V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2023/C 25/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1] în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Cedro di Santa Maria del Cedro"

Nr. UE: PDO-IT-02847 – 26.5.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Cedro di Santa Maria del Cedro"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. ***Tipul de produs***

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. ***Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1***

DOP „Cedro di Santa Maria del Cedro" desemnează un fruct tipic din categoria citricelor sau a hesperidelor cunoscut sub denumirea de chitră – soiurile „liscia-diamante", „italiana" sau „calabrese" ale speciei botanice *Citrus medica, L* (tribul *Aurantiaceae*, familia *Rutaceae*, ordinul *Terebintae*) – cultivat în aria delimitată la punctul 4 de mai jos.

La momentul comercializării, chitrele cu DOP „Cedro di Santa Maria del Cedro" trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— coajă groasă, cărnoasă, fermă, netedă, uneori lobată și striată, fără deformări la nivelul epicarpului;

— stat exterior al cojii (exocarpul) de un verde intens, care tinde spre galben-lămâie când fructul este copt;

— strat interior al cojii (mezocarpul) alb și foarte gros (min. 51 %, max. 85 % în secțiunea transversală mediană a fructului);

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

— chitrele trebuie să fie ferme;

— formă ovală, de elipsă alungită, cu un vârf proeminent;

— cavitate de bază încrețită, înconjurată de un gât scurt;

— fără materii străine vizibile;

— fără deformări, umflături sau crăpături pe epicarp;

— greutate care depășește 600 g (clasa I) sau cuprinsă între 250 g și 600 g (clasa II);

— miros intens și aromatic, fără urme de mucegai sau mirosuri anormale;

— gust intens, ușor acru;

— pulpă galbenă spre verde-deschis.

3.3. ***Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)***

—

3.4. ***Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată***

Toate etapele producției de „Cedro di Santa Maria del Cedro” trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4.

3.5. ***Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată***

Întrucât produsul ar putea fi deteriorat din cauza impactului în timpul transportării, toate operațiunile de după recoltare, inclusiv pregătirea și ambalarea, trebuie efectuate exclusiv în unități situate în zona menționată la punctul 4 de mai jos.

3.6. ***Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată***

Pe ambalajul produsului „Cedro di Santa Maria del Cedro” trebuie să figureze, pe lângă informațiile obligatorii prevăzute de legislația în vigoare, următoarele informații:

— logoul DOP „Cedro di Santa Maria del Cedro”;

— simbolul DOP al UE;

— adresa unității de ambalare;

— numele, denumirea comercială și adresa unității de producție și/sau de ambalare;

— clasa comercială („I” sau „II”).

Logoul DOP „Cedro di Santa Maria del Cedro” este următorul:



Se pot aplica autocolante pe fiecare fruct proaspăt. Pe autocolant trebuie să figureze logoul DOP „Cedro di Santa Maria del Cedro”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a chitrelor cu DOP „Cedro di Santa Maria del Cedro” cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor localități din provincia 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. **Legătura cu aria geografică**

Culoarea, forma și consistența cojii formează o combinație unică, legată intrinsec atât de factorii pedoclimatici caracteristici coastei tireniene din provincia Cosenza, cât și de factorul uman.

Aria de producție este caracterizată atât de o climă blândă, cu temperaturi care nu sunt deosebit de aspre, cât și de un vânt slab dinspre zona friguroasă din nord-est: acestea sunt condiții care au favorizat de-a lungul timpului cultivarea și selecționarea chitrelor „Cedro di Santa Maria del Cedro”, încă din secolul al III-lea. În plus, plantațiile de chitri sunt situate pe terenuri cu caracteristici pedologice unice, care nu se întâlnesc în alte zone, formate din soluri aluvionare mixte, sărace în calcar și schelet (pietre sau pietriș) și cu rezerve bune de nisip și humus. Ca urmare a originii sale, terenul prezintă elemente minerale, în special potasiu și azot, care îl fac deosebit de fertil și adecvat pentru cultivarea chitrelor.

În ceea ce privește condițiile pedoclimatice, ciclul biologic al plantei se desfășoară doar la temperaturi de peste 14 °C și nu tolerează temperaturile de peste 35-40 °C; prin urmare, aceasta este foarte sensibilă la schimbările bruște de temperatură și la curenții reci de aer din timpul iernii, care se regăsesc chiar și în zonele din sudul Italiei. Ciclul biologic al plantei este sensibil la iernile aspre și la îngheț. La 0 °C, există riscul ca întreaga producție să fie compromisă, temperaturile apropiate de -4 °C fiind suficiente pentru a ucide planta. Condițiile menționate se întâlnesc în zona Riviera dei Cedri, unde acest soi specific de chitră se bucură de un habitat ideal pentru creșterea și dezvoltarea sa.

Condițiile climatice menționate anterior sunt garantate de amplasarea montană unică a zonei, care, fiind înconjurată de masivul Orsomarso și coasta tireniană, este, prin urmare, supusă și influenței mării, care are un efect atenuant semnificativ și provoacă două fenomene importante: o reducere generală a variațiilor de temperatură și o creștere a nivelului de umiditate a aerului.

Aceste condiții complexe și unice atât în ceea ce privește originea și caracteristicile solului, cât și în ceea ce privește natura specială a climei, se îmbină pentru a forma un mediu specific, care nu se întâlnește nicăieri altundeva și care influențează și definește în mod natural caracteristicile produsului.

Trebuie menționat, de asemenea, factorul uman, care a influențat specificitatea produsului: de-a lungul secolelor, izolarea geografică a ariei a influențat tradiția și cultura agricole locale, care s-au dezvoltat complet independent de tradițiile și practicile de cultivare mai răspândite.

O tehnică tipică utilizată în aria de producție a chitrelor „Cedro di Santa Maria del Cedro”, care influențează aspectul produsului (absența deformărilor sau a crăpăturilor la nivelul cojii), este practica protejării chitrelor prin învelirea pomilor cu un coronament protector cunoscut sub denumirea de *pergolato*. Fără această protecție, acțiunea vântului ar fi extrem de dăunătoare pentru cultură, deoarece ar lovi fructele de ramuri și de spini, provocând leziuni la nivelul cojii, iar uleiurile esențiale care s-ar scurge din glandele oleifere deschise ar produce corodarea și necroza fructului. Aceste riscuri sunt atenuate prin protejarea „Cedro di Santa Maria del Cedro” împotriva vântului cu ajutorul unei *pergolato*, care protejează, de asemenea, fructele împotriva vremii aspre din timpul iernii și diminuează expunerea lor la soare, reducând riscul de arsuri. Practica respectivă conferă cojii fructului „Cedro di Santa Maria del Cedro” culoarea și strălucirea distinctive, datorită cărora fructul este ușor de diferențiat de chitrele cultivate „în aer liber” în alte locuri (Grecia, Israel, Puerto Rico).

Selecția continuă a plantelor și reproducerea lor cu ajutorul butașilor au permis stabilirea caracteristicilor genetice calitative și cantitative pentru care este cunoscut fructul „Cedro di Santa Maria del Cedro” în prezent, cum ar fi culoarea sa distinctivă, coaja netedă și cărnoasă, fără zgârieturi, crăpături sau umflături, precum și o cantitate considerabilă de mezocarp (minimum 51 % din secțiunea transversală mediană a fructului), care face ca fructul să fie deosebit de adecvat pentru confiere. Mezocarpul constituie cea mai mare parte a fructului și este alcătuit în principal din pectină (30-35 %). Modul în care se manifestă aceste caracteristici este influențat de factori exogeni, în special de condițiile pedoclimatice.

Mezocarpul are cea mai mare nevoie de minerale în etapele de formare a fructelor chitrului, și anume de la sfârșitul înfloririi până la coacerea fructelor: această etapă fenologică începe cu umflarea ovarelor, urmată de mărirea în dimensiune a fructelor și de formarea sub epicarp a unei rețele complexe de celule parenchimatice și de spații mari, umplute ulterior prin producția de pectină. Un aport adecvat de zaharuri din frunze și de substanțe nutritive din sol este esențial pentru a asigura formarea pectinei și, prin urmare, calitatea și consistența mezocarpului.

În metabolismul pectinei sunt implicate numeroase minerale, precum zincul (Zn), magneziul (Mg), borul (B), calciul (Ca), sulful (S) și molibdenul (Mo) (Verreynne, 2006). În special, potasiul și magneziul sunt implicate în mod direct în procesele de fotosinteză necesare pentru producerea zaharurilor din frunze și pentru transferarea acestora în fructe; în timpul formării fructelor, aceste elemente favorizează o creștere a dimensiunii, a grosimii și a consistenței cojii. Un alt element esențial pentru structura și consistența mezocarpului în cazul citricelor, în special al chitrelor, este calciul, care, în cantități mici (< 30 mg), este necesar pentru a încrucișa lanțurile de pectină, întărind mezocarpul.

Condițiile solurilor în care sunt plantați chitrii care produc „Cedro di Santa Maria del Cedro” corespund nevoilor nutriționale ale acestui soi, fapt demonstrat de lucrările lui Loizzo et al. (2011) și Calabretta et al. (2010). Conform acestor autori, în perioada de iernare a pomilor, solul plantațiilor de chitri „Cedro di Santa Maria del Cedro” se caracterizează printr-o prevalență a unor macroelemente precum azotul, potasiul, fosfații și magneziul, precum și prin cantități mici de carbonați de calciu. Aceste caracteristici nu se întâlnesc în alte soluri învecinate. Aceiași autori au indicat, de asemenea, o corelație puternică și semnificativă între stările chitrilor din punct de vedere nutrițional și valorile înregistrate de fructele pe care aceștia le dezvoltă, în special în ceea ce privește dimensiunea, creșterea și fermitatea mezocarpului.

Din punct de vedere istoric, primele mărturii ale utilizării denumirii „Cedro di Santa Maria del Cedro” datează din vremuri străvechi și sunt păstrate în documente istorice și bibliografice și în corespondența comercială. Denumirea „Cedro di Santa Maria del Cedro” se poate întâlni în documente comerciale și în limbajul curent. Aceasta se regăsește în meniurile restaurantelor din zona Riviera dei Cedri, iar produsul „Cedro di Santa Maria del Cedro” este un ingredient apreciat în diferite preparate în toate celelalte zone. Denumirea „Cedro di Santa Maria del Cedro” este asociată cu calitățile distinctive ale produsului atât de către publicul larg, cât și de către bucătari-șefi și bloggeri din domeniul culinar. De asemenea, există numeroase referințe în publicații, inclusiv în publicații științifice și de amatori, cu privire la economia și istoria zonei Riviera dei Cedri.

Mass-media online modernă, cercetarea, rețelele sociale, site-urile instituționale și de amatori și portalurile culinare, precum și site-urile despre gastronomie și blogurile culinare utilizează frecvent denumirea „Cedro di Santa Maria del Cedro” în conținutul lor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare, Forestiere și de Turism (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità”, apoi pe „Prodotti DOP IGP e STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.