V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 25/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Cedro di Santa Maria del Cedro"

EU-nr.: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Cedro di Santa Maria del Cedro"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. ***Soort product***

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. ***Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is***

De BOB "Cedro di Santa Maria del Cedro" verwijst naar de typische citrusvrucht, of "hesperidium", bekend als cederappel — de variëteiten "liscia-diamante", "italiana" of "calabrese" van de botanische soort *Citrus medica* L. (tak: Auriantaceae, familie: "Rutaceae", orde: Terebintae) — die wordt geteeld in het in punt 4 omschreven gebied.

Wanneer cederappelen met de BOB "Cedro di Santa Maria del Cedro" voor consumptie worden vrijgegeven, moeten ze de volgende kenmerken hebben:

— dikke, vlezige, stevige, gladde schil die soms gelobd en geribbeld is, en die vrij van misvormingen van het epicarp is;

— intens groene schil (flavedo), neigend naar citroengeel bij rijpheid;

— zeer dik wit merg (albedo) (min. 51 % en max. 85 % in de dwarsdoorsnede in het midden van de vrucht);

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

— de cederappelen moeten stevig zijn;

— langwerpige ellipsoïdale ovaalvorm met een uitstulping;

— gerimpelde holte aan de basis omgeven door een lage hals;

— vrij van zichtbare ongerechtigheden;

— een epicarp dat vrij is van misvormingen, blaren of barsten;

— een gewicht van meer dan 600 g (klasse I) of tussen 250 g en 600 g (klasse II);

— een intense en aromatische geur, zonder sporen van schimmel of abnormale geuren;

— een intense, lichtzure smaak;

— geel tot lichtgroen vruchtvlees.

3.3. ***Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)***

—

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

Alle fasen in de productie van "Cedro di Santa Maria del Cedro" moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde gebied.

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Aangezien het product tijdens het vervoer beschadigd zou kunnen worden, mag elke behandeling na de oogst, met inbegrip van de bereiding en verpakking, uitsluitend plaatsvinden in faciliteiten die zich in het in punt 4 bedoelde gebied bevinden.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

Op de verpakking van "Cedro di Santa Maria del Cedro" moet naast de krachtens de geldende wetgeving vereiste informatie het volgende staan:

— het logo van de BOB "Cedro di Santa Maria del Cedro";

— het BOB-symbool van de EU;

— het adres van de verpakkingsfaciliteit;

— de naam, handelsnaam en het adres van de producent en/of verpakker;

— de handelsklasse ("I" of "II").

Het BOB-logo van "Cedro di Santa Maria del Cedro":



Op de afzonderlijke verse vruchten mogen stickers worden aangebracht. Op de sticker moet het BOB-logo van "Cedro di Santa Maria del Cedro" staan.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BOB "Cedro di Santa Maria del Cedro" omvat het administratieve grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie 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. **Verband met het geografische gebied**

De kleur, vorm en consistentie van de schil vormen een unieke combinatie die onlosmakelijk verbonden is met zowel de bodem- en klimaatfactoren die typisch zijn voor de Tyrreense kust van de provincie Cosenza als met de menselijke factor.

Het productiegebied wordt gekenmerkt door een mild klimaat, met temperaturen die niet zeer extreem zijn, en een geringe hoeveelheid wind uit het koude noordoosten: deze omstandigheden hebben sinds de derde eeuw de teelt en selectie van "Cedro di Santa Maria del Cedro" bevorderd. Bovendien bevinden de cederappelplantages zich op grond met unieke bodemkenmerken, die niet in andere gebieden voorkomen, bestaande uit gemengde alluviale bodems die arm zijn aan kalksteen en skelet (stenen of grind) en goed voorzien zijn van zand en humus. Als gevolg van zijn oorsprong bevat de grond elementen in minerale vorm, met name kalium en stikstof, die hem bijzonder vruchtbaar maken en geschikt zijn voor de teelt van cederappelen.

Wat de vereisten inzake bodem en klimaat betreft: de biologische cyclus van de plant vindt alleen boven 14 °C plaats en hij verdraagt geen temperaturen boven 35-40 °C; de plant is dan ook zeer gevoelig voor plotselinge temperatuurveranderingen en koude luchtstromen in de winter, die zelfs op de breedtegraden van Zuid-Italië nog voorkomen. Hij is gevoelig voor strenge winters en vorst. Bij 0 °C bestaat het risico dat de volledige productie in gevaar komt en temperaturen rond - 4 °C zijn voldoende om de plant te doen sterven. Deze omstandigheden komen voor in het gebied Riviera dei Cedri, dat de ideale habitat vormt voor de groei en ontwikkeling van deze specifieke cederappelvariëteit.

Deze klimatologische omstandigheden worden gewaarborgd door de unieke bergachtige ligging van het gebied, dat is ingesloten tussen het Orsomarso-massief en de Tyrreense kust, en dus ook onderhevig is aan de invloed van de zee, die een aanzienlijk matigend effect heeft en twee belangrijke fenomenen veroorzaakt: een beperking van het totale temperatuurbereik en een verhoging van het luchtvochtigheidsniveau.

Deze complexe en unieke omstandigheden, zowel wat de oorsprong en de kenmerken van de bodem als wat de bijzondere aard van het klimaat betreft, vormen samen een specifieke omgeving die elders niet voorkomt en die van nature van invloed is op en bepalend is voor de kenmerken van het product.

Daarbovenop komt de menselijke factor als een factor die de specificiteit van het product heeft beïnvloed: in de loop der eeuwen is het geografische isolement van het gebied van invloed geweest op de lokale landbouwtraditie en -cultuur, die zich volledig onafhankelijk van de meer wijdverbreide tradities en teeltpraktijken heeft ontwikkeld.

