V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2023/C 25/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1] εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

   «Cedro di Santa Maria del Cedro»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. ***Τύπος προϊόντος***

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. ***Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία***

Με την ΠΟΠ «Cedro di Santa Maria del Cedro» υποδηλώνεται το τυπικό εσπεριδοειδές που είναι γνωστό ως κίτρο —οι ποικιλίες «liscia-diamante», «italiana» ή «calabrese» του βοτανικού είδους Citrus medica, L (γένος Auriantaceae, οικογένεια Rutaceae, τάξη Terebintae)— και καλλιεργείται εντός της περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

Κατά τη διάθεσή τους για κατανάλωση, τα κίτρα «Cedro di Santa Maria del Cedro» ΠΟΠ πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— παχύ, σαρκώδη, σφικτό, λείο φλοιό, ενίοτε λοβοειδή και με ραβδώσεις, και απαλλαγμένο από παραμορφώσεις του εξωκαρπίου·

— φλοιό (εξωτερική στοιβάδα φλοιού — flavedo) έντονου πράσινου χρώματος, που τείνει προς το κίτρινο του λεμονιού όταν ωριμάσει·

— πολύ παχιά λευκή εσωτερική ψίχα (εσωτερική στοιβάδα φλοιού — albedo) (τουλάχιστον 51 % και κατ' ανώτατο όριο 85 % της διατομής στο μέσο του καρπού)·

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

— τα κίτρα πρέπει να είναι σφικτά·

— επίμηκες ελλειψοειδές ωοειδές σχήμα με προεξέχουσα κορυφή·

— κοιλότητα βάσης με αυλακώσεις, η οποία περιβάλλεται από χαμηλό μίσχο·

— καμία ορατή ξένη ύλη·

— εξωκάρπιο χωρίς παραμορφώσεις, εξογκώματα ή ρωγμές·

— βάρος άνω των 600 g (κατηγορία I) ή μεταξύ 250 g και 600 g (κατηγορία II)·

— έντονη και αρωματική οσμή, χωρίς ίχνη μούχλας ή τυχόν αφύσικες μυρωδιές·

— έντονη, ελαφρώς ξινή γεύση·

— πούλπα κίτρινου έως ανοιχτού πράσινου χρώματος.

3.3. ***Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)***

—

3.4. ***Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής***

Όλα τα στάδια της παραγωγής του «Cedro di Santa Maria del Cedro» πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

3.5. ***Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία***

Δεδομένου ότι τυχόν χτυπήματα κατά τη μεταφορά θα μπορούσαν να βλάψουν το προϊόν, όλοι οι χειρισμοί μετά τη συγκομιδή, συμπεριλαμβανομένης της προετοιμασίας και της συσκευασίας, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην περιοχή που αναφέρεται στο σημείο 4 κατωτέρω.

3.6. ***Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία***

Η συσκευασία του «Cedro di Santa Maria del Cedro» πρέπει να φέρει, εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις που απαιτούνται βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, και τις ακόλουθες ενδείξεις:

— το λογότυπο της ΠΟΠ «Cedro di Santa Maria del Cedro»·

— το σύμβολο της ΕΕ για τις ΠΟΠ·

— τη διεύθυνση της μονάδας συσκευασίας·

— το όνομα, την εταιρική επωνυμία και τη διεύθυνση του παραγωγού και/ή του συσκευαστή·

— την εμπορική κλάση («I» ή «II»).

Το λογότυπο της ΠΟΠ «Cedro di Santa Maria del Cedro» είναι το εξής:



Στα μεμονωμένα νωπά φρούτα επιτρέπεται η τοποθέτηση αυτοκόλλητων ετικετών. Οι αυτοκόλλητες ετικέτες πρέπει να περιλαμβάνουν το λογότυπο της ΠΟΠ «Cedro di Santa Maria del Cedro».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Cedro di Santa Maria del Cedro» ΠΟΠ περιλαμβάνει τη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων της επαρχίας 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το χρώμα, το σχήμα και η σύσταση του φλοιού σχηματίζουν έναν μοναδικό συνδυασμό, ο οποίος συνδέεται άρρηκτα τόσο με τους εδαφοκλιματικούς παράγοντες που χαρακτηρίζουν τις ακτές του Τυρρηνικού Πελάγους στην επαρχία Cosenza, όσο και με τον ανθρώπινο παράγοντα.

