V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2023/C 25/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

ELi nr: PDO-IT-02847 – 26.5.2022

KPN (X) KGT ( )

1. **[KPNi või KGT] nimetus(ed)**

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. ***Toote liik***

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. ***Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus***

Kaitstud päritolunimetus „Cedro di Santa Maria del Cedro“ hõlmab punktis 4 määratletud piirkonnas kasvatatava botaanilise liigi *Citrus medica L.* ehk näsasidrunipuu või tsitronipuu (triibus *Auriantaceae*, sugukond *Rutaceae*, selts *Terebintae*) sortide „Liscia diamante“, „Italiana“ ja „Calabrese“ tüüpilisi tsitrusvilju ehk pomerantsvilju.

Tarbimiseks ringlusse laskmisel peavad kaitstud päritolunimetusega näsasidrunitel „Cedro di Santa Maria del Cedro“ olema järgmised omadused:

— väliskesta moonutusteta paks, lihakas, tihke ja sile koor, mis on mõnikord lohkudega ja sooneline;

— intensiivse rohelise värvusega koore pealmine kiht (*flavedo*), mis vilja valmides muutub pigem sidrunikollaseks;

— väga paks valge vahekest (*albedo*) (mis moodustab vähemalt 51 % ja maksimaalselt 85 % vilja ristlõikest);

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

— näsasidrunid peavad olema kõvad;

— näsasarnase tipuga piklik ellipsilaadne ovaalne kuju;

— sooniline varreõõnsus, mida ümbritseb lühike kaelus;

— nähtavate võõrlisanditeta;

— väliskestal ei tohi olla moonutusi, mullistusi ega lõhesid;

— kaal üle 600 g (I klass) või 250–600 g (II klass);

— intensiivne ja aromaatne lõhn, milles ei ole hallituse ega muude ebatavaliste lõhnade varjundeid;

— intensiivne, kergelt hapukas maitse;

— kollane kuni heleroheline viljaliha.

3.3. ***Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)***

–

3.4. ***Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas***

Kõik „Cedro di Santa Maria del Cedro“ tootmise etapid peavad toimuma punktis 4 osutatud piirkonnas.

3.5. ***Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab***

Kuna toode võib saada transpordi ajal toimuva muljumise tõttu kahjustada, peab kogu saagikoristusjärgne käitlemine, sealhulgas ettevalmistamine ja pakendamine, toimuma üksnes punktis 4 osutatud piirkonnas asuvates rajatistes.

3.6. ***Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab***

„Cedro di Santa Maria del Cedro“ pakendil peab olema lisaks kehtivate õigusaktidega nõutavatele kohustuslikele andmetele järgmine teave:

— kaitstud päritolunimetuse „Cedro di Santa Maria del Cedro“ logo;

— ELi kaitstud pärioluniметuse sümbol;

— pakendamisrajatise aadress;

— tootja ja/või pakendaja nimi, ärinimi ja aadress;

— kaubanduslik klass („I“ või „II“).

Kaitstud päritolunimetuse „Cedro di Santa Maria del Cedro“ logo on järgmine:



Kleebised võib kinnitada värsketele puuviljadele. Kleebisel peab olema kaitstud päritolunimetuse „Cedro di Santa Maria del Cedro“ logo.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud päritolunimetuse „Cedro di Santa Maria del Cedro“ tootmispiirkond hõlmab Cosenza provintsi järgmiste valdade territooriumi: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Koore värvus, kuju ja konsistents moodustavad ainulaadse kombinatsiooni, mis on lahutamatult seotud nii Cosenza provintsi Türreeni mere rannikualale iseloomulike mulla- ja ilmastikutingimustega kui ka inimteguriga.

Tootmispiirkonnale on iseloomulik mitte eriti karmi temperatuuriga ja harva esinevate külmade kirdetuultega mahe kliima: need tingimused on alates kolmandast sajandist soodustanud „Cedro di Santa Maria del Cedro“ kasvatamist ja aretamist. Lisaks sellele asuvad näsasidruniistandused aladel, kus on ainulaadsed mullastikutingimused, mida ei leidu muudes piirkondades: tegemist on lubjakivivaese ja piiratud sõmerusega (kivid või kruus) lammimullaga, milles leidub piisavalt liiva ja huumust. Oma päritolu tõttu sisaldab pinnas mineraalseid elemente, eelkõige kaaliumi ja lämmastikku, mis muudavad selle eriti viljakaks ja näsasidrunipuu kasvatamiseks sobivaks.

