V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(2023/C 25/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Cedro di Santa Maria del Cedro”

EU-nro: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

SAN (X) SMM ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Cedro di Santa Maria del Cedro”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. ***Tuotelaji***

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. ***Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta***

Suojattu alkuperänimitys ”Cedro di Santa Maria del Cedro” viittaa tyypilliseen sitrushedelmään, jota kutsutaan sukaattisitruunaksi – jolla tarkoitetaan lajin *Citrus medica* L. (*Auriantaceae*-tribus, *Rutaceae*-heimo, *Terebintae*-lahko) liscia-diamante-, italiana- tai calabrese-lajikkeita – ja jota kasvatetaan jäljempänä 4 kohdassa rajatulla alueella.

Kulutukseen luovutettaessa Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunoilla on oltava seuraavat ominaisuudet:

— paksu, mehevä, kiinteä, sileä kuori, toisinaan lohkomaisesti jakautunut ja uurteinen, vailla epikarpin epämuodostumia

— voimakkaan vihreä kuoren pintakerros (flavedo), joka muuttuu sitruunankeltaisemmaksi hedelmän kypsyessä

— hyvin paksu kuoren valkoinen sisäkerros (albedo) (vähintään 51 prosenttia ja enintään 85 prosenttia hedelmän keskiosan poikkileikkauksesta)

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

— sukaattisitruunoiden on oltava kiinteitä

— muodoltaan pitkulainen luumumaisen soikea, kärjessä nipukka

— tyvessä uurteinen kolo, jota ympäröi matala kaulus

— ei näkyviä vieraita aineita

— ei epikarpin epämuodostumia, rakkuloita eikä halkeamia

— paino yli 600 g (luokka I) tai 250–600 g (luokka II)

— voimakas aromaattinen tuoksu, vailla homeen häivähdystä tai muuta epätavallista tuoksua

— voimakas, hieman hapan maku

— hedelmäliha väriltään keltaisesta vaaleanvihreään.

3.3. ***Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)***

—

3.4. ***Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella***

Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunoiden kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa tarkoitetulla alueella.

3.5. ***Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt***

Koska tuotteeseen kuljetuksen aikana kohdistuvat iskut voisivat vahingoittaa tuotetta, kaikki sadonkorjuun jälkeinen käsittely, myös tuotteen valmistelu ja pakkaaminen, on suoritettava yksinomaan laitoksissa, jotka sijaitsevat jäljempänä 4 kohdassa tarkoitetulla alueella.

3.6. ***Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt***

Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunoiden pakkauksissa on oltava voimassa olevan lainsäädännön edellyttämien pakollisten tietojen lisäksi seuraavat tiedot:

— SAN-tuotteen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” tunnus

— EU:n SAN-tunnus

— pakkaamon osoite

— tuottaja- ja/tai pakkausyrityksen nimi, toiminimi ja osoite

— kaupallinen luokka (”I” tai ”II”).

SAN-tuotteen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” tunnus on seuraavanlainen:



Yksittäisiin tuoreisiin hedelmiin voidaan kiinnittää tarra. Tarran on sisällettävä SAN-tuotteen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” tunnus.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SAN-tuotteen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” tuotantoalue käsittää Cosenzan maakunnan seuraavien kuntien hallinnollisen alueen: 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 ja Verbicaro.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Kuoren väri, muoto ja koostumus muodostavat ainutlaatuisen yhdistelmän, joka liittyy läheisesti sekä Cosenzan maakunnan Tyrrhenanmeren rannikolle tyypillisiin maaperään ja ilmastoon liittyviin tekijöihin että inhimillisiin tekijöihin.

Tuotantoalueelle on ominaista lauhkea ilmasto. Lämpötilat eivät ole erityisen ankaria, ja kylmiä koillistuulia esiintyy vain vähän. Nämä olosuhteet ovat menneinä aikoina suosineet Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunoiden viljelyä ja valintaa 200-luvulta lähtien. Lisäksi sukaattisitruunaviljelmät sijaitsevat maa-alueilla, joilla on ainutlaatuiset maaperään liittyvät ominaisuudet, joita ei esiinny muilla alueilla. Maaperä on sekakoosteisia tulvamaata, jossa on vain vähän kalkkikiveä ja runkoainesta (kiviä tai soraa) sekä runsaasti hiekkaa ja humusta. Maassa on alkuperänsä vuoksi alkuaineita, erityisesti kaliumia ja typpeä, mineraalimuodossa, mikä tekee maasta erityisen hedelmällistä ja sukaattisitruunoiden kasvattamiseen soveltuvaa.

