V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 25/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

EU-Nr.: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. ***Art des Erzeugnisses***

Klasse 1.6 – Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. ***Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt***

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Cedro di Santa Maria del Cedro“ bezeichnet die typische Zitrusfrucht bzw. das typische Hesperidium, das als Zitronatzitrone bekannt ist – mit den Sorten „liscia-diamante“, „italiana“ oder „calabrese“ der botanischen Art *Citrus medica L.* (Stamm: *Auriantaceae*, Familie: *Rutaceae*, Ordnung: *Terebintae*) – und in dem unter Punkt 4 definierten Gebiet angebaut wird.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens müssen Zitronatzitronen mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ die folgenden Eigenschaften aufweisen:

— eine dicke, fleischige, feste, weiche Schale, manchmal höckerig und gerippt und ohne Verformungen des Epikarps;

— eine intensiv grüne Färbung der äußeren Schicht der Schale (*Flavedo*), die im reifen Zustand zu zitronengelb tendiert;

— eine sehr dicke, weiße innere Schicht der Schale (*Albedo*) (mind. 51 % und max. 85 % im Querschnitt durch die Mitte der Frucht);

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— die Zitronatzitronen müssen fest sein;

— eine längliche, ellipsenähnliche, ovale Form mit Ausstülpung an der Spitze;

— einen gefurchten Hohlraum an der Basis, umgeben von einem kurzen Hals;

— frei von jeglichen sichtbaren Fremdstoffen;

— frei von Verformungen, Blasenbildungen oder Rissen am Epikarp;

— ein Gewicht über 600 g (Klasse I) oder zwischen 250 g und 600 g (Klasse II);

— einen intensiven und aromatischen Geruch ohne Spuren von Schimmel oder unnormalen Gerüchen;

— einen intensiven, leicht säuerlichen Geschmack;

— gelbes bis hellgrünes Fruchtfleisch.

3.3. ***Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)***

—

3.4. ***Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen***

Alle Phasen der Erzeugung von „Cedro di Santa Maria del Cedro“ müssen in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet erfolgen.

3.5. ***Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen***

Da das Erzeugnis während des Transports durch äußere Einwirkungen beschädigt werden könnte, dürfen sämtliche Arbeitsschritte nach der Ernte, einschließlich Aufbereitung und Verpackung, ausschließlich in Einrichtungen erfolgen, die sich in dem unter Punkt 4 genannten Gebiet befinden.

3.6. ***Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen***

Die Verpackung von „Cedro di Santa Maria del Cedro“ muss zusätzlich zu den nach den geltenden Rechtsvorschriften verpflichtenden Angaben folgende Angaben enthalten:

— das Logo der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“

— das EU-Zeichen für g. U.

— die Anschrift des Verpackungsbetriebs;

— den Namen, den Firmennamen und die Anschrift des Erzeugungs- und/oder des Verpackungsbetriebs;

— die Handelsklasse („I“ oder „II“);

Das Logo der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ sieht aus wie folgt:



Auf den einzelnen frischen Früchten können Aufkleber angebracht werden. Der Aufkleber muss das Logo der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ enthalten.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet von Zitronatzitronen mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Farbe, Form und Konsistenz der Rinde bilden eine einzigartige Kombination, die untrennbar mit den für die Küste des Tyrrhenischen Meers in der Provinz Cosenza typischen Boden- und Klimafaktoren sowie mit den menschlichen Faktoren verbunden ist.

Das Erzeugungsgebiet zeichnet sich durch ein mildes Klima mit nicht sehr rauen Temperaturen und seltene kalte Nordostwinde aus: Diese Bedingungen haben im Laufe der Geschichte den Anbau und die Selektion von „Cedro di Santa Maria del Cedro“ seit dem dritten Jahrhundert begünstigt. Darüber hinaus befinden sich die Zitronatzitronenpflanzungen auf Flächen mit einzigartigen Bodeneigenschaften, die in anderen Gebieten nicht zu finden sind. Die gemischten Schwemmlandböden sind kalkarm, haben einen geringen Skelettanteil (Geröll oder Kies) und sind reich an Sand und Humus. Aufgrund seiner Entstehungsgeschichte weisen die Böden mineralische Elemente auf, insbesondere Kalium und Stickstoff, wodurch sie besonders fruchtbar und für den Anbau von Zitronatzitronen geeignet sind.

