V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2023/C 25/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Cedro di Santa Maria del Cedro”

EU-szám: PDO-IT-02847 – 2022.5.26.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Cedro di Santa Maria del Cedro”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. ***A termék típusa***

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. ***Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása***

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” OEM a Citrus medica, L (Auriantaceae tribe, Rutaceae család, Terebintae rend) botanikai fajhoz tartozó, cédrátként ismert jellegzetes citrusféle (hesperidium) „liscia-diamante”, „italiana” vagy „calabrese” fajtáit jelöli, amelyeket az alábbi 4. pontban ismertetett területen termesztenek.

Forgalomba hozatalkor a „Cedro di Santa Maria del Cedro” OEM cédrátcitromoknak a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– vastag, húsos, tömör, sima, néha karéjos és bordázott héj, deformitásoktól mentes külső terméshéj,

– intenzív zöld külső héj (flavedo), amely érett állapotban citromsárga,

– nagyon vastag fehér belső héj (albedó) (51–85 % a gyümölcs medián keresztmetszetében),

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

– a termésnek tömörnek kell lennie,

– elnyújtott ellipszoid alakú, ovális forma, hegyes végű,

– barázdált üreg, amelyet alacsony nyak vesz körül,

– látható idegen anyagtól mentes,

– alakváltozástól, hólyagosodástól vagy repedésektől mentes,

– tömege meghaladja a 600 g-ot (I. osztály), vagy 250 g és 600 g (II. osztály) között van,

– intenzív és aromás illat, penészre jellemző vagy rendellenes szag nélkül,

– intenzív, enyhén savanyú íz,

– a sárgától a világoszöldig terjedő színű lé.

3.3. ***Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)***

–

3.4. ***Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni***

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” termesztésének valamennyi műveletét a 4. pontban említett területen kell elvégezni.

3.5. ***A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok***

Mivel a termék a szállítás során ütődések miatt megsérülhet, minden betakarítás utáni kezelést, beleértve az előkészítést és a csomagolást is, kizárólag az alábbi 4. pontban említett területen található létesítményekben szabad végezni.

3.6. ***A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok***

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” csomagolásán a hatályos jogszabályokban előírt kötelező információkon kívül fel kell tüntetni a következő információkat:

– a „Cedro di Santa Maria del Cedro” OEM logó,

– az uniós OEM szimbólum,

– a csomagolóüzem címe,

– termelő és/vagy a csomagoló neve vagy vállalkozásának neve és címe,

– a kereskedelmi osztály („I” vagy „II”).

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” OEM logó a következő:



Az egyes friss gyümölcsökön matricákat lehet elhelyezni. A matrican fel kell tüntetni a „Cedro di Santa Maria del Cedro” OEM logót.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” OEM előállítási területe Cosenza megye következő településeinek közigazgatási területét foglalja magában: 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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A héj színe, alakja és tömörsége egyedi kombinációt alkot, amely szervesen kapcsolódik Cosenza megye tirrén-tengeri partvidékére jellemző talaj- és éghajlati tényezőkhöz, valamint az emberi tényezőhöz.

A termőterületet enyhe éghajlat, nem különösebben zord hőmérséklet és a hideg északkeleti területről érkező mérsékelt mennyiségű szél jellemzi: ezek olyan körülmények, amelyek a 3. század óta kedveztek a „Cedro di Santa Maria del Cedro” termesztésének és szelekciójának. Ezenkívül a cédrátültetvények egyedi talajjellemzőkkel rendelkező területeken helyezkednek el, amelyek máshol nem találhatók meg, és amelyek mészkőben és vázban (kőben vagy kavicsban) szegény, valamint homokban és humuszban gazdag vegyes hordalékos talajokból állnak. Eredetéből adódóan a földterület ásványi formájú elemeket, különösen káliumot és nitrogént tartalmaz, amelyek a talajt különösen termékennyé és a cédráttermesztésre alkalmassá teszik.

Ami a szükséges talaj- és éghajlati viszonyokat illeti, a növény biológiai ciklusa csak 14 °C felett indul meg, és nem tolerálja a 35–40 °C feletti hőmérsékletet; ezért nagyon érzékeny a hőmérséklet hirtelen változásaira és a hideg téli légáramlatokra, amelyek még Dél-Olaszország szélességi fokain is előfordulnak. Érzékeny a zord telekre és a fagyokra. 0 °C-on fennáll a teljes termés veszélyeztetésének kockázata, és a –4 °C-hoz közeli hőmérséklet elegendő a növény elpusztulásához. Ezek a feltételek megtalálhatók a Riviera dei Cedri területén, amely ideális élőhelyet biztosít e különleges cédrátfajta növekedéshez és a fejlődéshez.

Ezeket az éghajlati viszonyokat az Orsomarso-hegység és a Tirrén-tenger partjai között húzódó terület egyedülálló hegyvidéki elhelyezkedése garantálja, amely így a tenger befolyásának is ki van téve, ami jelentős mérséklő hatást fejt ki, és két fő jelenséget idéz elő: a hőmérsékleti tartomány általános csökkenése és a légköri páratartalom növekedése.

Ezek az összetett és egyedi feltételek, mind a talaj eredete és jellemzői, mind pedig az éghajlat jellege tekintetében, olyan sajátos környezetet alkotnak, amely máshol nem található meg, és amely természetes módon befolyásolja és meghatározza a termék jellemzőit.

Az emberi tényezőt a termék sajátosságait befolyásoló tényezőként kell figyelembe venni: az évszázadok során a terület földrajzi elszigeteltsége befolyásolta a helyi gazdálkodási hagyományokat és kultúrát, amelyek teljesen függetlenül fejlődtek a szélesebb körben elterjedt hagyományoktól és termesztési gyakorlatoktól.