Een typische techniek die in het productiegebied van "Cedro di Santa Maria del Cedro" wordt gebruikt en die van invloed is op het uiterlijk van het product (de afwezigheid van misvormingen of scheuren in de korst), is het beschermen van de cederappelen door de bomen te omgeven met een beschermende kap die "pergolato" wordt genoemd. Zonder deze bescherming zou de werking van de wind uiterst schadelijk zijn voor het gewas, aangezien de vruchten tegen de takken en doornen zouden botsen, waardoor beschadigingen van de korst zouden ontstaan, en de vruchten zouden verweren en afsterven door de etherische oliën die uit de gescheurde olieklieren zouden lopen. Deze risico's worden beperkt door "Cedro di Santa Maria del Cedro" te beschermen tegen de wind met behulp van een "pergolato", die de vruchten ook beschermt tegen bar winterweer en de blootstelling aan zonlicht vermindert, waardoor het risico op verbranding afneemt. Dit gebruik draagt ertoe bij dat "Cedro di Santa Maria del Cedro" zijn kenmerkende kleur en glans krijgt, waardoor de vrucht gemakkelijk kan worden onderscheiden van cederappelen die elders (Griekenland, Israël, Puerto Rico) zonder beschutting worden geteeld.

De continue selectie van de planten en de vermeerdering ervan door middel van stekken hebben het mogelijk gemaakt de kwalitatieve en kwantitatieve genetische kenmerken te doen ontstaan waarvoor "Cedro di Santa Maria del Cedro" vandaag bekend is, zoals zijn karakteristieke kleur, gladde, vlezige schil die vrij is van krassen, scheuren of blaren, en een aanzienlijke hoeveelheid albedo (ten minste 51 % van de dwarsdoorsnede op het midden van de vrucht), waardoor deze cederappel bijzonder geschikt is om gekonfijt te worden. De albedo maakt het grootste deel van de vrucht uit en bestaat voornamelijk uit pectine (30-35 %). De expressie van deze kenmerken wordt beïnvloed door externe factoren, met name de bodem- en klimaatgesteldheid.

De albedo heeft het meeste behoefte aan mineralen tijdens de vruchtvormingsfasen van de cederappel, d.w.z. van het einde van de bloei tot de rijping van de vrucht: in dit fenologische stadium zwelt eerst het vruchtbeginsel op, vervolgens neemt de grootte van de vruchten toe en ontstaat onder het epicarp een complex netwerk van parenchymcellen en grote holten— die later worden gevuld door de productie van pectine. De juiste toevoer van suikers uit de bladeren en nutriënten uit de bodem zorgt voor de vorming van pectine en dus voor de kwaliteit en consistentie van de albedo.

Veel mineralen, zoals zink (Zn), magnesium (Mg), boor (B), calcium (Ca), zwavel (S) en molybdeen (Mo), zijn betrokken bij het metabolisme van pectine (Verreynne, 2006). Met name kalium en magnesium zijn rechtstreeks betrokken bij de fotosyntheseprocessen die nodig zijn voor de productie van suikers in de bladeren en hun verplaatsing naar de vruchten; tijdens de vruchtzetting bevorderen deze elementen een toename van de grootte, dikte en consistentie van de schil. Een ander belangrijk element voor de structuur en consistentie van de albedo in citrusvruchten, met name in cederappelen, is calcium, dat in kleine hoeveelheden (< 30 mg) nodig is om de pectineketens met elkaar te verbinden en zo de albedo te verstevigen.

De gesteldheid van de bodem waarin "Cedro di Santa Maria del Cedro"-cederappelbomen worden geplant, komt overeen met de nutriëntenbehoefte van deze variëteit, zoals blijkt uit het werk van Loizzo et al. (2011) en Calabretta et al. (2010). Volgens deze auteurs wordt de bodem van de "Cedro di Santa del Maria del Cedro"-plantages tijdens de rustperiode van de bomen gekenmerkt door een sterke aanwezigheid van macronutriënten zoals stikstof, kalium, fosfaten en magnesium, en door kleine hoeveelheden calciumcarbonaten. De naburige bodems beschikken niet over deze kenmerken. Dezelfde auteurs meldden ook een sterke en significante correlatie tussen de nutriëntensituatie van de cederbomen en de meetwaarden van de vruchten die ze voortbrengen, met name in termen van grootte, groei en stevigheid van de albedo.

De eerste bewijzen van het gebruik van de naam "Cedro di Santa Maria del Cedro" dateren uit de oudheid en zijn bewaard in historische en bibliografische documenten en in handelscorrespondentie. De naam "Cedro di Santa Maria del Cedro" wordt gebruikt in handelsdocumenten en in het taalgebruik van alledag. Hij komt voor in de menu's van restaurants in de Riviera dei Cedri en overal waar "Cedro di Santa Maria del Cedro" als ingrediënt in diverse gerechten op prijs wordt gesteld. De naam "Cedro di Santa Maria del Cedro" wordt zowel door het brede publiek als door koks en voedingsbloggers geassocieerd met zijn karakteristieke eigenschappen. Er wordt ook veelvuldig naar verwezen in publicaties, waaronder wetenschappelijke en amateurpublicaties, over de economie en geschiedenis van de Riviera dei Cedri.

In de content van moderne onlinemedia, onderzoeks-, sociaalnetwerk-, institutionele en amateurwebsites en voedingsportals, alsook van kookwebsites en voedingsblogs valt geregeld de naam "Cedro di Santa Maria del Cedro".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

De volledige tekst van het productdossier is te vinden op de volgende website:

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

of door de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen, Bosbouw en Toerisme (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op "Qualità" en vervolgens op "Prodotti DOP, IGP e STG" (aan de linkerkant van het scherm) en tot slot op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".