V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2023/C 25/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

ES Nr.: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

SKVN (X) SGN

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio arba maisto produkto aprašas**

3.1. ***Produkto rūšis***

1.6 klasė. Švieži arba perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdai

3.2. ***Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašas***

SKVN „Cedro di Santa Maria del Cedro“ žymimi tipiški citrusiniai vaisiai (citrinvaisiai), vadinami citronais – tai botaninės *Citrus medica*, L rūšies (*Auriantaceae* gentis, *Rutaceae* šeima, *Terebintae* eilė) „Liscia-diamante“, „Italiana“ arba „Calabrese“ veislių vaisiai, auginami 4 punkte apibrėžtoje vietovėje.

Vartotojams pateikiami SKVN „Cedro di Santa Maria del Cedro“ žymimi citronai turi pasižymėti šiomis savybėmis:

— žievė stora, mėsinga, tvirta, lygi, kartais su gumbeliais ir briaunota, be epikarpo deformacijų;

— intensyvios žalios spalvos žievelė (*flavedo*), vaisiui sunokus įgaunanti citrinos geltonumo spalvą;

— labai stora balta vidinė odelė (*albedo*) (ne mažiau kaip 51 %, ne daugiau kaip 85 % vaisiaus vidurio skerspjūvio);

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

— citronai turi būti kieti;

— pailga elipsoidinė ovalo forma su susiformavusia viršūnėle;

— raukšlėta pagrindo įduba, aplink kurią susiformavęs neaukštas kaklelis;

— jokių matomų pašalinių medžiagų;

— jokių deformacijų, pūslelių ar įtrūkimų ant epikarpo;

— svoris didesnis kaip 600 g (I klasė) arba 250–600 g (II klasė);

— intensyvus ir aromatingas kvapas, be pelėsio ar neįprastų kvapų;

— intensyvus, šiek tiek rūgštus skonis;

— minkštimas nuo geltonos iki šviesiai žalios spalvos.

3.3. ***Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)***

–

3.4. ***Konkretūs gamybos etapai, kurie turi būti vykdomi nustatytoje geografinėje vietovėje***

Visi „Cedro di Santa Maria del Cedro“ gamybos etapai turi vykti 4 punkte nurodytoje vietovėje.

3.5. ***Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės***

Kadangi gabenant produktas gali būti pažeistas dėl smūgių, visas apdorojimas po derliaus nuėmimo, įskaitant paruošimą ir pakavimą, turi būti atliekamas tik 4 punkte nurodytoje vietovėje esančiose patalpose.

3.6. ***Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, ženklinimo taisyklės***

Ant „Cedro di Santa Maria del Cedro“ pakuotės, be privalomosios informacijos, kurios reikalaujama pagal galiojančius teisės aktus, turi būti pateikta ši informacija:

— SKVN „Cedro di Santa Maria del Cedro“ logotipas;

— ES SKVN simbolis;

— pakavimo įmonės adresas;

— gamintojo ir (arba) pakuotojo vardas, pavardė, įmonės pavadinimas ir adresas;

— komercinė klasė (I arba II);

SKVN „Cedro di Santa Maria del Cedro“ logotipas:



ant atskirų šviežių vaisių galima klijuoti lipdukus. Lipduke turi būti SKVN „Cedro di Santa Maria del Cedro“ logotipas.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibrėžimas**

SKVN „Cedro di Santa Maria del Cedro“ gamybos vietovė apima šių Kozencos provincijos komunų administracinę teritoriją: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Žievės spalva, forma ir konsistencija sudaro unikalų derinį, glaudžiai susijusį tiek su Kozencos provincijos Tirėnų pakrantei būdingais dirvožemio ir klimato veiksniais, tiek su žmogiškuoju veiksniu.

Gamybos vietovei būdingas švelnus klimatas, ne itin aukšta temperatūra ir nestiprus šaltas šiaurės rytų krypties vėjas: tai sąlygos, kurios istoriškai nuo III a. buvo palankios „Cedro di Santa Maria del Cedro“ auginimui ir selekcijai. Be to, citronų plantacijos auga išskirtinių savybių, kurių kitose vietovėse nėra, turinčiame dirvožemyje, susidedančiame iš mišrių aliuvinių dirvožemių, kuriuose yra mažai kalkakmenio ir skeleto (akmenų arba žvyro) ir gausu smėlio ir humuso. Dėl žemės kilmės jai būdingi mineraliniai elementai, ypač kalis ir azotas, todėl ji yra ypač derlinga ir tinkama citronams auginti.