Η περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από ήπιο κλίμα, χωρίς ιδιαίτερα σφοδρές θερμοκρασίες, και με λίγους ψυχρούς ανέμους από τα βορειοανατολικά: πρόκειται για συνθήκες που ιστορικά έχουν ευνοήσει την καλλιέργεια και τη διαλογή του «Cedro di Santa Maria del Cedro» από τον τρίτο αιώνα. Επιπλέον, οι φυτείες των κίτρων βρίσκονται σε εδάφη με μοναδικά εδαφικά χαρακτηριστικά, τα οποία δεν μπορούν να βρεθούν σε άλλες περιοχές, που αποτελούνται από ανάμεικτα προσχωσιγενή εδάφη φτωχά σε ασβεστόλιθο και σκελετικά στοιχεία (πέτρες ή χαλίκια) και πλούσια σε άμμο και χούμο. Λόγω της προέλευσής του, το έδαφος διαθέτει ανόργανα στοιχεία, ιδίως κάλιο και άζωτο, τα οποία το καθιστούν ιδιαίτερα γόνιμο και κατάλληλο για την καλλιέργεια κίτρων.

Όσον αφορά τις εδαφοκλιματικές απαιτήσεις, ο βιολογικός κύκλος του φυτού μπορεί να προχωρήσει μόνο σε θερμοκρασίες άνω των 14 °C και δεν αντέχει τις θερμοκρασίες άνω των 35-40 °C· ως εκ τούτου, είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στις αιφνίδιες μεταβολές της θερμοκρασίας και στα ψυχρά χειμερινά ρεύματα αέρα, τα οποία μπορούν να εμφανιστούν ακόμη και στα γεωγραφικά πλάτη της νότιας Ιταλίας. Είναι ευαίσθητο στους δύσκολους χειμώνες και στον παγετό. Στους 0 °C υπάρχει κίνδυνος ζημιάς για το σύνολο της παραγωγής, ενώ οι θερμοκρασίες κοντά στους -4 °C επαρκούν για τον θάνατο του φυτού. Οι συνθήκες αυτές μπορούν να βρεθούν στην περιοχή Riviera dei Cedri, η οποία αποτελεί τον ιδανικό οικότοπο για την ανάπτυξη της συγκεκριμένης ποικιλίας κίτρου.

Τις εν λόγω κλιματικές συνθήκες εγγυάται η μοναδική ορεινή τοποθεσία της περιοχής, η οποία περικλείεται μεταξύ του ορεινού όγκου Orsomarso και των ακτών του Τυρρηνικού Πελάγους και, ως εκ τούτου, υπόκειται επίσης στην επίδραση της θάλασσας, η οποία έχει σημαντική μετριαστική δράση και προκαλεί δύο σημαντικά φαινόμενα: γενική μείωση του εύρους θερμοκρασιών και αύξηση του επιπέδου ατμοσφαιρικής υγρασίας.

Αυτές οι σύνθετες και μοναδικές συνθήκες, τόσο όσον αφορά την προέλευση και τα χαρακτηριστικά του εδάφους όσο και την ιδιαιτερότητα του κλίματος, συνδυάζονται για να διαμορφώσουν ένα ιδιαίτερο περιβάλλον το οποίο δεν μπορεί να βρεθεί αλλού και το οποίο με τρόπο φυσικό επηρεάζει και καθορίζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ο ανθρώπινος παράγοντας πρέπει να προστεθεί ως παράγοντας που έχει επηρεάσει την ιδιαιτερότητα του προϊόντος: με την πάροδο των αιώνων, η γεωγραφική απομόνωση της περιοχής έχει επηρεάσει την τοπική γεωργική παράδοση και κουλτούρα, η οποία έχει αναπτυχθεί εντελώς ανεξάρτητα από τις πιο διαδεδομένες παραδόσεις και καλλιεργητικές πρακτικές.

