V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2023/C 25/10)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Cedro di Santa Maria del Cedro"

ES Nr.: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

"Cedro di Santa Maria del Cedro"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. ***Produkta veids***

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. ***Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums***

Ar ACVN "Cedro di Santa Maria del Cedro" apzīmē tipiskos citrusaugļus jeb *hesperidium*, kas pazīstami kā citroni, kuri pieder pie *Citrus medica* L. botāniskās sugas (*Auriantaceae* ģints, *Rutaceae* dzimta, *Terebintae* kārta) "Liscia-diamante", "Italiana" vai "Calabrese" šķirnes un kurus audzē 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Ar ACVN "Cedro di Santa Maria del Cedro" apzīmētos citronus nododot patēriņam, tiem jāpiemīt šādām īpašībām:

— bieza, gaļīga, stingra un gluda miza, dažkārt ar izciļņiem un rievām, bez epikarpa deformācijām;

— intensīvi zaļa mizas virskārta (*flavedo*), kas gatavam citronam mēdz kļūt citrondzeltena;

— ļoti bieza mizas iekškārta (*albedo*) (vismaz 51 %, ne vairāk kā 85 % augļa vidus šķērsgriezumā);

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

— citroniem jābūt stingriem;

— iegarena, elipsoīda, ovāla forma ar spicu galu;

— rievains pamatnes dobums, ko ieskauj īsa sašaurinājuma daļa;

— bez saskatāmiem svešķermeņiem;

— bez deformācijām, izciļņiem vai plaisām epikarpā;

— svars pārsniedz 600 g (I kategorija) vai ir 250–600 g (II kategorija);

— intensīva un aromātiska smarža bez pelējuma vai neparastiem aromātiem;

— intensīva, viegli skāba garša;

— dzeltens vai gaiši zaļš mīkstums.

3.3. ***Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)***

—

3.4. ***Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā***

Visiem produkta "Cedro di Santa Maria del Cedro" ražošanas posmiem jānotiek 4. punktā minētajā apgabalā.

3.5. ***Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi***

Tā kā transportēšanas laikā triecienu dēļ produkts varētu tikt bojāts, visa apstrāde pēc ražas novākšanas, ieskaitot sagatavošanu un iesaiņošanu, jāveic tikai telpās, kas atrodas 4. punktā minētajā apgabalā.

3.6. ***Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi***

Uz "Cedro di Santa Maria del Cedro" iepakojuma papildus obligātajai informācijai, kas noteikta spēkā esošajos tiesību aktos, ir jābūt šādai informācijai:

— ACVN "Cedro di Santa Maria del Cedro" logotips,

— ES ACVN simbols,

— iesaiņošanas vietas adrese,

— ražotāja un/vai iesaiņotāja vārds un uzvārds vai nosaukums, uzņēmuma nosaukums un adrese,

— tirdzniecības kategorija (I vai II).

ACVN "Cedro di Santa Maria del Cedro" logotips ir šāds:



Atsevišķiem svaigiem augļiem var piestiprināt uzlīmes. Uzlīmē jābūt ACVN "Cedro di Santa Maria del Cedro" logotipam.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN "Cedro di Santa Maria del Cedro" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ietilpst šādu Kozencas [*Cosenza*] provinces pašvaldību administratīvā teritorija: *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. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Mizas krāsa, forma un konsistence veido unikālu kombināciju, kas ir cieši saistīta gan ar augsnes un klimata faktoriem, kuri raksturīgi Tirēnu jūras piekrastei Kozencas provincē, gan ar cilvēkfaktoru.

Ražošanas apgabalam raksturīgs maigs klimats bez ekstremālām temperatūrām un neliels vējš, kas pūš no aukstajiem ziemeļaustrumiem: tie ir apstākļi, kas vēsturiski — kopš trešā gadsimta — ir veicinājuši produkta "Cedro di Santa Maria del Cedro" audzēšanu un selekciju. Turklāt citronu stādījumi aug zemē, kuras augsnei piemīt unikālas īpašības, kas nav sastopamas citos apgabalos, proti, tā sastāv no jauktām aluviālajām augsnēm, kurām raksturīgs neliels kaļķakmens daudzums un skeletainums (akmeņi vai grants) un kurās ir nodrošināts pietiekams daudzums smilts un humusa. Zemes izcelsmes dēļ tajā sastopami minerālelementi, jo īpaši kālijs un slāpeklis, kas to padara sevišķi auglīgu un piemērotu citronu audzēšanai.