Kalbant apie dirvožemio ir klimato reikalavimus, augalo biologinis ciklas vyksta tik esant aukštesnei nei 14 °C temperatūrai, o aukštesnės nei 35–40 °C temperatūros augalas netoleruoja; todėl jis labai jautrus staigiems temperatūros pokyčiams ir šaltiems žiemos oro srautams, kurių vis dar pasitaiko net pietų Italijos platumose. Jis jautrus atšiaurioms žiemoms ir šalčiams. Esant 0 °C temperatūrai, kyla pavojus, kad visa produkcija gali būti sunaikinta, o temperatūra, artima –4 °C, yra pakankama, kad augalas žūtų. Tokios sąlygos yra *Riviera dei Cedri* vietovėje, kur ši specifinė citrinmedžio veislė turi idealias sąlygas augti ir vystytis.

Tokias klimato sąlygas užtikrina unikali kalnuota vietovės padėtis tarp Orsomarso masyvo ir Tirėnų jūros pakrantės, todėl jai įtakos taip pat turi jūra, kuri daro didelį švelninantį poveikį ir sukelia du pagrindinius reiškinius: bendrą temperatūros mažėjimą ir atmosferos drėgmės didėjimą.

Šios sudėtingos ir unikalios sąlygos, susijusios tiek su dirvožemio kilme ir savybėmis, tiek su klimato ypatumais, sudaro specifinę aplinką, kurios nėra niekur kitur ir kuri natūraliai veikia ir lemia produkto savybes.

Žmogiškasis veiksnys taip pat yra vienas iš tų, kurie turėjo įtakos produkto specifiškumui: geografinis vietovės izoliuotumas šimtmečiais darė įtaką vietos ūkininkavimo tradicijoms ir kultūrai, kuri vystėsi visiškai nepriklausomai nuo plačiau paplitusių tradicijų ir auginimo praktikos.

Vienas iš tipiškų „Cedro di Santa Maria del Cedro“ gamybos vietovėje taikomų metodų, turintis įtakos produkto išvaizdai (žievė be deformacijų ar įtrūkimų), yra citronų apsauga, kai medžiai apjuosiami apsauginiu stogeliu, vadinamu „pergolato“. Be šios apsaugos vėjas labai pakenktų augalui, nes vaisiai trankytųsi į šakas ir spyglius, dėl to žievėje atsirastų pažeidimų, o dėl iš sprogusių aliejinių liaukų išsiskiriančių eterinių aliejų vaisiuose atsirastų dėmių ir nekrozės židinių. Šie pavojai mažinami apsaugant „Cedro di Santa Maria del Cedro“ nuo vėjo stogeliu, kuris taip pat apsaugo vaisius nuo atšiaurių žiemos orų ir sumažina saulės spindulių poveikį, todėl sumažėja nudegimo rizika. Dėl šios praktikos „Cedro di Santa Maria del Cedro“ žievė įgauna išskirtinę spalvą ir blizgesį, todėl ją lengva atskirti nuo kitose vietose (Graikijoje, Izraelyje, Puerto Rike) lauko sąlygomis auginamų citronų.

Nuolatinė augalų selekcija ir jų dauginimas auginiais leido nustatyti kokybines ir kiekybines genetines savybes, kuriomis šiandien garsėja „Cedro di Santa Maria del Cedro“, kaip antai išskirtinė spalva, lygi, mėsinga žievė be įbrėžimų, įtrūkimų ir pūslelių, didelis vidinės odelės kiekis (ne mažiau kaip 51 proc. vaisiaus vidurio skerspjūvio), dėl kurio citronai ypač tinka cukatoms gaminti. Vidinė odelė sudaro didžiąją vaisiaus dalį ir yra sudaryta daugiausia iš pektino (30–35 proc.). Šių savybių išraiškai įtakos turi išoriniai veiksniai, ypač dirvožemio ir klimato sąlygos.

