V

*(Avviżi)*

# ATTI OĦRAJN

# IL-KUMMISSJONI EWROPEA

## Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2023/C 25/10)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**"Cedro di Santa Maria del Cedro"**

**Nru tal-UE: PDO-IT-02847 — 26.5.2022**

**DOP (X) IĠP ( )**

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Cedro di Santa Maria del Cedro"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. ***Tip ta' prodott***

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. ***Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)***

Id-DOP "Cedro di Santa Maria del Cedro" tirreferi għall-frotta taċ-ċitru tipika, jew *hesperidium*, magħrufa bħala t-tronġa – il-varjetajiet "liscia-diamante", "italiana" jew "calabrese" tal-ispeċi botanika *Citrus medica*, L (it-tribù *Auriantaceae*, il-familja *Rutaceae*, l-ordni *Terebintae*) – li titkabbar fiż-żona definita fil-punt 4 hawn taħt.

Meta jiġu rilaxxati għall-konsum, it-tronġi tad-DOP "Cedro di Santa Maria del Cedro" irid ikollom il-karatteristiċi li ġejjin:

— qoxra ħoxna, imlaħħma, iebsa u lixxa xi drabi b'ponot jew strixex imbuzzati u mingħajr deformitajiet tal-epikarpju;

— qoxra (flavedo) lewn aħdar intens, li teqleb għal safra lewn il-lumija meta tkun misjura;

— laħma ta' ġewwa bajda ħoxna ħafna (albedo) (min. 51 %, mass. 85 % fil-parti medjana tal-frotta);

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

— it-tronġi jridu jkun iebsin;

— forma ovali ellipsojde elongata b'apiċi f'forma ta' biżżla;

— kavità b'bażi mkemxa mdawra minn għonq baxx;

— mingħajr materjal barrani viżibbli;

— mingħajr deformitajiet, tqaxxir jew xquq fuq l-epikarpju;

— b'piż li jaqbeż is-600 g (Klassi I) jew bejn 250 g u 600 g (Klassi II);

— riħa intensa u aromatika, bl-ebda traċċa ta' moffa jew xi riħa anormali;

— togħma intensa, kemxejn morra;

— polpa safra għal ħadra ċara.

3.3. ***Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)***

—

3.4. ***Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita***

L-istadji kollha tal-produzzjoni taċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" jridu jsiru fiż-żona msemmija fil-punt 4.

3.5. ***Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.***

Peress li l-prodott tista' ssirlu ħsara minħabba impatt waqt it-trasport, l-immaniġġar kollu ta' wara l-ħsad, inkluż il-preparazzjoni u l-ippakkjar, irid isir esklużivament fil-faċilitajiet li jinsabu fiż-żona msemmija fil-punt 4 hawn taħt.

3.6. ***Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar***

L-ippakkjar taċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" jrid ikollu l-informazzjoni li ġejja minbarra l-informazzjoni obbligatorja meħtieġa mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ:

— il-logo tad-DOP taċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro"

— is-simbolu tad-DOP tal-UE;

— l-indirizz tal-faċilità tal-ippakkjar;

— l-isem, l-isem kummerċjali u l-indirizz tal-produttur u/jew l-ippakkjatur;

— il-klassi kummerċjali ("I" jew "II");

Il-logo tad-DOP taċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" huwa kif ġej:




L-istikers jistgħu jitwaħħlu fuq il-frott frisk individwali. L-istiker irid ikollha l-logo tad-DOP "Cedro di Santa Maria del Cedro".

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tad-DOP "Cedro di Santa Maria del Cedro" tinkludi t-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta' 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. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-lewn, il-forma u l-konsistenza tal-qoxra jiffurmaw kombinament uniku, marbut intrinsikament kemm mal-fatturi tal-ħamrija kif ukoll dawk klimatiċi tipiċi tal-kosta tat-Tirrenju tal-provinċja ta' Cosenza, u mal-fattur uman.

Iż-żona tal-produzzjoni hija kkaratterizzata minn klima moderata, b'temperaturi li ma humiex partikolarment ħarxa, u ammont baxx ta' riħ mill-Grigal kiesaħ: dawn huma kundizzjonijiet li storikament iffavorixxew il-kultivazzjoni u l-għażla taċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" sa mit-tielet seklu. Barra minn hekk, il-pjantaġġuni tat-tronġi jinsabu fuq art b'karatteristiċi tal-ħamrija uniċi, li ma tistax tinstab f'żoni oħrajn, li tikkonsisti minn ħamrija alluvjali mħallta bi ftit ġebla tal-ġir u materjal skeletali (ġebel jew żrar) u bi provvista tajba ta' ramel u humus. B'riżultat tal-oriġini tagħha, l-art għandha elementi f'forma minerali, speċifikament il-potassju u n-nitroġenu, li jagħmluha partikolarment fertili u adattata għat-tkabbir tat-tronġi.

