V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2023/C 25/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Cedro di Santa Maria del Cedro”

EU br.: PDO-IT-02847 – 26.5.2022.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Cedro di Santa Maria del Cedro”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. ***Vrsta proizvoda***

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. ***Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.***

ZOI „Cedro di Santa Maria del Cedro” označava tipičan agrum (hesperidij) poznat kao četrun – sorte „liscia-diamante”, „italiana” ili „calabrese” botaničke vrste *Citrus medica* L. (pleme Auriantaceae, porodica Rutaceae, red Terebintae) – koji se uzgaja unutar područja navedenog u točki 4. u nastavku.

U trenutku stavljanja u prodaju četruni sa ZOI-jem „Cedro di Santa Maria del Cedro” moraju imati sljedeća svojstva:

— debela, mesnata, čvrsta i glatka kora, ponekad režnjevita i rebrasta, bez deformacija epikarpa,

— intenzivno zelen površinski sloj kore (flavedo) koji naginje k limun-žutoj kada je zreo,

— vrlo debeo bijeli mezokarp (albedo) (min. 51 %, najviše 85 % poprečnog presjeka središnjeg dijela ploda),

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

— četruni moraju biti čvrsti,

— izdužen elipsoidni ovalni oblik s blago šiljastim vrhom,

— naborana središnja šupljina okružena kratkim vratom,

— bez ikakvih vidljivih stranih tvari,

— bez deformacija, lezija ili pukotina na epikarpu,

— mase veće od 600 g (razred I.) ili od 250 g do 600 g (razred II.),

— intenzivan i aromatičan miris, bez tragova plijesni ili bilo kakvih neuobičajenih mirisa,

— intenzivan, blago kiselkast okus,

— pulpa žute do svjetlozelene boje.

3.3. ***Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)***

—

3.4. ***Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području***

Sve faze proizvodnje četruna „Cedro di Santa Maria del Cedro” moraju se odvijati na području navedenom u točki 4.

3.5. ***Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv***

Budući da bi se proizvod mogao oštetiti tijekom prijevoza, svako rukovanje nakon berbe, uključujući pripremu i pakiranje proizvoda, mora se obavljati isključivo u objektima koji se nalaze na području navedenom u točki 4. u nastavku.

3.6. ***Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv***

Na pakiranju četruna „Cedro di Santa Maria del Cedro” uz obvezne informacije propisane važećim zakonodavstvom moraju biti navedene i sljedeće informacije:

— logotip ZOI-ja „Cedro di Santa Maria del Cedro”,

— simbol ZOI Europske unije,

— adresa objekta za pakiranje,

— ime, tvrtka i adresa proizvođača i/ili subjekta koji pakira proizvod,

— komercijalna klasa („I” ili „II”).

Koristi se sljedeći logotip ZOI-ja „Cedro di Santa Maria del Cedro”:



Naljepnice se mogu staviti na pojedinačne svježe voćke. Naljepnica mora sadržavati logotip ZOI-ja „Cedro di Santa Maria del Cedro”.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ZOI-ja „Cedro di Santa Maria del Cedro” obuhvaća administrativno područje sljedećih općina unutar pokrajine 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Jedinstvena kombinacija boje, oblika i konzistencije kore neodvojivo je povezana s tlom i klimatskim čimbenicima tipičnima za obalu Tirenskog mora u pokrajini Cosenza, te s ljudskim faktorom.

Područje proizvodnje odlikuje se blagom klimom, relativno ugodnim temperaturama i niskom izloženošću vjetru s hladnog sjeveroistoka, a upravo su ti uvjeti povijesno pogodovali uzgoju i odabiru sorte „Cedro di Santa Maria del Cedro” od trećeg stoljeća. Usto, nasadi četruna nalaze se na zemljištu s jedinstvenim svojstvima tla kakva se ne mogu naći na drugim područjima. Tlo se sastoji od mješavine aluvijalnih tala koja su siromašna vapnencem i skeletima (kamenjem ili šljunkom), a bogata pijeskom i humusom. Zbog svojeg podrijetla zemljište neke elemente, posebice kalij i dušik, sadržava u obliku minerala, što ga čini posebno plodnim i pogodnim za uzgoj četruna.

Kada su u pitanju pogodni uvjeti tla i kime, biološki ciklus biljke četruna odvija se isključivo iznad 14 °C i ne podnosi temperature više od 35–40 °C. Četrun je zbog toga vrlo osjetljiv na iznenadne promjene temperatura i hladne zimske zračne struje, koje se javljaju čak i na geografskim širinama južne Italije, a loše podnosi i oštre zime i mraz. Pri temperaturi od 0 °C postoji opasnost od ugrožavanja cjelokupne proizvodnje, a već pri temperaturi od približno -4 ° C biljka može uvenuti. Ti su uvjeti prisutni na području Riviera dei Cedri, koje pruža idealno stanište za rast i razvoj te specifične sorte četruna.

Pogodni klimatski uvjeti proizlaze iz jedinstvene planinske lokacije tog područja smještenog između masiva Orsomarso i obale Tirenskog mora. Utjecaj mora uvelike ublažuje klimatske uvjete i zaslužan je za dvije glavne pojave: opće smanjenje raspona temperatura i povećanje razine atmosferske vlažnosti.

Ti složeni i jedinstveni uvjeti, nastali zajedničkim djelovanjem podrijetla i svojstava tla i specifične klime, stvaraju poseban okoliš koji ne postoji nigdje drugdje i koji prirodno oblikuje i definira svojstva proizvoda.