Μια χαρακτηριστική τεχνική που χρησιμοποιείται στην περιοχή παραγωγής του «Cedro di Santa Maria del Cedro», η οποία επηρεάζει την εμφάνιση του προϊόντος (απουσία παραμορφώσεων ή ρωγμών στο φλοιό), είναι η πρακτική της προστασίας των κίτρων διά της τοποθέτησης προστατευτικού καλύμματος γύρω από τα δέντρα, γνωστού ως pergolato. Χωρίς την προστασία αυτή, η δράση του ανέμου θα ήταν υπερβολικά επιζήμια για τις καλλιέργειες, καθώς οι καρποί θα χτυπούσαν στα κλαδιά και στα αγκάθια, και θα προκαλούνταν αλλοιώσεις στον φλοιό, ενώ τα αιθέρια έλαια που θα διέρρεαν από τους σκασμένους ελαιούχους αδένες του φλοιού θα τον διέβρωναν και θα προκαλούσαν τη νέκρωσή του. Οι κίνδυνοι αυτοί μετριάζονται με την προστασία του «Cedro di Santa Maria del Cedro» από τον άνεμο με τη χρήση του pergolato, το οποίο προστατεύει επίσης τους καρπούς από τις αντίξοες χειμερινές καιρικές συνθήκες και μειώνει την έκθεσή τους στο ηλιακό φως, μειώνοντας τον κίνδυνο να καούν. Χάρη στην πρακτική αυτή, ο φλοιός του «Cedro di Santa Maria del Cedro» αποκτά το ιδιαίτερο χρώμα και τη στιλπνότητά του, στοιχεία που το καθιστούν εύκολα διακριτό από τα κίτρα που καλλιεργούνται «στα ανοιχτά» σε άλλα μέρη (Ελλάδα, Ισραήλ, Πουέρτο Ρίκο).

Η συνεχής διαλογή των φυτών και ο πολλαπλασιασμός τους με μοσχεύματα έχουν επιτρέψει την καθιέρωση των ποιοτικών και ποσοτικών γενετικών χαρακτηριστικών για τα οποία είναι γνωστό σήμερα το «Cedro di Santa Maria del Cedro», όπως το ιδιαίτερο χρώμα του, ο λείος, σαρκώδης φλοιός χωρίς χαραγματιές, ρωγμές ή εξογκώματα, καθώς και η σημαντική ποσότητα εσωτερικής ψίχας (τουλάχιστον 51 % της διατομής στο μέσο του καρπού), η οποία το καθιστά ιδιαίτερα κατάλληλο για παραγωγή σακχαρόπηκτων. Η εσωτερική ψίχα συνιστά το μεγαλύτερο μέρος του καρπού και αποτελείται κυρίως από πηκτίνη (30-35 %). Η παρουσία αυτών των χαρακτηριστικών επηρεάζεται από εξωγενείς παράγοντες, ιδίως από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες.

Η μεγαλύτερη ανάγκη της εσωτερικής ψίχας για ανόργανα στοιχεία παρατηρείται κατά τα στάδια της καρπόδεσης του κίτρου, δηλ. από το τέλος της ανθοφορίας έως την ωρίμαση του καρπού: σε αυτό το φαινολογικό στάδιο, πρώτα διογκώνεται η ωοθήκη, στη συνέχεια αυξάνεται το μέγεθος του καρπού και σχηματίζεται ένα περίπλοκο δίκτυο παρεγχυματικών κυψελίδων και μεγάλων χώρων —οι οποίοι στη συνέχεια θα γεμίσουν με την παραγωγή πηκτίνης— κάτω από το εξωκάρπιο. Η κατάλληλη παροχή σακχάρων από τα φύλλα και θρεπτικών συστατικών από το έδαφος είναι αυτή που εξασφαλίζει τον σχηματισμό της πηκτίνης και, ως εκ τούτου, την ποιότητα και τη σύσταση της εσωτερικής ψίχας.