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” előállítási területén alkalmazott egyik jellemző technika, amely befolyásolja a termék megjelenését (a héjon nem fordulnak elő alakváltozások vagy repedések), az a gyakorlat, hogy a fákat a pergolato néven ismert védőponyvával veszik körül, így védik meg a cédrátültetvényeket. E védelem nélkül a szél rendkívül károsítaná a növényt, mivel a termés, az ágak és a tüskék a szél következtében egymáshoz ütődnének, ami elváltozásokat okozna a héjban, és a felszakadt olajmirigyekből kifolyó illóolajok korróziót és üszkösödést okoznának benne. E kockázatokat mérsékli a „Cedro di Santa Maria del Cedro” széltől való védelme a pergolato segítségével, amely a terméseket a zord téli időjárástól is megóvja, és csökkenti a napfénynek való kitettséget, mérsékelve a megégés kockázatát. Ez a gyakorlat elősegíti, hogy kialakuljon a „Cedro di Santa Maria del Cedro” héjának jellegzetes színe és fényes tapintása, így könnyen megkülönböztethető a máshol (Görögország, Izrael, Puerto Rico) „szabadon” termesztett cédrátcitromoktól.

A növények folyamatos szelekciója és dugványokkal történő szaporítása lehetővé tette a „Cedro di Santa Maria del Cedro” ma ismert minőségi és mennyiségi genetikai jellemzőinek kialakítását, mint például jellegzetes színe, sima, húsos, karcolástól, repedésektől és hólyagoktól mentes héja, valamint a jelentős mennyiségű albedó (a gyümölcs medián keresztmetszetének legalább 51 %-a), ami a termést különösen alkalmassá teszi a kandírozásra. A gyümölcs zömét az albedó alkotja, ami elsősorban pektinből áll (30–35 %). E jellemzők kifejeződését külső tényezők, különösen a talaj- és éghajlati viszonyok befolyásolják.

Az albedónak a cédrát terméskötési szakaszaiban, azaz a virágzás végétől a gyümölcs éréséig van a leginkább szüksége ásványi anyagokra: ebben a fenológiai fázisban először a magház felduzzad, majd a gyümölcs mérete megnő, és alapszövetet alkotó sejtek és a nagy – később pektintermelés által kitöltött – üregek bonyolult hálózata fejlődik ki a külső termésfal alatt. A levelekből származó cukrok és a talajból származó tápanyagok megfelelő mennyisége biztosítja a pektinképződést, és ezáltal az albedó minőségét és tömörségét.

A pektinanyagcserében számos ásványi anyag, például cink (Zn), magnézium (Mg), bór (B), kalcium (Ca), kén (S) és molibdén (Mo) vesz részt (Verreynne, 2006). A kálium és a magnézium közvetlenül részt vesz a levelekben lévő cukrok kialakulásához és a termésbe jutásához szükséges fotoszintézises folyamatokban; a terméskötés során ezek az elemek elősegítik a héj méretének, vastagságának és tömörségének növekedését. A citrusfélékben, különösen a cédrátban található albedo szerkezetét és tömörségét biztosító másik kulcsfontosságú elem a kalcium, amely kis mennyiségben (< 30 mg) szükséges a pektinláncok keresztkötésének létrehozásához, amely tömörré teszi az albedót.

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” cédrátfák ültetéséhez használt talajok jellemzői megfelelnek e fajta tápanyagigényeinek, amint azt Loizzo és mások (2011) és Calabretta és mások (2010) műve is bizonyítja. E szerzők szerint a fák nyugalmi időszakában a „Cedro di Santa Maria del Cedro” cédrátültetvények talajára jellemző, hogy makroelemek, például nitrogén, kálium, foszfátok és magnézium nagy mennyégben, valamint kalcium-karbonát kis mennyiségben található meg bennük. Ezek a jellemzők más szomszédos talajokban nem találhatók meg. Ugyanezek a szerzők arról is beszámoltak, hogy erős és jelentős összefüggés áll fenn a cédrátfák tápanyaggal való ellátottsága és a termés méretei között, különösen az albedó mérete, növekedése és tömörsége tekintetében.

A „Cedro di Santa Maria del Cedro” elnevezés használatára vonatkozó első utalások régi időkre nyúlnak vissza, és azokat történelmi és szakirodalmi dokumentumok, valamint kereskedelmi levelezések őrizték meg. A „Cedro di Santa Maria del Cedro” elnevezést kereskedelmi dokumentumokban és a köznyelvben is használták. Megtalálható a Riviera dei Cedri éttermeinek étlapján, és a „Cedro di Santa Maria del Cedro”-t máshol is használják különböző ételek összetevőjeként. A „Cedro di Santa Maria del Cedro” elnevezés a nagyközönség, valamint a szakácsok és a bloggerek számára is egyet jelent a gyümölcs egyedi tulajdonságaival. Számos hivatkozás található a Riviera dei Cedri gazdaságáról és történelméről szóló – többek között tudományos és amatőr – kiadványokban is.

Az online média, a keresők, a közösségi hálózatok, az intézményi és amatőr weboldalak és az ételportálok, valamint a konyhaművészeti és ételblogok honlapjai tartalmaikban gyakran használják a „Cedro di Santa Maria del Cedro” elnevezést.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A termékleírás teljes szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi, Erdészeti és Idegenforgalmi Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), a képernyő bal oldalán a „Qualità” (Minőség) címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT jelöléssel ellátott termékek”) majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.