Maaperään ja ilmastoon liittyvistä vaatimuksista voidaan todeta, että kasvi kehittyy ja kasvaa vain yli 14 °C:n lämpötilassa ja ettei kasvi siedä yli 35–40 °C:n lämpötiloja. Se on siksi hyvin arka äkillisille lämpötilanmuutoksille ja kylmille talvisille ilmavirroille, joita esiintyy yhä jopa eteläisen Italian leveysasteilla. Kasvi on arka ankarille talville ja pakkaselle. Kun lämpötila on 0 °C, koko tuotanto saattaa olla vaarassa, ja lähellä -4 °C:ta olevat lämpötilat riittävät aiheuttamaan kasvin kuoleman. Olosuhteet Riviera dei Cedrin alueella vastaavat kasvin vaatimuksia, joten alue tarjoaa Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunalajikkeelle ihanteellisen elinympäristön kasvua ja kehitystä varten.

Nämä ilmasto-olosuhteet takaa alueen ainutlaatuinen vuoristoinen sijainti. Alue on Orsomarson massiivin ja Tyrrhenanmeren rannikon välissä ja siksi myös altis meren vaikutukselle. Merellä on merkittävä ilmasto-olosuhteita lieventävä vaikutus, ja meri aiheuttaa kaksi huomattavaa ilmiötä: lämpötilan vaihteluvälin yleisen pienenemisen ja ilmankosteuden kasvun.

Nämä monitahoiset ja ainutlaatuiset olosuhteet sekä maaperän alkuperän ja ominaisuuksien että ilmaston erityisluonteen osalta muodostavat yhdessä erityisen ympäristön, jollaista ei esiinny muualla ja joka vaikuttaa luonnostaan tuotteen ominaisuuksiin ja määrää ne.

Myös inhimilliset tekijät on mainittava tekijänä, joka on vaikuttanut tuotteen erityisyyteen. Alueen maantieteellinen eristyneisyys on vuosisatojen aikana vaikuttanut paikalliseen viljelyperinteeseen ja -kulttuuriin, jotka ovat kehittyneet aivan itsenäisesti yleisemmistä perinteistä ja viljelykäytännöistä riippumatta.

Yksi Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunoiden tuotantoalueella käytettävä tyypillinen menetelmä, joka vaikuttaa tuotteen ulkonäköön (kuoren epämuodostumien tai halkeamien puuttuminen), on käytäntö suojata sukaattisitruunat ympäröimällä puut suojaavalla katoksella, josta käytetään nimitystä ”pergolato”. Ilman tätä suojausta tuuli voisi aiheuttaa erittäin suuria vahinkoja sadolle, sillä hedelmät sekä oksat ja piikit hankautuisivat toisiaan vasten, mikä aiheuttaisi vammoja kuoreen, ja rikkoutuneista öljyhuokosista tihkuvat eteeriset öljyt aiheuttaisivat kuoreen syöpymiä ja nekroosia. Näitä riskejä vähennetään suojaamalla Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunat tuulelta pergolato-katoksella, joka suojaa hedelmiä myös ankaralta talvisäältä ja vähentää auringolle altistumista, mikä pienentää palamisen riskiä. Tämä käytäntö auttaa myös Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunoita saamaan ominaisvärinsä ja kiiltonsa, joten tuote on helppo erottaa muista sukaattisitruunoista, jotka kasvatetaan ”paljaan taivaan alla” muualla (Kreikassa, Israelissa, Puerto Ricossa).

Kasvien jatkuvan valinnan ja pistokaslisäyksen ansiosta on ollut mahdollista luoda nykyisen Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunan laadulliset ja määrälliset geneettiset ominaisuudet, kuten sen ominaisväri, sileä, mehevä kuori, jossa ei ole naarmuja, halkeamia eikä rakkuloita, ja albedon huomattava määrä (vähintään 51 prosenttia hedelmän keskiosan poikkileikkauksesta), joiden vuoksi tuote soveltuu erityisen hyvin kandeeraukseen. Albedo muodostaa valtaosan hedelmästä ja koostuu lähinnä pektiinistä (30–35 prosenttia). Näiden ominaisuuksien ilmentymiseen vaikuttavat ulkoiset tekijät, erityisesti maaperä- ja ilmasto-olosuhteet.

