V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2023/C 25/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

Nº UE: PDO-IT-02847 - 26.5.2022

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. ***Type de produit***

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. ***Description du produit portant la dénomination visée au point 1***

L'AOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» désigne le fruit typique de l'agrume dénommé «cédrat», espèce botanique *Citrus medica* L (tribu des Auriantacées, famille des Rutacées, ordre des *Terebintae*), variété «liscia diamante», italienne ou calabraise, cultivé à l'intérieur de l'aire géographique délimitée au point 4 ci-dessous.

Au moment de leur mise à la consommation, les cédrats de l'AOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» doivent présenter les caractéristiques suivantes:

— écorce épaisse, charnue, consistante, lisse, parfois lobée et côtelée, sans difformités sur l'épicarpe;

— écorce extérieure (flavedo) de couleur verte intense, tendant au jaune citron à maturité;

— peau interne (albédo) blanche et très épaisse (min. 51 %, max. 85 % de la coupe transversale médiane du fruit);

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— structure solide;

— forme ovale ellipsoïde allongée, avec un apex pétiolé;

— cavité basale rugueuse, entourée d'un collet bas;

— exempts de corps étrangers visibles;

— exempts de difformités, de cloqûres ou de crevasses sur l'épicarpe;

— poids supérieur à 600 g (catégorie I); entre 250 et 600 g (catégorie II);

— arôme: intense, aromatique, sans nuance de moisissure ni odeurs étrangères;

— saveur: intense et acidulée;

— couleur de la pulpe: jaune-vert clair.

3.3. ***Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)***

—

3.4. ***Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée***

Toutes les étapes de production du «Cedro di Santa Maria del Cedro» doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous.

3.5. ***Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence***

Tous les traitements postérieurs à la récolte, y compris le conditionnement et l'emballage, doivent être effectués exclusivement dans des installations situées dans l'aire géographique définie au point 4 ci-dessous; en effet, le transport et les chocs en résultant risqueraient d'abîmer le produit.

3.6. ***Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence***

Les emballages de «Cedro di Santa Maria del Cedro» devront porter, outre les informations obligatoires prévues par la législation en vigueur, les indications suivantes:

— le logo de l'AOP «Cedro di Santa Maria del Cedro»;

— le symbole européen d'«appellation d'origine protégée»;

— le siège du site de conditionnement;

— le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise de production et/ou de l'entreprise de conditionnement;

— la catégorie commerciale d'appartenance «I» ou «II».

Logo de l'AOP «Cedro di Santa Maria del Cedro»:



L'étiquetage individuel du produit frais est autorisé. La pastille devra contenir le logo de l'AOP «Cedro di Santa Maria del Cedro».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'AOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» comprend le territoire administratif des communes de: Aieta, Belvedere Marittimo, Bonifati, Buonvicino, Cetraro, Diamante, Grisolia, Maierà, Orsomarso, Papasidero, Praia a Mare, Sangineto, San Nicola Arcella, Santa Domenica Talao, Santa Maria del Cedro, Scalea, Tortora, Verbicaro, dans la province de Cosenza.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La coloration, la forme et la consistance de l'écorce constituent un cas unique et sont étroitement liées tant aux facteurs pédoclimatiques typiques de la bande côtière tyrrhénienne de la province de Cosenza qu'au facteur humain.

L'aire de production se caractérise par un climat doux avec des températures qui ne sont pas particulièrement extrêmes et des vents faibles provenant des quadrants froids du nord-est. Ces conditions ont historiquement favorisé la culture et la sélection du «Cedro di Santa Maria del Cedro» depuis le III^{e} siècle. En outre, les cédrières reposent sur des sols présentant des caractéristiques pédologiques uniques, que l'on ne retrouve dans aucune autre zone: à savoir, des sols mixtes de nature alluviale, pauvres en calcaire et en éléments grossiers (graviers et gravillons) et bénéficiant d'un bon apport en sable et en humus. Les sols, du fait de leur genèse, sont riches en minéraux, notamment en potassium et en azote, ce qui les rend particulièrement fertiles et adaptés à la culture du cédratier.

En ce qui concerne les exigences pédoclimatiques, le cycle biologique de la plante nécessite une température supérieure à 14 °C et ne tolère pas les températures supérieures à 35-40 °C. Il s'agit donc d'une plante très sensible aux brusques variations de température et aux courants atmosphériques froids hivernaux présents également dans le sud de l'Italie. Elle craint les hivers rigoureux et le gel; une température de 0 °C risque de compromettre l'ensemble de la production et des températures proches des - 4 °C suffisent à provoquer la mort de la plante. Ces conditions se retrouvent dans l'aire de la Riviera dei Cedri, où cette variété spécifique de cédratier trouve son habitat idéal de croissance et de développement.

Ces conditions climatiques sont favorisées par la position oro-géographique unique du territoire, enclavé entre le massif de l'Orsomarso et la côte tyrrhénienne, et donc également soumis à l'influence de la mer, qui exerce une importante action d'atténuation et entraîne deux phénomènes importants: la réduction générale de l'amplitude thermique et l'augmentation du degré d'humidité atmosphérique.

Ce cadre très complexe et unique, à la fois du point de vue de la genèse des sols et de leurs caractéristiques, et de la particularité du climat, représente un ensemble de facteurs impossibles à reproduire dans d'autres zones, qui influencent et confèrent au produit ses caractéristiques de manière naturelle.

À cela s'ajoute le facteur humain en tant qu'élément ayant influencé la spécificité du produit. Au fil des siècles, l'isolement géographique a conditionné la culture et la tradition agricole locale qui s'est développée de manière totalement autonome par rapport aux traditions et pratiques culturales communément répandues.