Was die Boden- und Klimaanforderungen betrifft, so tritt der Vegetationszyklus der Pflanze erst ab 14 °C auf und toleriert keine Temperaturen über 35–40 °C; die Zitronatzitrone reagiert daher sehr empfindlich auf plötzliche Temperaturveränderungen und auf Kaltluftströmungen im Winter, die auch in den Breiten Süditaliens auftreten können. Strenge Winter und Frost verträgt sie schlecht. Bei 0 °C gerät die gesamte Produktion in Gefahr, und Temperaturen von etwa -4 °C reichen aus, um die Pflanze eingehen zu lassen. Diese Bedingungen finden sich im Gebiet Riviera dei Cedri, das einen idealen Lebensraum für das Wachstum und die Entwicklung dieser spezifischen Zitronatzitronensorte bietet.

Diese klimatischen Bedingungen werden durch die einzigartige Höhenlage des Gebiets zwischen dem Orsomarso-Massiv und der Küste des Tyrrhenischen Meers gewährleistet. Durch diese Lage unterliegt das Gebiet auch dem Einfluss des Meeres, der eine erhebliche mildernde Wirkung auf das Klima hat und zwei wichtige Phänomene mit sich bringt: eine allgemeine Absenkung des Temperaturbereichs und eine Erhöhung der Luftfeuchtigkeit.

Diese komplexen und einzigartigen Bedingungen, sowohl was die Entstehung und die Eigenschaften des Bodens als auch die Eigenart des Klimas betrifft, bewirken in Kombination eine besondere Umgebung, die anderswo nicht zu finden ist und die die Eigenschaften des Erzeugnisses auf natürliche Weise beeinflusst und für sie bestimmend ist.

Auch der menschliche Faktor hat sich maßgeblich auf die Besonderheit des Erzeugnisses ausgewirkt: Im Laufe der Jahrhunderte hat sich die geografische Isolation des Gebiets auf die lokale landwirtschaftliche Tradition und Kultur ausgewirkt, sodass diese sich völlig unabhängig von den gängigeren Traditionen und Anbaumethoden entwickelt hat.

Eine typische Technik des Erzeugungsgebiets für Zitronatzitronen mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“, die das Aussehen des Erzeugnisses beeinflusst (keine Verformungen oder Risse in der Schale), ist die Praxis, die Früchte zu schützen, indem man die Bäume mit einer speziellen Überdachung, dem Pergolato, umgibt. Ohne diesen Schutz würde der Wind die Pflanzen stark beschädigen, da Äste und Dornen gegen die Frucht stoßen und Läsionen an der Schale hervorrufen würden; die ätherischen Öle würden dann aus den geplatzten Öldrüsen austreten und diese zersetzen und zum Absterben bringen. Diese Gefahren werden eingedämmt, indem man die Bäume mit einem Pergolato umgibt, der die Früchte nicht nur vor Wind, sondern auch vor rauem Winterwetter schützt und ihre Exposition gegenüber dem Sonnenlicht verringert, wodurch das Verbrennungsrisiko sinkt. Diese Praxis trägt dazu bei, der Schale von Zitronatzitronen mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ ihre charakteristische Farbe und ihren Glanz zu verleihen, wodurch sie leicht von Zitronatzitronen zu unterscheiden sind, die anderswo (Griechenland, Israel, Puerto Rico) „ungeschützt“ angebaut werden.

Die kontinuierliche Selektion der Pflanzen und ihre Vermehrung durch Ableger haben es ermöglicht, die qualitativen und quantitativen genetischen Merkmale festzulegen, für die Früchte mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ heute bekannt sind, wie z. B. ihre charakteristische Farbe, ihre weiche, fleischige Schale ohne Kratzer, Risse oder Blasen sowie ein beträchtlicher Anteil von *Albedo* (mindestens 51 % im Querschnitt durch die Mitte der Frucht), durch die sie sich besonders für das Kandieren eignet. Der Albedo nimmt den größten Teil der Frucht ein und besteht überwiegend aus Pektin (30–35 %). Die Ausprägung dieser Merkmale wird durch exogene Faktoren, insbesondere Boden- und Klimabedingungen, beeinflusst.