Attiecībā uz vajadzībām augsnes un klimata ziņā — auga bioloģiskais cikls norit tikai temperatūrā, kas pārsniedz 14 °C, un augs nepanes temperatūru, kura pārsniedz 35–40 °C; tāpēc tas ir ļoti jutīgs pret pēkšņām temperatūras izmaiņām un aukstām ziemas gaisa straumēm, kas joprojām vērojamas pat Dienviditālijā. Tas ir jutīgs pret skarbām ziemām un salu. 0 °C temperatūrā pastāv visas produkcijas apdraudējuma risks, un pietiek ar aptuveni –4 °C temperatūru, lai augs aizietu bojā. *Riviera dei Cedri* apgabalā ir šai konkrētajai citronu šķirnei ideāla dzīvotne, kur augt un attīstīties.

Aprakstītos klimatiskos apstākļus nodrošina apgabala unikālā atrašanās vieta starp *Orsomarso* kalnu masīvu un Tirēnu jūras piekrasti, un tāpēc to ietekmē arī jūra, kas būtiski regulē klimatiskos apstākļus un izraisa divas nozīmīgas parādības, proti, vispārēju temperatūras diapazona samazināšanos un atmosfēras mitruma līmeņa paaugstināšanos.

Minētie sarežģītie un unikālie apstākļi gan augsnes izcelsmes un īpašību, gan klimata īpatnību ziņā apvienojas, veidojot īpašu vidi, kas nav vērojama citur un kas dabiski ietekmē un nosaka produkta īpašības.

Kā faktors, kas ietekmējis produkta specifiku, jāmin arī cilvēkfaktors: gadsimtu gaitā apgabala ģeogrāfiskā izolētība ir ietekmējusi vietējās lauksaimniecības tradīcijas un kultūru, kas ir attīstījušās pilnīgi neatkarīgi no izplatītākām tradīcijām un audzēšanas metodēm.

Viens no tipiskiem paņēmieniem, ko produkta "Cedro di Santa Maria del Cedro" ražošanas apgabalā izmanto, lai ietekmētu produkta izskatu (lai mizā nebūtu deformāciju vai plaisu), ir citronkoku aizsardzība, izveidojot aizsargājošu pārsegu *pergolato*. Bez šādas aizsardzības kultūraugam ļoti kaitētu vējš, jo augļi sistos pret zariem un ērkšķiem, sabojājot mizu, un no pārplīsušajiem eļļas dziedzerīšiem izsūktos ēteriskās eļļas, kas augļus saēstu un iznīcinātu. Minētos riskus mazina, "Cedro di Santa Maria del Cedro" citronus no vēja pasargājot ar *pergolato*, kas augļus sargā arī no skarbiem ziemas laikapstākļiem un saules, mazinot augļu apdegšanas risku. Šī metode "Cedro di Santa Maria del Cedro" citronam palīdz iegūt raksturīgo krāsu un spīdīgumu, padarot to viegli atšķiramu no citroniem, kas audzēti klajā laukā citviet (Grieķijā, Izraēlā, Puertoriko).

Nepārtraukta augu selekcija un pavairošana ar spraudeņiem ir ļāvusi izveidot mūsdienās zināmās "Cedro di Santa Maria del Cedro" citronu kvalitatīvās un kvantitatīvās ģenētiskās īpašības, piemēram, to raksturīgo krāsu, gludo, gaļīgo mizu bez skrāpējumiem, plaisām vai izciļņiem un lielo *albedo* daļu (vismaz 51 % no augļa šķērsgriezuma vidusdaļā), kas to padara īpaši piemērotu iecukurošanai. *Albedo* veido lielāko daļu augļa, un sastāv galvenokārt (30–35 %) no pektīna. Šo īpašību izpausmi ietekmē eksogēni faktori, jo īpaši augsnes un klimatiskie apstākļi.

