V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 25/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]) senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Cedro di Santa Maria del Cedro«

EU-nr.: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse [på BOB eller BGB]**

»Cedro di Santa Maria del Cedro«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. ***Produkttype***

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. ***Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1***

»Cedro di Santa Maria del Cedro« (BOB) er en betegnelse for den typiske citrusfrugt eller hisperidium, der er kendt som citron – sorterne »liscia-diamante«, »italiana« eller »calabrese« af den botaniske art Citrus medica, L (stamme: Auriantaceae, familie: Rutaceae, art: Terebintae), der dyrkes i det afgrænsende område i punkt 4 nedenfor.

Når produktet overgår til frit forbrug, skal citronerne »Cedro di Santa Maria del Cedro« (BOB) have følgende egenskaber:

— tyk, fyldig, fast, glat skræl, nogle gange fliget og ribbet og uden misdannelse på skallen

— intens grøn skal (flavedo), hen imod citrongul, når den er moden

— meget tyk hvid indre kerne (albedo) (mindst 51 %, højst 85 % i tværsnittet i midten af frugten)

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

— citronerne skal være faste

— aflang, ellipseformet, oval med fremstående spids

— rillet hulrum omkranset af en lav hals

— fri for synlige fremmedlegemer

— uden misdannelse, blæredannelse eller revner på skallen

— vægt på mere end 600 g (klasse I) eller mellem 250 g og 600 g (klasse II)

— en intens og aromatisk duft uden spor af skimmel eller anden unormal lugt

— en intens, let syrlig smag

— gul til lysegrøn pulp.

3.3. ***Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)***

—

3.4. ***Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område***

Alle etaper af produktionen af »Cedro di Santa Maria del Cedro« skal finde sted inden for området som omhandlet i punkt 4.

3.5. ***Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til***

Da produktet kan blive beskadiget under transporten, skal al håndtering efter høsten, herunder forberedelse og emballering, udelukkende udføres i faciliteter, der er beliggende i det område, der er omhandlet i punkt 4 nedenfor.

3.6. ***Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til***

Emballagen for »Cedro di Santa Maria del Cedro« skal påføres følgende oplysninger ud over de obligatoriske oplysninger, der kræves i henhold til den gældende lovgivning:

— BOB-logoet for »Cedro di Santa Maria del Cedro«

— EU's BOB-logo

— emballeringsvirksomhedens adresse

— produktions- og/eller emballeringsvirksomhedens navn, firmabetegnelse og adresse

— handelsklasse (»I« eller »II«).

Logoet for »Cedro di Santa Maria del Cedro« (BOB) er følgende:



Etiketten kan være påført den individuelle friske frugt. Etiketten skal bære BOB-logoet »Cedro di Santa Maria del Cedro«.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Cedro di Santa Maria del Cedro« (BOB) omfatter det administrative område for følgende kommuner i provinsen Cosenza: 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. **Tilknytning til det geografiske område**

Skallens farve, udformning og konsistens udgør en enestående kombination, der er uløseligt forbundet med både jordbund og klimafaktorer, der er typiske for Cosenza-provinsens tyrrhenske kyst, og for de menneskelige faktorer.

Produktionsområdet er karakteriseret ved et mildt klima med temperaturer, der ikke er så hårde, og en lille mængde vind fra det kolde nordøst. Dette er betingelser, der historisk set har begunstiget dyrkningen og udvælgelsen af »Cedro di Santa Maria del Cedro« siden det tredje århundrede. Endvidere er citronplantagerne beliggende på grunde med enestående jordbundsegenskaber, der ikke findes i andre områder, og som består af blandet alluvialjord, der er fattig på kalksten og skeletter (sten og grus) og med en god tilførsel af sand og humus. Som et resultat af områdets oprindelse har det elementer i mineralsk form, mere specifikt kalium og nitrogen, der gør jordbunden særlig frugtbar og egnet til at dyrke citroner.

For såvidt angår jordbunds- og klimakravene finder plantens biologiske kredsløb kun sted over 14 °C, og den kan ikke tåle temperaturer på mere end 35-40 °C. Den er derfor meget følsom over for pludselige ændringer i temperaturer og kold vinterluft, der stadig forekommer på breddegraderne i det sydlige Italien. Den er følsom over for hårde vintre og frost. Ved 0 °C er der en risiko for at bringe hele produktionen i fare, og temperaturer i nærheden af - 4 °C er nok til at få planten til at dø. Disse betingelser findes i området Riviera dei Cedri, hvor den særlige citronsort har sit ideelle levested med hensyn til vækst og udvikling.

Disse klimabetingelser sikres af områdets enestående bjergbeliggenhed, der ligger mellem Orsomarso-massivet og den tyrrhenske kyst, og det er derfor også påvirket af havet, der har en betydelig afbødende virkning og forårsager to større fænomener: en generel reduktion i temperaturudsvingningerne og en stigning i luftfugtighedsniveauet.

Disse komplekse og unikke betingelser, både hvad angår jordbundens oprindelse og egenskaber og det særlige klima, danner tilsammen et særligt miljø, der ikke findes nogen andre steder, og som naturligt har indflydelse på og definerer produktets egenskaber.

Den menneskelige faktor skal også tilføjes som en faktor, der har haft indflydelse på produktets egenart. I århundreder har områdets geografiske isolation haft indflydelse på de lokale landbrugstraditioner og den lokale landbrugskultur, hvilket har udviklet sig fuldstændig uafhængigt at de mere udbredte traditioner og dyrkningspraksisser.

