V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2023/C 25/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

EÚ č.: PDO-IT-02847 – 26. 5. 2022

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. ***Druh výrobku***

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. ***Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1***

CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ označuje typické citrusové plody, alebo *hesperidium*, známe ako cedráty – odrody „liscia-diamante“, „italiana“ alebo „calabrese“ botanických druhov citrónovníka citronátového *Citrus medica*, L [kmeň *Auriantaceae*, čeľaď rutovité (*Rutaceae*), rad *Terebintae*] – pestuje sa v oblasti vymedzenej v bode 4.

Cedráty s CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ musia mať pri uvoľnení na spotrebu tieto vlastnosti:

— hrubá, mäsitá, pevná, hladká šupka niekedy laločnatá a rebrovaná a bez deformácií oplodia,

— intenzívna zelená kôra (flavedo), po dozretí má sklon k citrónovo žltej,

— veľmi hrubá biela vnútorná šupka (albedo) (min. 51 %, max. 85 % v strednom priereze plodu),

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

— cedráty musia byť pevné,

— predĺžený elipsoidný oválny tvar s bradavkovým vrcholom,

— zvrásnená základná dutina obklopená nízkym hrdlom,

— bez viditeľných cudzorodých látok,

— bez deformácií, výstupkov alebo prasklín na oplodí,

— hmotnosť nad 600 g (I. trieda) alebo od 250 g do 600 g (II. trieda),

— intenzívna a aromatická vôňa bez stôp po plesni alebo nezvyčajných pachov,

— intenzívna, mierne kyslá chuť,

— žltá až svetlozelená dužina.

3.3. ***Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)***

–

3.4. ***Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti***

Všetky fázy výroby „Cedro di Santa Maria del Cedro“ sa musia uskutočniť v oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. ***Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov***

Keďže výrobok by sa nárazom počas prepravy mohol poškodiť, všetka manipulácia po zbere vrátane prípravy a balenia sa musí vykonávať výlučne v zariadeniach nachádzajúcich sa v oblasti uvedenej v bode 4.

3.6. ***Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov***

Na obale „Cedro di Santa Maria del Cedro“ musia byť okrem povinných informácií požadovaných platnými právnymi predpismi uvedené tieto informácie:

— logo CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“,

— symbol CHOP EÚ,

— adresa baliarne,

— názov, obchodné meno a adresa výrobného podniku a/alebo baliarne,

— obchodná trieda („I“ alebo „II“).

Logo CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“:



Na jednotlivé čerstvé ovocie môžu byť nalepené nálepky. Nálepka musí obsahovať logo CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ zahŕňa administratívne územie týchto obcí v provincii 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Sfarbenie, tvar a konzistencia kôry tvoria jedinečnú kombináciu, ktorá je neodmysliteľne spojená s pôdnymi a klimatickými faktormi typickými pre pobrežie Tyrrhenského mora v provincii Cosenza, ako aj s ľudským faktorom.

Oblasť výroby sa vyznačuje miernym podnebím s teplotami, ktoré nie sú obzvlášť nevľúdne, a slabým vetrom zo studeného severovýchodu: historicky boli práve tieto podmienky priaznivé pre pestovanie a výber „Cedro di Santa Maria del Cedro“ už od tretieho storočia. Okrem toho sa plantáže citrónovníkov citronátových nachádzajú na území s jedinečnými pôdnymi vlastnosťami, ktoré nemožno nájsť v iných oblastiach a ktoré zahŕňajú zmiešané aluviálne pôdy chudobné na vápenec a skelet (kamene alebo štrk) a s dobrou zásobou piesku a humusu. Ako dôsledok svojho pôvodu má pôda prvky vo forme minerálov, konkrétne draslíka a dusíka, vďaka ktorým je mimoriadne úrodná a vhodná na pestovanie citrónovníkov citronátových.

Pokiaľ ide o pôdne a klimatické požiadavky, biologický cyklus rastliny prebieha až nad 14 °C a neznáša teploty nad 35 – 40 °C; je preto veľmi citlivá na náhle zmeny teplôt a studené zimné prúdy vzduchu, ktoré sa stále vyskytujú aj v zemepisných šírkach južného Talianska. Výrobok je citlivý na tuhé zimy a mráz. Pri 0 °C môže byť ohrozená celá produkcia a na odumretie rastliny stačia teploty blízke −4 °C. Tieto podmienky sa vyskytujú v oblasti Riviera dei Cedri, v ktorej má táto špecifická odroda citrónovníka citronátového ideálne prostredie pre rast a vývoj.

Tieto klimatické podmienky zaručuje jedinečná hornatá poloha oblasti, ktorá je uzavretá medzi masívom Orsomarso a Tyrrhenského pobrežia, a preto podlieha aj vplyvu mora, ktoré má výrazný zmierňujúci účinok a spôsobuje dva významné javy: všeobecné zníženie teplotného rozsahu a zvýšenie úrovne vlhkosti vzduchu.

Tieto zložité a jedinečné podmienky, pokiaľ ide o pôvod a vlastnosti pôdy, ako aj o osobitný charakter podnebia, sa spájajú a vytvárajú špecifické prostredie, ktoré nemožno nájsť inde a ktoré prirodzene ovplyvňuje a vymedzuje vlastnosti výrobku.

Je potrebné pridať aj ľudský faktor ako faktor, ktorý ovplyvnil špecifickosť výrobku: zemepisná izolácia oblasti v priebehu storočí ovplyvnila miestnu tradíciu a kultúru poľnohospodárstva, ktorá sa rozvíjala úplne nezávisle od rozšírenejších tradícií a pestovateľských postupov.