Der größte Mineralstoffbedarf des Albedos tritt in den Fruchtansatzphasen der Zitronatzitrone auf, d. h. vom Ende der Blüte bis zum Heranreifen der Frucht: In dieser phänologischen Phase schwillt zunächst der Fruchtknoten an, dann nimmt die Größe der Früchte zu, und unter dem Epikarp bilden sich ein kompliziertes Netzwerk von Parenchymzellen und große Räume, die später durch die Pektinproduktion gefüllt werden. Durch die entsprechende Versorgung mit Zucker aus den Blättern und Nährstoffen aus dem Boden wird die Bildung von Pektin und damit die Qualität und Konsistenz des Albedos gewährleistet.

Am Pektinstoffwechsel sind zahlreiche Mineralstoffe wie Zink (Zn), Magnesium (Mg), Bor (B), Kalzium (Ca), Schwefel (S) und Molybdän (Mo) beteiligt (Verreynne, 2006). Insbesondere Kalium und Magnesium sind unmittelbar an den Photosyntheseprozessen beteiligt, die für die Erzeugung von Zucker in den Blättern und dessen Transport in die Früchte erforderlich sind; während des Fruchtansatzes fördern diese Stoffe die Zunahme der Größe, Dicke und Konsistenz der Schale. Ein weiteres zentrales Element für die Struktur und Konsistenz des Albedos in Zitrusfrüchten, insbesondere in Zitronatzitronen, ist Kalzium, das in geringen Mengen (< 30 mg) benötigt wird, um die Pektinketten zu verbinden und den Albedo zu stabilisieren.

Die Beschaffenheit der Böden, in denen Zitronatzitronen mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ angebaut werden, entsprechen den Nährstoffbedürfnissen dieser Sorte, wie die Arbeiten von Loizzo et al. (2011) und Calabretta et al. (2010) nachweisen. Diesen Autoren zufolge ist der Boden, auf dem Zitronatzitronen mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ angebaut werden, während der Ruheperiode der Bäume durch eine Prävalenz an Makronährstoffen wie Stickstoff, Kalium, Phosphaten und Magnesium sowie geringen Mengen an Kalziumkarbonaten gekennzeichnet. Diese Eigenschaften sind in anderen, benachbarten Böden nicht zu finden. Dieselben Autoren berichten auch über eine starke und signifikante Korrelation zwischen den Nährstoffbedingungen für die Zitronenbäume und den Messungen an den Früchten, die sie hervorbringen, insbesondere in Bezug auf Größe, Wachstum und Festigkeit des Albedos.

Historisch gesehen gehen die ersten Zeugnisse der Verwendung des Namens „Cedro di Santa Maria del Cedro“ auf die Antike zurück und sind in historischen und bibliografischen Dokumenten sowie in geschäftlicher Korrespondenz zu finden. Der Name „Cedro di Santa Maria del Cedro“ wird im geschäftlichen und im allgemeinen Sprachgebrauch verwendet. Es ist auf Speisekarten der Restaurants an der Riviera dei Cedri und überall sonst, wo Zitronatzitronen mit der g. U. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ als Zutat in verschiedenen Gerichten geschätzt werden, zu finden. Der Name „Cedro di Santa Maria del Cedro“ wird sowohl von der breiten Öffentlichkeit als auch von Köchen und Foodbloggern mit den besonderen Eigenschaften dieser Erzeugnisse in Verbindung gebracht. Es finden sich auch zahlreiche Verweise in Veröffentlichungen zur Wirtschaft und Geschichte der Riviera dei Cedri, sowohl von wissenschaftlichen als auch von Hobbyautoren.

In modernen Online-Medien, in der Forschung, in sozialen Netzwerken, auf Websites von Behörden und Privatpersonen und auf Lebensmittelportalen wird der Name „Cedro di Santa Maria del Cedro“ ebenso wie auf Websites zu kulinarischen Themen und in Foodblogs häufig verwendet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link

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

oder direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it), durch Anklicken von „Qualità 3“, dann von „Prodotti DOP IGP e STG“ (links auf dem Bildschirm) und anschließend von „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.