Albedon kivennäisainetarve on suurimmillaan sukaattisitruunan hedelmänmuodostusvaiheessa eli kukinnan päättymisestä hedelmien kypsymiseen. Tässä fenologisessa vaiheessa sikiäin turpoaa ensin, sitten hedelmän koko kasvaa ja epikarpin alle muodostuu monimutkainen parenkyymisolujen ja suurten tyhjien tilojen verkosto. Tyhjät tilat täyttyvät myöhemmin muodostuvalla pektiinillä. Nimenomaan sopiva sokerien saanti lehdistä ja sopiva ravinteiden saanti maaperästä varmistavat pektiinin muodostumisen ja siten albedon laadun ja koostumuksen.

Pektiiniaineenvaihdunnassa on mukana monia kivennäisaineita, kuten sinkki (Zn), magnesium (Mg), boori (B), kalsium (Ca), rikki (S) ja molybdeeni (Mo) (Verreynne, 2006). Erityisesti kalium ja magnesium osallistuvat suoraan fotosynteesin prosesseihin, joita tarvitaan sokereiden tuotantoon lehdissä ja sokerien kulkeutumiseen hedelmiin. Hedelmänmuodostuksen aikana nämä alkuaineet edistävät kuoren koon, paksuuden ja kiinteyden kasvua. Keskeinen alkuaine sitrushedelmien ja erityisesti sukaattisitruunoiden albedon rakenteen ja koostumuksen kannalta on myös kalsium, jota tarvitaan pieniä määriä (< 30 mg) pektiiniketjujen silloittamiseen ja joka kiinteyttää siten albedoa.

Maaperässä, johon Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunapuut istutetaan, olosuhteet ovat tämän lajikkeen ravinnetarpeiden mukaiset, kuten Loizzon ym. (2011) ja Calabrettan ym. (2010) työ osoittaa. Heidän mukaansa Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunaviljelmien maaperälle ovat puiden lepokauden aikana ominaisia typen, kaliumin, fosfaattien ja magnesiumin kaltaisten pääravinteiden vallitsevuus ja kalsiumkarbonaattien pieni määrä. Näitä piirteitä ei esiinny viereisten alueiden maaperässä. Samat kirjoittajat raportoivat myös vahvasta ja merkittävästä korrelaatiosta sukaattisitruunapuiden ravinneolosuhteiden ja niissä kasvaneiden hedelmien mittaustulosten välillä, erityisesti albedon koon, kasvun ja kiinteyden osalta.

Historiallisesti ensimmäiset osoitukset nimen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” käytöstä ovat peräisin muinaisajalta. Mainintoja on historiallisissa ja bibliografisissa asiakirjoissa sekä liikekirjeenvaihdossa. Nimeä ”Cedro di Santa Maria del Cedro” on käytetty kaupallisissa asiakirjoissa ja yleisessä kielenkäytössä. Nimi esiintyy Riviera dei Cedrin alueen ravintoloiden ruokalistoissa, ja kaikkialla muualla Cedro di Santa Maria del Cedro -sukaattisitruunoita arvostetaan eri ruokalajien ainesosana. Nimi ”Cedro di Santa Maria del Cedro” yhdistetään erityislaatuunsa niin suuren yleisön kuin keittiömestareiden ja ruokabloggaajien keskuudessa. Lisäksi nimeen on lukuisia viittauksia julkaisuissa, kuten tieteellisissä julkaisuissa ja harrastelehdissä, joissa käsitellään Riviera dei Cedrin alueen taloutta ja historiaa.

Nykyaikainen verkkomedia, tutkimuksen, sosiaalisten verkostojen, laitosten ja harrastelijoiden verkkosivustot ja ruokaportaalit sekä ruoanlaittosivustot ja ruokablogit mainitsevat usein nimen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” sisällössään.

Eritelmän julkaisutiedot

Tuote-eritelmän teksti on saatavilla kokonaisuudessaan seuraavassa osoitteessa:

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

tai suoraan maatalous-, elintarvike-, metsätalous- ja matkailuministeriön kotisivulta (www.politicheagricole.it) valitsemalla ensin ”Qualità”, sen jälkeen ”Prodotti DOP IGP e STG” (näytön vasemmassa reunassa) ja lopuksi ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.