Potrebno je naglasiti i važnost ljudskog faktora koji je utjecao na specifičnost proizvoda: zemljopisna izolacija tog područja stoljećima je utjecala na lokalnu poljoprivrednu tradiciju i kulturu, koje su se razvile potpuno neovisno o raširenijim tradicijama i praksama uzgoja.

Jedna od tipičnih tehnika koje se primjenjuju na području proizvodnje četruna „Cedro di Santa Maria del Cedro” i koja utječe na izgled proizvoda (nepostojanje deformacija ili pukotina na kori) praksa je zaštite četruna pokrovom poznatim kao pergolato. Bez te bi zaštite djelovanje vjetra bilo iznimno štetno za urod jer bi dovelo do udaranja grana i trnja po plodovima, što bi prouzročilo lezije na kori, a esencijalna ulja koja bi iscurila iz raspuknutih uljnih žlijezda nagrizala bi i nekrotizirala koru. Ti se rizici umanjuju zaštitom četruna „Cedro di Santa Maria del Cedro” od vjetra pokrovom pergolato, koji štiti plodove od hladnih zima i smanjuje izloženost sunčevoj svjetlosti, čime se smanjuje rizik od opeklina. Ta praksa četrunu „Cedro di Santa Maria del Cedro” daje prepoznatljivu boju i sjaj kore, zbog čega se lako razlikuje od drugih četruna uzgojenih na otvorenom (u Grčkoj, Izraelu, Puerto Ricu).

Kontinuirani odabir biljaka i njihovo razmnožavanje reznicama omogućili su utvrđivanje kvalitativnih i kvantitativnih genetskih svojstava po kojima je četrun „Cedro di Santa Maria del Cedro” danas poznat, kao što su prepoznatljiva boja, glatka, mesnata kora bez ogrebotina, pukotina ili lezija te znatna količina albeda (najmanje 51 % poprečnog presjeka središnjeg dijela ploda), zbog čega je posebno pogodan za kandiranje. Albedo čini većinu mase ploda i uglavnom se sastoji od pektina (30–35 %). Na ispoljavanje tih svojstava utječu vanjski čimbenici, posebice uvjeti tla i klime.

Albedo ima najveću potrebu za mineralima tijekom faze zametanja četruna, tj. u razdoblju od završetka cvatnje do dozrijevanja ploda: u fenološkoj fazi najprije natiče plodnica, zatim se povećava veličina ploda, a ispod epikarpa se formira razgranata mreža parenhimalnih stanica s velikim prazninama koje se kasnije popunjavaju proizvodnjom pektina. Odgovarajuća opskrba šećerima iz listova i hranjivim tvarima iz tla pogoduje stvaranju pektina, a zaslužna je i za kvalitetu i konzistenciju albeda.

U metabolizmu pektina sudjeluju mnogi minerali, kao što su cink (Zn), magnezij (Mg), bor (B), kalcij (Ca), sumpor (S) i molibden (Mo) (Verreynne, 2006.). Izravno u proces fotosinteze neophodan za proizvodnju šećera u listovima i njihov prijenos u plodove osobito su uključeni kalij i magnezij, koji tijekom zametanja plodova potiču povećanje veličine, debljine i konzistencije kore. Za strukturu i konzistenciju albeda agruma, a posebice četruna, podjednako je važan kalcij, koji je u malim količinama (< 30 mg) potreban za unakrsno povezivanje lanaca pektina, čime se učvršćuje albedo.

Uvjeti tla na kojem se sade četruni „Cedro di Santa Maria del Cedro” u skladu su s prehrambenim potrebama te sorte, što dokazuju i radovi autora Loizzo i dr. (2011.) i Calabretta i dr. (2010.). Prema tvrdnjama tih autora, tijekom razdoblja mirovanja drveća za tlo na kojem se uzgajaju četruni „Cedro di Santa Maria del Cedro” karakteristično je obilje makronutrijenata kao što su dušik, kalij, fosfati i magnezij, a prisutne su i male količine kalcijevih karbonata. Ta se svojstva ne mogu pronaći u okolnim tlima. Isti su autori usto utvrdili snažnu i značajnu korelaciju između prehrambenih uvjeta stabala četruna i izmjerenih vrijednosti plodova koji rastu na njima, posebno u pogledu veličine, rasta i čvrstoće albeda.

Povijesno gledano, prva svjedočanstva o uporabi naziva „Cedro di Santa Maria del Cedro” potječu iz antičkih vremena, a sačuvana su u povijesnim i bibliografskim dokumentima te u trgovačkoj korespondenciji. Naziv „Cedro di Santa Maria del Cedro” spominje se u trgovinskim dokumentima i u svakodnevnom govoru, kao i u jelovnicima restorana na području Riviera dei Cedri i svugdje gdje je četrun „Cedro di Santa Maria del Cedro” važan sastojak u raznim jelima. Naziv „Cedro di Santa Maria del Cedro” šira javnost, kuhari i blogeri koji pišu o hrani povezuju s njegovim prepoznatljivim svojstvima. Brojne zapise o gospodarstvu i povijesti područja Riviera dei Cedri nalazimo i u znanstvenim i amaterskim publikacijama.

Moderni internetski mediji, istraživanja, društvene mreže, institucijske i amaterske internetske stranice i portali o hrani, kao i internetske stranice o kuhanju i blogovi o hrani u svojim objavama često koriste naziv „Cedro di Santa Maria del Cedro”.

Upućivanje na objavu specifikacije

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj stranici:

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

ili direktno na internetskoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu, šumarsku i turističku politiku (www.politicheagricole.it) klikom na „Qualità” [Kvaliteta], zatim na „Prodotti DOP IGP STG” [Proizvodi ZOI ZOZP ZTS] (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji].