V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 25/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

N.º UE: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. ***Tipo de produto***

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. ***Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1***

A DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» designa o fruto, ou citrino, geralmente denominado cidra – as variedades «liscia-diamante», «italiana» ou «calabrese» da espécie botânica *Citrus medica, L* (tribo Auriantáceas, família das Rutáceas, ordem das Terebintáceas) –, cultivado na área definida no ponto 4 *infra*.

Quando colocada no mercado, a cidra com DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» deve apresentar as seguintes características:

— casca espessa, carnuda, firme e lisa – ainda que por vezes lobada e estriada –, sem deformidades no epicarpo,

— cor verde intensa (flavedo), com tendência para o amarelo-lima quando madura,

— mesocarpo (albedo) branco muito espesso (mín. 51 %, máx. 85 % na secção transversal mediana do fruto),

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— firmeza,

— forma oval elipsoide alongada, com ápice em forma de mamilo,

— cavidade da base rugosa rodeada por um pequeno colo,

— ausência de matérias estranhas visíveis,

— sem deformidades, bolhas ou fissuras no epicarpo,

— peso superior a 600 g (categoria I) ou entre 250 g e 600 g (categoria II),

— cheiro intenso e aromático, sem vestígios de bolor ou odores anormais,

— sabor intenso e ligeiramente ácido,

— polpa amarela a verde clara.

3.3. ***Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)***

—

3.4. ***Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada***

Todas as fases de produção do «Cedro di Santa Maria del Cedro» devem ocorrer na área referida no ponto 4.

3.5. ***Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere***

Todas as manipulações pós-colheita, incluindo a preparação e a embalagem, devem ser efetuadas exclusivamente em instalações situadas na área referida no ponto 4 *infra*, uma vez que os impactos sofridos durante o transporte podem danificar o produto.

3.6. ***Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere***

A embalagem do «Cedro di Santa Maria del Cedro» deve apresentar, para além das menções obrigatórias exigidas pela legislação em vigor, as seguintes indicações:

— o logótipo da DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro»,

— o símbolo DOP da UE,

— o endereço das instalações de acondicionamento,

— o nome, a designação comercial, o endereço da empresa de produção e/ou de acondicionamento,

— a categoria comercial («I» ou «II»).

O logótipo da DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» é o seguinte:



Podem ser apostos autocolantes nos frutos frescos com o logótipo da DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» inclui o território administrativo dos seguintes municípios da província de 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 e Verbicaro.

5. **Relação com a área geográfica**

A coloração, a forma e a consistência da casca formam uma combinação única e estão intrinsecamente ligadas tanto aos fatores edafoclimáticos típicos da costa tirrena da província de Cosenza, quanto ao fator humano.

A área de produção caracteriza-se por um clima ameno, com temperaturas que não são particularmente rigorosas e ventos fracos dos quadrantes frios do nordeste, condições historicamente favoráveis ao cultivo e à seleção do «Cedro di Santa Maria del Cedro» desde o século III. Além disso, as plantações de cidras situam-se em terras com características pedológicas únicas que não podem ser encontradas noutras zonas, constituídas por solos aluviais mistos pobres em calcário e esqueleto (cascalho ou gravilha) e com uma boa quota de areia e de húmus. Devido à sua origem, as terras possuem elementos em forma mineral, nomeadamente potássio e azoto, que as tornam particularmente férteis e aptas para o cultivo de cidra.

No que diz respeito aos requisitos edafoclimáticos, o ciclo biológico da planta só ocorre acima de 14 °C e não tolera temperaturas superiores a 35-40 °C; é, por conseguinte, muito sensível a alterações súbitas da temperatura e a correntes de ar frio invernais, que ocorrem inclusive a latitudes do sul de Itália. É sensível a invernos rigorosos e a geadas. A 0 °C existe o risco de comprometer toda a produção e bastam temperaturas de cerca de -4 °C para provocar a morte da planta. A zona de Riviera dei Cedri reúne estas condições, constituindo o *habitat* ideal para o crescimento e o desenvolvimento desta variedade específica de cidra.

As condições climáticas supramencionadas são garantidas pela localização montanhosa única da zona, situada entre o maciço de Orsomarso e a costa tirrena, e, por conseguinte, também sujeita à influência do mar, que tem um efeito atenuante significativo e está na origem de dois fenómenos importantes: uma redução geral da amplitude térmica e um aumento do nível de humidade atmosférica.

Estas condições complexas e únicas, tanto no que diz respeito à origem e às características do solo como à natureza específica do clima, combinam-se para formar um ambiente específico que não pode ser encontrado em nenhum outro local e que naturalmente influencia e define as características do produto.

A isto importa juntar o fator humano, enquanto fator que influiu na especificidade do produto: ao longo dos séculos, o isolamento geográfico da área influenciou a tradição e a cultura agrícolas locais, que se desenvolveram de forma totalmente independente das tradições e práticas de cultivo mais generalizadas.

Uma técnica tipicamente utilizada na área de produção do «Cedro di Santa Maria del Cedro» que influencia o aspeto do produto (ausência de deformidades ou fissuras na casca) consiste na proteção das cidras através da instalação de uma cobertura protetora em torno das árvores, conhecida como *pergolato*. Sem esta proteção, a ação do vento seria extremamente prejudicial para a cultura, uma vez que resultaria no impacto entre o fruto e os ramos e espinhos, provocando lesões na casca, e que os óleos essenciais exsudados devido à rutura das glândulas oleíferas o corroeriam e necrosariam. Para atenuar estes riscos, protege-se o «Cedro di Santa Maria del Cedro» do vento com o *pergolato*, que também protege os frutos de condições meteorológicas invernais rigorosas e diminui a exposição solar, reduzindo o risco de queimaduras. Esta prática contribui para conferir ao «Cedro di Santa Maria del Cedro» a sua cor e brilho característicos, tornando-o facilmente distinguível das cidras cultivadas «ao ar livre» noutros locais (Grécia, Israel, Porto Rico).

A seleção contínua das plantas e a sua reprodução por estaca permitiram estabelecer as características genéticas qualitativas e quantitativas pelas quais o «Cedro di Santa Maria del Cedro» é hoje conhecido, nomeadamente a sua cor distintiva, a sua casca lisa, carnuda, sem riscos, fissuras ou bolhas, e uma quantidade considerável de albedo (no mínimo 51 % da secção transversal mediana do fruto), que o torna particularmente apto para a cristalização. O albedo representa a maior parte do fruto e é constituído predominantemente por pectina (30-35 %). A expressão destas características é influenciada por fatores exógenos, nomeadamente as condições edafoclimáticas.

É durante o estágio de frutificação da cidra, ou seja, desde o fim da floração até à maturação do fruto, que o albedo mais necessita de minerais: nesta fase fenológica, o ovário incha, o fruto aumenta de tamanho e forma-se sob o epicarpo uma rede intrincada de células parenquimáticas e grandes espaços, que serão posteriormente preenchidos graças à produção de pectina. É o fornecimento adequado de açúcares provenientes das folhas e de nutrientes do solo que garante a formação de pectina e, por conseguinte, a qualidade e a consistência do albedo.

Muitos minerais, como o zinco (Zn), o magnésio (Mg), o boro (B), o cálcio (Ca), o enxofre (S) e o molibdénio (Mo), participam no metabolismo da pectina (Verreynne, 2006). Em particular, o potássio e o magnésio estão diretamente envolvidos nos processos de fotossíntese necessários à produção de açúcares nas folhas e à sua transferência para os frutos; durante a frutificação, estes elementos promovem o aumento do calibre, da espessura e da consistência da casca. Outro elemento fundamental para a estrutura e a consistência do albedo dos citrinos, especialmente das cidras, é o cálcio, que, em pequenas quantidades (< 30 mg), é necessário para interligar as cadeias de pectina, proporcionando firmeza ao albedo.

As condições do solo em que as cidreiras «Cedro di Santa Maria del Cedro» estão plantadas correspondem às necessidades nutricionais desta variedade, como demonstrado pelos trabalhos de Loizzo *et al.* (2011) e de Calabretta *et al.* (2010). Segundo estes autores, durante o período de dormência das árvores, o solo das cidreiras que produzem o «Cedro di Santa Maria del Cedro» caracteriza-se pela prevalência de macronutrientes como o azoto, o potássio, os fosfatos e o magnésio, bem como por pequenas quantidades de carbonatos de cálcio. Estas características não se verificam noutros solos vizinhos. Os mesmos autores referiram igualmente a existência de uma correlação forte e significativa entre as condições nutricionais das cidreiras e as medidas dos frutos que produzem, especialmente em termos de tamanho, crescimento e firmeza do albedo.

Historicamente, os primeiros testemunhos da utilização do nome «Cedro di Santa Maria del Cedro» datam de tempos antigos, tendo sido conservados em documentos históricos e bibliográficos e na correspondência comercial. O nome «Cedro di Santa Maria del Cedro» é utilizado em documentos comerciais e na linguagem corrente. Pode ser encontrado nos menus dos restaurantes da Riviera dei Cedri e em todos os locais onde o «Cedro di Santa Maria del Cedro» é apreciado enquanto ingrediente de diversos pratos. O nome «Cedro di Santa Maria del Cedro» está associado às suas qualidades distintivas tanto para o público em geral, como para cozinheiros e bloguistas gastronómicos. É também possível encontrar inúmeras referências em publicações, incluindo publicações científicas e amadoras, sobre a economia e a história da Riviera dei Cedri.

Os meios modernos de comunicação social e de investigação em linha, as redes sociais, os sítios Web institucionais e amadores, bem como os portais, sítios Web e blogues sobre gastronomia, utilizam frequentemente o nome «Cedro di Santa Maria del Cedro» nos seus conteúdos.

Referência à publicação do caderno de especificações

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Web:

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

ou diretamente na página inicial do Ministério da Agricultura, Alimentação, Florestas e Turismo (www.politicheagricole.it). Clique em «Qualità», «Prodotti DOP IGP e STG» (no lado esquerdo do ecrã) e, por último, «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».