Fir-rigward tar-rekwiżiti tal-ħamrija u l-klima, iċ-ċiklu bijoloġiku tal-pjanta jseħħ biss f'temperatura ogħla minn 14-il ° C u ma jittollerax temperaturi ogħla minn 35-40 °C; għalhekk huwa ferm sensittiv għal bidliet f'daqqa fit-temperatura u għal kurrenti tal-arja xitwija kiesħa, li għadhom iseħħu anke f'latitudnijiet tal-Italja tan-Nofsinhar. Huwa sensittiv għax-xtiewi iebsin u għall-ġlata. F'temperatura ta' 0 °C hemm riskju li tiġi kompromessa l-produzzjoni kollha u temperaturi qrib -4 °C huma biżżejjed biex jikkaġunaw li x-xitla tmut. Dawn il-kundizzjonijiet jistgħu jinstabu fiż-żona ta' Riviera dei Cedri, fejn din il-varjetà speċifika ta' tronġa għandha l-ħabitat ideali tagħha għat-tkabbir u għall-iżvilupp.

Dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi huma ggarantiti mil-lokalità muntanjuża unika taż-żona, li hija magħluqa bejn il-medda ta' muntanji ta' Orsomarso u l-kosta tat-Tirrenju, u għalhekk hija soġġetta wkoll għall-influwenza tal-baħar, li għandu effett mitiganti sinifikanti u jikkawża żewġ fenomeni kbar: tnaqqis ġenerali fil-medda tat-temperatura u żieda fil-livell tal-umdità atmosferika.

Dawn il-kundizzjonijiet kumplessi u uniċi, kemm fir-rigward tal-oriġini kif ukoll il-karatteristiċi tal-ħamrija u n-natura partikolari tal-klima, jikkombinaw biex jiffurmaw ambjent speċifiku li ma jistax jinstab fi nħawi oħra u li jinfluwenza u jiddefinixxi b'mod naturali l-karatteristiċi tal-prodott.

Il-fattur uman irid jiżdied bħala fattur li influwenza l-ispeċifiċità tal-prodott: matul is-sekli, l-iżolament ġeografiku taż-żona influwenza t-tradizzjoni u l-kultura tal-biedja lokali, li żviluppat b'mod kompletament indipendenti mit-tradizzjonijiet u mill-prattiki ta' tkabbir aktar mifruxa.

Teknika tipika minnhom li tintuża fiż-żona tal-produzzjoni taċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" li tinfluwenza d-dehra tal-prodott (in-nuqqas ta' deformitajiet jew xquq fil-qoxra) hija l-prattika tal-protezzjoni tat-tronġi billi s-siġar jiġu mdawra b'kopertura protettiva magħrufa bħala pergolato. Minħajr din il-protezzjoni, l-azzjoni tar-riħ tista' tagħmel ħsara kbira lill-għalla peress li tirriżulta f'impatt bejn il-frotta u l-friegħi u x-xewk, li jwassal għal leżjonijiet fil-qoxra, u ż-żjut essenzjali li joħorġu mill-glandoli taż-żejt miftuħa jħassruha u jinnekrotizzawha. Dawn ir-riskji jitnaqqsu billi ċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" jiġi protett mir-riħ bl-użu ta' pergolato, li jipproteġi wkoll lill-frott minn temp xitwi ħarex u jnaqqas l-esponiment għad-dawl tax-xemx, u b'hekk ibaxxi r-riskju ta' ħruq. Din il-prattika tgħin biex tagħti lill-qoxra taċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" il-kulur distintiv tagħha u l-element li jleqq, u b'hekk tista' tiġi distinta faċilment mit-tronġi li jikbru "fil-miftuħ" fi nħawi oħra (fil-Greċja, Iżrael, Puerto Rico).

L-għażla kontinwa tax-xtieli u t-tkattir tagħhom minn biċċiet maqtugħa għamluha possibbli li jiġu stabbiliti l-karatteristiċi ġenetiċi kwalitattivi u kwantitattivi li huwa magħruf għalihom iċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" illum il-ġurnata, bħall-kulur distintiv tiegħu, il-qoxra lixxa u friska mingħajr brix, xquq jew boċċi, u ammont konsiderevoli ta' albedo (minimu ta' 51 % tat-taqsima medjana tal-frotta), li jagħmluh partikolarment xieraq għall-konfettura. L-albedo jikkonsisti fil-parti ewlenija tal-frotta u huwa magħmul l-aktar mill-pektina (30-35 %). L-espressjoni ta' dawn il-karatteristiċi hija influwenzata minn fatturi eżogeni, speċjalment il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi.