Mis puudutab mulla- ja ilmastikutingimusi, siis saab taime kasvutsükkel toimuda ainult temperatuuril 14 °C, kuid samas ei talu see temperatuuri üle 35–40 °C; seetõttu on see väga tundlik järskude temperatuurimuutuste ja talviste külmade õhuvoolude suhtes, mida võib esineda isegi Lõuna-Itaalia laiuskraadidel. Näsasidrunipuu on tundlik karmide talvede ja külma suhtes. Temperatuuril 0 °C võib kogu toodang ohtu sattuda ja taimede hukkumiseks piisab temperatuurist, mis jääb –4 °C lähedale. Kirjeldatud tingimused valitsevad Riviera dei Cedri piirkonnas, mis on selle konkreetse näsasidrunipuu sordi arenguks ideaalne kasvukoht.

Sellised ilmastikutingimused on tagatud tänu piirkonna ainulaadsele mägisele asukohale Orsomarso mäemassiivi ja Türreeni mere ranniku vahel, mida seetõttu mõjutab ka meri, mis tingimusi märkimisväärselt leevendab ja põhjustab kaht olulist nähtust: üldine temperatuuri kõikumise vähenemine ja õhuniiskuse suurenemine.

Need keerulised ja ainulaadsed tingimused, mis on seotud nii pinnase päritolu ja omadustega kui ka kliima eripäraga, moodustavad koos erilise keskkonna, mida mujal ei leidu ning mis selgelt mõjutab ja määrab toote omadusi.

Toote eripära on mõjutanud ka inimtegur: sajandite jooksul on piirkonna geograafiline eraldatus mõjutanud kohalikku põllumajandustraditsiooni ja -kultuuri, mis on arenenud täiesti sõltumatult laiemalt levinud traditsioonidest ja kasvatusviisidest.

Üks „Cedro di Santa Maria del Cedro“ tootmispiirkonnas kasutatav tüüpiline meetod, mis mõjutab toote välimust (moonutuste ja lõhede puudumine koorel), on tava kaitsta näsasidrunipuid, ümbritsedes need kaitsekattega (*pergolato*). Ilma selle kaitseta kahjustaks tuul märkimisväärselt vilju, kuna põhjustaks viljade, okste ja okaste omavahelisi kokkupõrkeid, mis tekitaksid koorevigastusi, ning lõhkenud õlinäärmetest eralduvad eeterlikud õlid söövitaksid vilju ja need kärbuksid. Neid riske maandatakse, kui „Cedro di Santa Maria del Cedro“ on tuule eest kaitstud *pergolato* abil, mis kaitseb vilju ka karmide talviste ilmastikuolude eest ja vähendab päikesevalguse mõju, vähendades põletusohtu. Selline tava aitab saavutada „Cedro di Santa Maria del Cedro“ koorele iseloomuliku värvuse ja läike, mis võimaldab seda kergesti eristada mujal (Kreekas, Iisraelis, Puerto Ricos) „vabas õhus“ kasvatatud näsasidrunitest.

Taimede pidev sordiaretus ja nende paljundamine pistikutega on võimaldanud luua sellised kvalitatiivsed ja kvantitatiivsed geneetilised omadused, mille järgi näsasidruneid „Cedro di Santa Maria del Cedro“ tänapäeval tuntakse, näiteks neile iseloomulik värvus, sile, lihakas koor, millel ei ole kriimustusi, pragusid ega mullistusi, ning märkimisväärselt paks vahekest *albedo* (vähemalt 51 % vilja ristlõikest), mis muudab selle kondiitritööstuse vajadusteks eriti sobivaks. Vahekest moodustab vilja põhiosa ja koosneb peamiselt pektiinist (30–35 %). Nende omaduste avaldumist mõjutavad välised tegurid, eelkõige mulla- ja ilmastikutingimused.