Une technique typique de l'aire de production du «Cedro di Santa Maria del Cedro», qui a une incidence sur l'aspect final du produit (aspect de l'écorce: exempt de difformités ou de crevasses), consiste à réaliser un treillis. Ce dernier protège de l'action des vents qui serait très néfaste pour les fruits, provoquant des lésions traumatiques liées au frottement contre les branches et les épines, qui pourraient entraîner des dermatoses sur l'écorce du fait de l'action caustique et nécrotique des huiles essentielles qui s'échappent des poches lysigènes rompues. Du fait de ces facteurs contraires, une protection efficace du «Cedro di Santa Maria del Cedro» contre l'action des vents est mise en place, à savoir un treillis. Cette technique permet également de protéger contre les rigueurs hivernales et, dans le même temps, d'atténuer l'exposition aux rayons du soleil, réduisant ainsi le risque de brûlures et contribuant de fait à la coloration et à la brillance particulières de l'écorce extérieure du «Cedro di Santa Maria del Cedro», ce qui permet de le distinguer facilement des autres cédrats produits à l'étranger (Grèce, Israël, Portorico), «en plein air».

La sélection continue des plantes et leur reproduction par bouturage ont permis de fixer les caractéristiques génétiques qualitatives et quantitatives qui constituent aujourd'hui les particularités du «Cedro di Santa Maria del Cedro», telles que sa coloration particulière, son écorce lisse, charnue, exempte de rayures, de crevasses ou de cloqûres et son albédo épais (min. 51 % de la coupe transversale médiane du fruit) le rendant particulièrement adapté au confisage. L'albédo constitue la partie la plus importante du fruit et se compose principalement de pectine (30-35 %). L'expression de ces caractéristiques est influencée par des facteurs exogènes, notamment pédo-climatiques.

C'est pendant les phases de nouaison de l'agrume que l'albédo a le plus besoin de minéraux, soit de la fin de l'anthèse jusqu'à la maturation des fruits. À ce stade phénologique, en effet, survient le grossissement avant l'ovaire, entraînant l'augmentation de la taille du fruit et la formation sous l'épicarpe d'un réseau complexe de cellules parenchymales et de vastes espaces qui se rempliront plus tard de pectine. C'est précisément l'apport approprié en sucres provenant des feuilles et des nutriments du sol qui garantit la formation de la pectine et donc la qualité et la consistance de l'albédo.

De nombreux minéraux tels que le zinc (Zn), le magnésium (Mg), le bore (B), le calcium (Ca), le soufre (S) et le molybdène (Mo) participent au métabolisme de la pectine (Verreynne, 2006). En particulier, le potassium et le magnésium sont directement impliqués dans les processus de photosynthèse nécessaires à la production foliaire des sucres et à leur transfert dans les agrumes. Au cours de la nouaison, ces éléments favorisent une augmentation de la taille du fruit, ainsi que de l'épaisseur et de la consistance de l'écorce. Un autre élément fondamental de la structure et de la consistance de l'albédo dans les agrumes, notamment celui du cédrat, est le calcium qui, en quantité limitée (< 30 mg), est nécessaire pour réticuler les chaînes de pectine, augmentant ainsi la dureté de l'albédo.

Les conditions pédologiques des terrains accueillant les plantations de «Cedro di Santa Maria del Cedro» sont conformes aux besoins nutritionnels de cette variété, comme en témoignent les travaux de Loizzo et al. (2011) et de Calabretta et al. (2010). En effet, selon ces auteurs, le sol des cédrières du «Cedro di Santa Maria del Cedro», au cours de la période de repos, se caractérise par une prévalence de macronutriments tels que l'azote, le potassium, les phosphates et le magnésium, ainsi que par de faibles quantités de carbonates de calcium. Ces caractéristiques ne se retrouvent dans aucun autre sol voisin. Les mêmes auteurs ont également mis en évidence une corrélation forte et significative entre l'état nutritionnel des cédratiers et les caractéristiques carpométriques des fruits, notamment en termes de taille, d'augmentation et de dureté de l'albédo.

D'un point de vue historique, les premiers témoignages sur l'utilisation de la dénomination «Cedro di Santa Maria del Cedro» remontent à l'Antiquité et sont conservés dans les documents historiques et bibliographiques ainsi que dans la correspondance commerciale. L'utilisation bien établie de la dénomination «Cedro di Santa Maria del Cedro» se retrouve dans les documents commerciaux et dans le langage courant: dans les menus des restaurants de la Riviera dei Cedri et dans tous les endroits où le «Cedro di Santa Maria del Cedro» est apprécié en tant qu'ingrédient de diverses recettes. La dénomination «Cedro di Santa Maria del Cedro» est associée à ses qualités particulières tant par les simples consommateurs que par les chefs cuisiniers et les blogueurs de cuisine. Elle est également mentionnée de nombreuses fois dans des publications, y compris à caractère scientifique et amateur, qui portent sur l'économie et l'histoire de la Riviera dei Cedri.

Les moyens modernes de communication et de recherche par internet, les médias sociaux, les sites institutionnels et amateurs et les portails de cuisine utilisent couramment la dénomination «Cedro di Santa Maria del Cedro» dans leurs contenus, tout comme les sites de cuisine, les réseaux sociaux et les blogs de cuisine.

Référence à la publication du cahier des charges

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet:

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

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires, forestières et touristiques (www.politicheagricole.it), en cliquant sur «Qualità» [Qualité], puis sur «Prodotti DOP IGP» [Produits AOP IGP] (à gauche de l'écran), et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].