En særlig teknik, der anvendes i produktionsområdet for »Cedro di Santa Maria del Cedro«, som har indflydelse på produktets udseende (ingen misdannelser eller revner i skallen), er praksis med at beskytte citronerne ved at omgive træerne med et beskyttende løvtag, der kendes som »pergolato«. Uden denne beskyttelse kan vinden være meget skadelig for afgrøderne, da den kan have en påvirkning mellem frugten og grenene og tornene og forårsage skader på skallen, og frugterne ville blive ødelagt og dø på grund af de æteriske olier, der ville sive ud af de bristede oliekirtler. Disse risici afbødes ved at beskytte »Cedro di Santa Maria del Cedro« mod vinden ved hjælp af en »pergolato«, der også beskytter frugterne mod hård vintervejr og mindsker eksponeringen for sol og dermed nedsætter risikoen for forbrænding. Denne praksis bidrager til, at skallen på »Cedro di Santa Maria del Cedro« har en særlig farve og glans, der gør det let at adskille den fra citroner, der dyrkes andre steder »ude i det fri« (Grækenland, Israel, Puerto Rico).

Den fortsatte udvælgelse af planter og deres formering ved stikling har gjort det muligt at etablere de kvalitetsmæssige og kvantitetsmæssige genetiske egenskaber, som »Cedro di Santa Maria del Cedro« er kendt for i dag som f.eks. den karakteristiske farve, glat, fyldig skal uden skrammer, revner eller blæredannelse og en betydelig kernestørrelse (mindst 51 % i tværsnittet i midten af frugten), der gør den særligt egnet til at blive kandiseret. Kernen udgør frugtens omfang og består hovedsageligt af pektin (30-35 %). Tilkendegivelsen af disse egenskaber påvirkes af eksogene faktorer, især jordbunds- og klimaforhold.

Kernens største behov for mineraler fremkommer under citronens frugtsætningsfaser, dvs. fra slutningen af blomstringen til modningen af frugten: på dette fænologiske stadie svulmer først ovarien op, så vokser frugten, og et indviklet net af parenkymceller og større områder — der senere fyldes af pektinproduktionen — dannes under skallen. Det er den passende tilførsel af sukker fra bladene og næringsstoffer fra jordbunden, der sikrer dannelsen af pektiner og dermed kernens kvalitet og konsistens.

Mange mineraler som f.eks. zink (Zn), magnesium (Mg), bor (B), kalcium (Ca), svol (S) og molybdæn (Mo), er involveret i pektinmetabolismen (Verreynne, 2006). Især kalium og magnesium er direkte involveret i fotosyntese-processer, der er nødvendige for produktionen af sukker i bladene og deres tilførsel til frugterne. Under frugtsætningen fremmer disse elementer en forøgelse af skallens størrelse, tykkelse og konsistens. Et andet vigtigt element for strukturen og konsistensen i citrusfrugtens kerne, især i citroner, er kalcium, som i små mængder (< 30 mg) er nødvendig for at sammenkoble pektinkæderne for at styrke kernen.

De jordbundsforhold, hvorunder citrontræerne »Cedro di Santa Maria del Cedro« plantes, er i overensstemmelse med denne sorts ernæringsmæssige behov som påvist af Loizzo et al. (2011) og Calabretta et al. (2010). Ifølge disse forfattere er jordbunden, hvor citronerne »Cedro di Santa Maria del Cedro« dyrkes i »hvileperioden« karakteriseret ved udbredelse af makronæringsstoffer som f.eks. nitrogen, kalium, fosfater og magnesium samt små mængder af calciumcarbonater. Disse egenskaber findes ikke i andre af naboområderne. De samme forfattere berettede også om en stærk og betydningsfuld sammenhæng mellem citrontræernes ernæringsmæssige betingelser og målingen af de frugter, som de dyrker, især med hensyn til den indre kernes størrelse, vækst og fasthed.

Historisk går de første vidneudsagn om anvendelsen af betegnelsen »Cedro di Santa Maria del Cedro« tilbage til meget gammel tid og er bevaret i historiske og bibliografiske dokumenter og i handelskorrespondance. Anvendelsen af betegnelsen »Cedro di Santa Maria del Cedro« findes i handelsdokumenter og i daglig tale. Betegnelsen findes i menuer på restauranter i Riviera dei Cedri og andre steder, hvor »Cedro di Santa Maria del Cedro« værdsættes som en ingrediens i forskellige retter. Betegnelsen »Cedro di Santa Maria del Cedro« forbindes med produktets særlige egenskaber, både for offentligheden og for kokke og fødevarebloggere. Der er også adskillige henvisninger i publikationer, herunder videnskabelige publikationer og amatørpublikationer om økonomi og historie i Riviera dei Cedri.

Moderne onlinemedier, forskning, sociale netværk, institutionelle websteder og amatørwebsteder og fødevareportaler samt websteder for køkken- og fødevareblog, der hyppigt anvender betegnelsen »Cedro di Santa Maria del Cedro« i deres indhold.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

Varespecifikationens fulde tekst er tilgængelig på webstedet:

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

eller direkte på webstedet for det italienske ministerium for landbrug, fødevarer, skovbrug og turisme (www.politicheagricole.it) ved at klikke på »Qualità«, dernæst på »Prodotti DOP IGP e STG« (til venstre på skærmen) og endelig på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.