Bežnou technikou používanou v oblasti výroby „Cedro di Santa Maria del Cedro“, ktorá ovplyvňuje vzhľad výrobku (neprítomnosť deformácií alebo prasklín v kôre), je postup ochrany citrónovníkov citronátových pokrytím stromov ochranným baldachýnom známym ako *pergolato*. Bez tejto ochrany by pôsobenie vetra mimoriadne poškodilo úrodu, pretože by viedlo k vzájomným nárazom plodov a konárov a tŕňov, čo by spôsobilo poškodenie kôry plodov a éterické oleje, ktoré by prenikli von z prasknutých olejových žliaz, by ju korodovali a nekrotizovali. Tieto riziká sa zmierňujú ochranou „Cedro di Santa Maria del Cedro“ pred vetrom pomocou konštrukcie *pergolato*, ktorá takisto chráni plody pred nevľúdnym zimným počasím a znižuje vystavenie slnečnému žiareniu, čím znižuje riziko spálenia. Tento postup pomáha dodať kôre „Cedro di Santa Maria del Cedro“ charakteristickú farbu a lesk, vďaka čomu sa dá ľahko odlíšiť od cedrátov pestovaných „na otvorenom priestranstve“ inde (v Grécku, Izraeli, Portoriku).

Neustálym výberom rastlín a ich rozmnožovaním odrezkami sa umožnilo stanoviť kvalitatívne a kvantitatívne genetické vlastnosti, ktorými je výrobok „Cedro di Santa Maria del Cedro“ dnes známy, ako je jeho výrazná farba, hladká, mäsitá kôra bez škrabancov, prasklín alebo výstupkov a značné množstvo bielej vnútornej šupky albedo (minimálne 51 % stredného prierezu ovocia), vďaka čomu je obzvlášť vhodný na kandizovanie. Albedo tvorí väčšinu ovocia a skladá sa prevažne z pektínu (30 – 35 %). Vyjadrenie týchto charakteristík je ovplyvnené exogénnymi faktormi, najmä pôdnymi a klimatickými podmienkami.

Najväčšia potreba minerálov v prípade šupky albedo nastáva pri citrónovníku citronátovom počas fázy nasadzovania plodov, t. j. od konca kvitnutia po dozretie plodov: v tomto fenologickom štádiu najskôr napučí semenník, potom sa zväčší veľkosť plodu a pod oplodím sa vytvorí zložitá sieť parenchýmových buniek a veľké priestory – neskôr vyplnené produkciou pektínu. Práve primeraný prívod cukrov z listov a živín z pôdy zabezpečuje tvorbu pektínu, a tým aj kvalitu a konzistenciu šupky albedo.

Na metabolizme pektínu sa podieľajú mnohé minerály, ako napríklad zinok (Zn), horčík (Mg), bór (B), vápnik (Ca), síra (S) a molybdén (Mo) (Verreynne, 2006). Predovšetkým draslík a horčík sa priamo podieľajú na procesoch fotosyntézy nevyhnutných na tvorbu cukrov v listoch a ich presunutie do plodov; počas nasadzovania plodov tieto prvky podporujú zväčšenie veľkosti, hrúbky a konzistencie kôry. Ďalším kľúčovým prvkom pre štruktúru a konzistenciu šupky albedo v prípade citrusových plodov, najmä cedrátov, je vápnik, ktorý je v malých množstvách (< 30 mg) potrebný na prepojenie pektínových reťazcov, čím sa albedo spevní.

Pôdne podmienky, v ktorých sa vysádzajú citrónovníky citronátové „Cedro di Santa Maria del Cedro“, spĺňajú nutričné podmienky tejto odrody, čo dokazuje práca Loizza a kol. (2011) a Calabretta a kol. (2010). Podľa týchto autorov sa pôda na pestovanie kultivarov citrónovníka citronátového „Cedro di Santa Maria del Cedro“ v období vegetačného pokoja stromov vyznačuje prevahou makroživín, ako je dusík, draslík, fosforečnany a horčík, a malým množstvom uhličitanov vápenatých. Tieto vlastnosti nemožno nájsť v iných susedných pôdach. Rovnakí autori uviedli aj silnú a významnú koreláciu medzi nutričnými podmienkami stromov citrónovníkov citronátových a rozmermi plodov, ktoré na nich rastú, najmä pokiaľ ide o veľkosť, rast a pevnosť šupky albedo.

Historicky prvé svedectvá o používaní názvu „Cedro di Santa Maria del Cedro“ pochádzajú z dávnych čias, zachovali sa v historických a bibliografických dokumentoch a v obchodnej korešpondencii. Používanie názvu „Cedro di Santa Maria del Cedro“ možno pozorovať v obchodných dokumentoch a v bežnej reči. Uvádza sa v jedálnych lístkoch reštaurácií na Riviera dei Cedri a všade inde sa „Cedro di Santa Maria del Cedro“ oceňuje ako prísada do rôznych jedál. Názov „Cedro di Santa Maria del Cedro“ sa spája s jeho charakteristickými vlastnosťami tak pre širokú verejnosť, ako aj pre kuchárov a foodblogerov. Možno nájsť aj niekoľko odkazov v publikáciách vrátane vedeckých a amatérskych publikácií o hospodárstve a histórii Riviera dei Cedri.

Moderné online médiá, výskum, sociálne siete, inštitucionálne a amatérske webové sídla a portály o jedle, ako aj webové sídla s gurmánskym zameraním a blogy o jedle často používajú vo svojom obsahu názov „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle:

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

alebo priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Qualità“, „Prodotti DOP IGP e STG“ (na ľavej strane obrazovky) a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.