L-akbar ħtieġa tal-albedo għall-minerali sseħħ matul l-istadji tat-tifriħ tat-tronġa, jiġifieri minn tmiem il-perjodu tal-fjoritura sas-sajran tal-frotta: f'dan l-istadju fenoloġiku, l-ewwel jintefaħ l-ovarju, imbagħad id-daqs tal-frotta jikber u jifforma network intrikat ta' ċelluli parenkimali u spazji kbar – li aktar tard jimtlew bil-produzzjoni tal-pektina – taħt l-epikarpju. Hija l-provvista xierqa ta' zokkor mill-weraq u nutrijenti mill-ħamrija li tiżgura l-formazzjoni tal-pektina u b'ħekk il-kwalità u l-konsistenza tal-albedo.

Bosta minerali, bħaż-żingu (Zn), il-manjeżju (Mg), il-boron (B), il-kalċju (Ca), il-kubrit (S) u l-molibdenu (Mo) huma involuti fil-metaboliżmu tal-pektina (Verreynne, 2006). B'mod partikolari, il-potassju u l-manjeżju huma involuti direttament fil-proċessi tal-fotosinteżi meħtieġa għall-produzzjoni taz-zokkor fil-weraq u t-trażlokazzjoni tagħhom fil-frott; matul it-tifriħ tal-frott, dawn l-elementi jippromwovu żieda fid-daqs, fil-ħxuna u fil-konsistenza tal-qoxra. Element ewlieni ieħor għall-istruttura u l-konsistenza tal-albedo fil-frott taċ-ċitru, speċjalment fit-tronġi, huwa l-kalċju, li fi kwantitajiet żgħar (< 30 mg), huwa meħtieġ għar-rabta inkroċjata tal-ktajjen tal-pektina, li twebbes l-albedo.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija li fiha jitħawlu s-siġar tat-tronġa "Cedro di Santa Maria del Cedro" huma f'konformità mal-ħtiġijiet nutrizzjonali ta' din il-varjetà, kif jintwera mix-xogħol ta' Loizzo *et al.* (2011) u Calabretta *et al.* (2010). Skont dawn l-awturi, matul il-perjodu ta' raqda tas-siġar, il-ħamrija tal-kultivazzjonijiet tat-tronġa "Cedro di Santa Maria del Cedro" hija kkaratterizzata minn prevalenza ta' makronutrijenti bħan-nitroġenu, il-potassju, il-fosfati u l-manjeżju, u kwantitajiet żgħar ta' karbonati tal-kalċju. Dawn il-karatteristiċi ma jistgħux jinstabu f'ħamriji oħrajn tal-viċinat. L-istess awturi rrappurtaw ukoll korrelazzjoni b'saħħitha u sinifikanti bejn il-kundizzjonijiet nutrizzjonali tas-siġar tat-tronġa u l-kejl tal-frott li jkabbru, speċjalment f'termini ta' daqs, tkabbir u sodezza tal-albedo.

Storikament, l-ewwel testimonjanzi tal-użu tal-isem "Cedro di Santa Maria del Cedro" imorru lura għal żminijiet il-qedem, ippreservati f'dokumenti storiċi u biblijografiċi u f'korrispondenza kummerċjali. L-użu tal-isem "Cedro di Santa Maria del Cedro" jista' jinstab f'dokumenti kummerċjali u f'lingwaġġ komuni. Jista' jinstab fil-menus tar-ristoranti fir-Riviera dei Cedri u fil-postijiet kollha fejn iċ-"Cedro di Santa Maria del Cedro" huwa apprezzat bħala ingredjent f'diversi platti. L-isem "Cedro di Santa Maria del Cedro" huwa assoċjat mal-kwalitajiet distintivi tiegħu kemm għall-membri tal-pubbliku ġenerali kif ukoll għall-koki u l-bloggers tal-ikel. Hemm ukoll bosta referenzi f'pubblikazzjonijiet, inklużi pubblikazzjonijiet xjentifiċi u tad-dilettanti, dwar l-ekonomija u l-istorja tar-Riviera dei Cedri.

Il-media online moderna, in-networks soċjali, is-siti web istituzzjonali u tad-dilettanti u l-portals tal-ikel, kif ukoll is-siti web dwar il-kċina u l-bloggs tal-ikel, spiss jużaw l-isem "Cedro di Santa Maria del Cedro" fil-kontenut tagħhom.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott**

It-test sħiħ tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa disponibbli fuq is-sit web li ġej:

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

jew billi tmur direttament fil-paġna ewlenija tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari, tal-Forestrija u t-Turiżmu (www.politicheagricole.it) u tikklikkja fuq "Qualità", u wara fuq "Prodotti DOP, IGP e STG" (fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar nett fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".