Visvairāk minerālvielu *albedo* vajadzīgs augļu veidošanās posmos, t. i., no ziedēšanas posma beigām līdz augļu nogatavošanās brīdim: šajā fenoloģiskajā posmā vispirms uzbriest sēklotne, pēc tam palielinās augļa izmērs un zem epikarpa veidojas sarežģīts parenhimālo šūnu tīkls un daudz vietas, ko vēlāk aizpilda pektīns. Atbilstīga cukuru piegāde no lapām un barības vielu piegāde no augsnes nodrošina pektīna veidošanos un tādējādi arī *albedo* kvalitāti un konsistenci.

Pektīna metabolismā ir iesaistīti daudzi minerālelementi, piemēram, cinks (Zn), magnijs (Mg), bors (B), kalcijs (Ca), sērs (S) un molibdēns (Mo) (*Verreynne*, 2006). Jo īpaši kālijs un magnijs ir tieši iesaistīti fotosintēzes procesos, kas vajadzīgi cukuru ražošanai lapās un to pārvietošanai uz augļiem; augļu veidošanās laikā šie elementi veicina mizas izmēra un biezuma palielināšanos un konsistences veidošanos. Vēl viens būtisks elements, kas nosaka *albedo* struktūru un konsistenci citrusaugļos, jo īpaši citronos, ir kalcijs, kas mazos daudzumos (< 30 mg) ir vajadzīgs pektīna ķēžu šķērssavienošanai, lai *albedo* nostiprinātu.

Apstākļi augsnē, kurā iestādīti "Cedro di Santa Maria del Cedro" citronkoki, atbilst šīs šķirnes barošanas vajadzībām, kā apliecināts *Loizzo et al.* darbā (2011) un *Calabretta et al.* darbā (2010). Saskaņā ar minēto autoru teikto citronkoku miera periodā "Cedro di Santa Maria del Cedro" augsnei, kurā tos audzē, raksturīgs tādu makroelementu kā slāpekļa, kālija, fosfātu un magnija pārsvars un neliels daudzums kalcija karbonātu. Šīs īpašības nav vērojamas citās blakus esošās augsnēs. Minētie autori ziņoja arī par spēcīgu un būtisku saistību starp citronkoku barošanas apstākļiem un tajos augošo augļu mērījumiem, jo īpaši attiecībā uz *albedo* lielumu, veidošanos un stingrību.

Vēsturiski pirmās liecības par nosaukuma "Cedro di Santa Maria del Cedro" izmantošanu sniedzas tālu senatnē un ir saglabātas vēsturiskos un bibliogrāfiskos dokumentos, kā arī komerciālā sarakstē. Nosaukums "Cedro di Santa Maria del Cedro" ir izmantots komercdokumentos un sadzīvē. To var atrast restorānu ēdienkartēs *Riviera dei Cedri* un citviet — "Cedro di Santa Maria del Cedro" tiek augstu vērtēts kā dažādu ēdienu sastāvdaļa. Gan plašai sabiedrībai, gan šefpavāriem, gan kulinārijas emuārrakstītājiem nosaukums "Cedro di Santa Maria del Cedro" saistās ar produkta raksturīgajām īpašībām. Arī publikācijās, ieskaitot zinātniskās un amatieru publikācijas, ir bieži minēta *Riviera dei Cedri* ekonomika un vēsture.

Nosaukums "Cedro di Santa Maria del Cedro" tiek bieži izmantots mūsdienu tiešsaistes plašsaziņas līdzekļu, pētījumu, sociālo tīklu, iestāžu un amatieru tīmekļvietņu un kulinārijas portālu, kā arī kulinārijas un pārtikas produktu emuāru tīmekļvietņu saturā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

Produkta specifikācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļa vietnē

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

vai tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas, mežsaimniecības un tūrisma politikas ministrijas tīmekļvietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz "Qualità", tad "Prodotti DOP IGP e STG" (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".