Πολλά ανόργανα στοιχεία, όπως ο ψευδάργυρος (Zn), το μαγνήσιο (Mg), το βόριο (B), το ασβέστιο (Ca), το θείο (S) και το μολυβδαίνιο (Mo), εμπλέκονται στον μεταβολισμό της πηκτίνης (Verreynne, 2006). Ειδικότερα, το κάλιο και το μαγνήσιο συμμετέχουν άμεσα στις διεργασίες φωτοσύνθεσης που είναι αναγκαίες για την παραγωγή σακχάρων στα φύλλα και τη βιολογική μετατόπισή τους στους καρπούς· κατά τη διάρκεια της καρπόδεσης, τα στοιχεία αυτά ευνοούν την αύξηση του μεγέθους, του πάχους και της πυκνότητας του φλοιού. Ένα άλλο βασικό στοιχείο για τη δομή και τη σύσταση της εσωτερικής ψίχας των εσπεριδοειδών, ιδίως των κίτρων, είναι το ασβέστιο, το οποίο, σε μικρές ποσότητες (< 30 mg), είναι απαραίτητο για τη διασύνδεση των αλυσίδων πηκτίνης ώστε να γίνει πιο πυκνή η εσωτερική ψίχα.

Οι συνθήκες του εδάφους στο οποίο φυτεύονται τα κιτρόδεντρα που παράγουν το «Cedro di Santa Maria del Cedro» ανταποκρίνονται στις διατροφικές ανάγκες της ποικιλίας αυτής, όπως καταδεικνύεται από το έργο των Loizzo et al. (2011) και Calabretta et al. (2010). Σύμφωνα με αυτούς τους μελετητές, κατά τη διάρκεια της περιόδου φυτικής νάρκης των δέντρων, το έδαφος όπου καλλιεργούνται τα κίτρα «Cedro di Santa Maria del Cedro» χαρακτηρίζεται από τον επιπολασμό μακροθρεπτικών στοιχείων όπως το άζωτο, το κάλιο, τα φωσφορικά άλατα και το μαγνήσιο, καθώς και μικρών ποσοτήτων ανθρακικού ασβεστίου. Τα χαρακτηριστικά αυτά δεν μπορούν να βρεθούν σε άλλα γειτονικά εδάφη. Οι ίδιοι μελετητές ανέφεραν επίσης μια ισχυρή και σημαντική συσχέτιση μεταξύ των διατροφικών συνθηκών των κιτρόδεντρων και των μετρήσεων των καρπών που παράγουν, ιδίως όσον αφορά το μέγεθος, την ανάπτυξη και την πυκνότητα της εσωτερικής ψίχας.

Ιστορικά, οι πρώτες μαρτυρίες για τη χρήση της ονομασίας «Cedro di Santa Maria del Cedro» ανάγονται στην αρχαιότητα και διατηρούνται σε ιστορικά και βιβλιογραφικά έγγραφα, καθώς και στην εμπορική αλληλογραφία. Η χρήση της ονομασίας «Cedro di Santa Maria del Cedro» μπορεί να βρεθεί σε εμπορικά έγγραφα και στην κοινή γλώσσα. Μπορεί να βρεθεί στους καταλόγους των εστιατορίων στην περιοχή Riviera dei Cedri, ενώ σε όλα τα υπόλοιπα μέρη το «Cedro di Santa Maria del Cedro» χαίρει εκτίμησης ως συστατικό διαφόρων πιάτων. Η ονομασία «Cedro di Santa Maria del Cedro» συνδέεται με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος τόσο για το ευρύ κοινό όσο και για τους μάγειρες και τους συντάκτες μπλογκ που αφορούν το φαγητό. Υπάρχουν επίσης πολυάριθμες αναφορές σε δημοσιεύσεις, συμπεριλαμβανομένων επιστημονικών και ερασιτεχνικών δημοσιεύσεων, σχετικά με την οικονομία και την ιστορία της περιοχής Riviera dei Cedri.

Τα σύγχρονα διαδικτυακά μέσα ενημέρωσης, οι έρευνες, τα κοινωνικά δίκτυα, οι ιστότοποι και οι σχετικές με το φαγητό δικτυακές πύλες θεσμικών οργανισμών και ερασιτεχνών, καθώς και οι ιστότοποι που αφορούν τη μαγειρική και τα μπλογκ που αφορούν το φαγητό, χρησιμοποιούν συχνά την ονομασία «Cedro di Santa Maria del Cedro» στο περιεχόμενό τους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος είναι διαθέσιμο στον ακόλουθο ιστότοπο:

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

ή απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών και Τουρισμού (www.politicheagricole.it), κάνοντας κλικ στο πεδίο «Qualità», ακολούθως στο πεδίο «Prodotti DOP IGP e STG» (στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος στο πεδίο «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».