Didžiausias mineralinių medžiagų poreikis odelei atsiranda citrono vaisių mezgimosi metu, t. y. nuo žydėjimo pabaigos iki vaisių sunokimo: šiame fenologiniame etape pirmiausia išsipučia mezginė, vėliau didėja vaisius, po epikarpu susiformuoja sudėtingas parenchiminių ląstelių tinklas ir didelės ertmės, kurias vėliau užpildo gaminamas pektinas. Būtent tinkamas cukrų tiekimas iš lapų ir maisto medžiagų pasisavinimas iš dirvožemio užtikrina pektino susidarymą, taigi ir vidinės odelės kokybę bei konsistenciją.

Pektino apykaitoje dalyvauja daug mineralų, pavyzdžiui, cinkas (Zn), magnis (Mg), boras (B), kalcis (Ca), siera (S) ir molibdenas (Mo) (Verreynne, 2006). Ypač kalis ir magnis tiesiogiai dalyvauja fotosintezės procesuose, kurie būtini cukrų gamybai lapuose ir jų pernešimui į vaisius; vaisių mezgimosi laikotarpiu šie elementai skatina žievės dydžio, storio ir konsistencijos didėjimą. Kitas svarbus citrusinių vaisių, ypač citronų, odelės struktūros ir konsistencijos elementas yra kalcis, kurio nedideli kiekiai (<30 mg) reikalingi pektino grandinėms susieti ir taip sutvirtinti odelę.

Kaip matyti iš Loizzo ir kt. (2011) bei Calabretta ir kt. (2010) tyrimų, dirvožemio, kuriame sodinami citronai „Cedro di Santa Maria del Cedro“, sąlygos atitinka šios veislės citrinmedžių mitybos poreikius. Pasak šių autorių, medžių ramybės laikotarpiu dirvožemyje, kuriame auginami citronai „Cedro di Santa Maria del Cedro“, vyrauja tokie makroelementai, kaip azotas, kalis, fosfatai ir magnis, taip pat jam būdingi nedideli kalcio karbonatų kiekiai. Šios savybės nerandamos kituose netoliese esančiuose dirvožemiuose. Tie patys autoriai taip pat aprašė stiprų ir reikšmingą ryšį tarp citronų mitybos sąlygų ir jų užaugintų vaisių matmenų, ypač kalbant apie jų dydį, augimą ir vidinės odelės tvirtumą.

Istoriškai pirmieji „Cedro di Santa Maria del Cedro“ pavadinimo vartojimo įrodymai siekia antikos laikus – jie išlikę istoriniuose ir bibliografiniuose dokumentuose bei komercinėje korespondencijoje. Pavadinimo „Cedro di Santa Maria del Cedro“ vartojimo pavyzdžių galima aptikti komerciniuose dokumentuose ir bendrinėje kalboje. Šį pavadinimą galima rasti *Riviera dei Cedri* restoranų valgiaraščiuose ir visur kitur, kur „Cedro di Santa Maria del Cedro“ vertinamas kaip įvairių patiekalų ingredientas. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ pavadinimas tiek plačiajai visuomenei, tiek virtuvės šefams ir maisto tinklaraštininkams asocijuojasi su išskirtinėmis jo savybėmis. Be to, moksliniuose ir mėgėjiškuose leidiniuose gausu nuorodų apie *Riviera dei Cedri* ekonomiką ir istoriją.

Šiuolaikinė internetinė žiniasklaida, moksliniai tyrimai, socialiniai tinklai, institucijų ir mėgėjų interneto svetainės bei maisto portalai, taip pat virtuvės ir maisto tinklaraščių svetainės savo turinyje dažnai vartoja pavadinimą „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

Nuoroda į specifikacijos leidinį

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti šioje svetainėje:

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

arba tiesiogiai nuėjus į Žemės ūkio, maisto, miškininkystės ir turizmo politikos ministerijos (www.politicheagricole.it) pagrindinį puslapį ir spustelėjus „Qualità“, tada „Prodotti DOP IGP e STG“ (kairėje ekrano pusėje) ir galiausiai „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.