Vahekest vajab mineraalaineid kõige rohkem näsasidrunipuu vilja moodustumise ajal, st õitsemise lõpust kuni vilja valmimiseni: selles fenoloogilises etapis toimub kõigepealt sigimiku paisumine, seejärel vili suureneb ja väliskesta alla moodustub parenhüümsete rakkude ja hiljem pektiiniga täituvate suurte tühimike keerukas võrgustik. Lehtede kaudu saadav piisav suhkur ja pinnasest saadavad vajalikud toitained tagavad pektiini tekkimise ning seega ka vahekesta kvaliteedi ja konsistentsi.

Pektiinide ainevahetuses osalevad paljud mineraalid, näiteks tsink (Zn), magneesium (Mg), boor (B), kaltsium (Ca), väävel (S) ja molübdeen (Mo) (Verreynne, 2006). Fotosünteesis, mille käigus toodetakse lehtedes suhkrut ja kantakse see üle viljadesse, osalevad otseselt eelkõige kaalium ja magneesium; viljade valmimise ajal soodustavad need elemendid koore suuruse ja paksuse kasvu ning konsistentsi paranemist. Teine oluline element tsitrusviljade, eriti näsasidrunite vahekesta struktuuri ja konsistentsi moodustumisel on kaltsium, mida on väikestes kogustes (< 30 mg) vaja pektiiniahelate ristseoste loomiseks, et vahekesta tugevdada.

Näsasidrunipuu „Cedro di Santa Maria del Cedro“ istutatusalade pinnasetingimused vastavad selle sordi toitainete vajadusele, nagu on näidanud Loizzo jt (2011) ja Calabretta jt (2010) uurimused. Nende autorite sõnul on näsasidrunipuu „Cedro di Santa Maria del Cedro“ kasvukoha pinnasele puude puhkeperioodil iseloomulik selliste makrotoitainete nagu lämmastik, kaalium, fosfaadid ja magneesium ülekaal ning madal kaltsiumkarbonaatide sisaldus. Ümberkaudsetel muldadel selliseid omadusi ei ole. Samad autorid teatasid ka tugevast ja olulisest korrelatsioonist näsasidrunipuude toitainetingimuste ja nende viljade mõõtmete vahel, eelkõige seoses sellega, mis puudutab nende suurust, kasvu ja vahekesta tugevust.

Ajalooliselt ulatuvad esimesed teated nimetuse „Cedro di Santa Maria del Cedro“ kasutamise kohta ammustesse aegadesse, mida tõendab selle nimetuse esinemine ajaloolistes ja bibliograafilistes dokumentides ning kaubanduslikus kirjavahetuses. Nimetust „Cedro di Santa Maria del Cedro“ võib leida äridokumentides ja üldkasutatavas kõnepruugis. Seda toodet esineb Riviera dei Cedri piirkonna restoranide menüüdes ja kõikjal mujal on „Cedro di Santa Maria del Cedro“ kõrgelt hinnatud mitmesuguste roogade koostisosana. Nii üldsus kui ka kokad ja toidublogijad seostavad nimetust „Cedro di Santa Maria del Cedro“ selle toote eripäraste omadustega. Riviera dei Cedri majandust ja ajalugu käsitlevates väljaannetes, sealhulgas teaduslikes ja asjaarmastajate väljaannetes, leidub samuti arvukalt viiteid sellele tootele.

Nüüdisaegne võrgumeedia, teadusuuringud, sotsiaalvõrgustikud, asutuste ja eraisikute veebisaidid ning toiduportaalid, samuti köögi- ja toidublogide veebisaidid kasutavad oma sisus sageli nimetust „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Tootespetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda veebisaidil

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

või kui minna otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehele (www.politicheagricole.it), klõpsata valikul „Qualità“ (kvaliteet), seejärel „Prodotti DOP IGP“ (tooted, millel on KPN või KGT) (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (tootespetsifikaat, mis on esitatud hindamiseks Euroopa Liidule).