увеличава и под епикарпа се образува сложна мрежа от паренхимни клетки и големи пространства, които по-късно се запълват при производството на пектин. Подходящото снабдяване със захари от листата и с хранителни вещества от почвата осигурява образуването на пектин, чрез което се гарантират качеството и консистенцията на албедото.

В метаболизма на пектина участват много минерали, като например цинк (Zn), магнезий (Mg), бор (B), калций (Ca), сяра (S) и молибден (Mo) (Verreynne, 2006 г.). По-конкретно калият и магнезият участват пряко в процесите на фотосинтеза, необходими за производството на захари в листата и за преминаването им в плодовете; при образуването на плодовете тези елементи спомагат за увеличаването на размера и дебелината на кората и за уплътняването на консистенцията ѝ. Друг химичен елемент от ключово значение за структурата и консистенцията на албедото в цитрусовите плодове, особено в цитроните, е калцият. В малки количества (< 30 mg) той е необходим за омрежването на пектиновите вериги, чрез което се заздравява албедото.

Условията в почвата, в която са засадени цитроновите дървета за производството на продукта „Cedro di Santa Maria del Cedro“, съответстват на хранителните нужди на този сорт, както се вижда от публикациите на Loizzo et al. (2011 г.) и на Calabretta et al. (2010 г.). Според тези автори по време на периода на покой на дърветата почвата за отглеждането на цитроните „Cedro di Santa Maria del Cedro“ се характеризира с преобладаващо съдържание на основни хранителни вещества като азот, калий, фосфати и магнезий, както и с наличие на малки количества калциеви карбонати. Тези характеристики не могат да бъдат открити в други почви в съседни райони. Същите автори съобщават и за съществуването на силна и значима корелация между условията за снабдяване на цитроновите дървета с хранителни вещества и размерите на плодовете, които се получават от тях, особено по отношение на размера, растежа и твърдостта на албедото.

В исторически план първите свидетелства за използването на наименованието „Cedro di Santa Maria del Cedro“ датират от древни времена и са запазени в исторически и библиографски документи и в търговска кореспонденция. Използването на наименованието „Cedro di Santa Maria del Cedro“ може да се срещне в търговски документи и в говоримия език. Това наименование може да бъде открито в менютата на ресторантите в Ривиера дей Чедри и навсякъде другаде, където продуктът „Cedro di Santa Maria del Cedro“ се цени като съставка в различни ястия. Наименованието „Cedro di Santa Maria del Cedro“ се свързва с отличителните качества на продукта както от представителите на широката общественост, така и от готвачите и от блогърите в областта на храненето. Множество данни за него се съдържат в публикации относно икономиката и историята на Ривиера дей Чедри, включително в научни и любителски публикации.

Наименованието „Cedro di Santa Maria del Cedro“ се използва често в съдържанието, публикувано от съвременните онлайн медии, в научни изследвания, социални мрежи, уебсайтове на институции, любителски уебсайтове и портали в областта на храненето, както и в уебсайтове за готвене и в блогове в областта на храненето.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Пълният текст на продуктовата спецификация е достъпен на следния уебсайт:

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

или директно на началната страница на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните, горите и туризма (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità“, след това — „Prodotti DOP IGP e STG“ (вляво на екрана) и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.