V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2023/C 25/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

EU št.: PDO-IT-02847 – 26. maja 2022

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. ***Vrsta proizvoda***

Razred 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. ***Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1***

ZOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ označuje tipični plod agruma ali hesperidium, znan kot citrona, s sortami liscia-diamante, italiana ali calabrese botanične vrste *Citrus medica* L. (pleme Auriantaceae, družina Rutaceae, rutičevke, red Terebintae) – ki se gojijo na območju proizvodnje, opredeljenem v točki 4.

Citrona „Cedro di Santa Maria del Cedro“ ZOP mora imeti ob sprostitvi v porabo naslednje značilnosti:

— debelo, mesnato, čvrsto, gladko lupino, ki je včasih režnjata in rebrasta, brez nepravilnosti epikarpa,

— intenzivno zeleno lupino (flavedo), ki ko je sadež zrel, postane citronasto rumene barve,

— zelo debelo belo notranjo sredico (albedo) (najmanj 51 %, največ 85 % srednjega prereza sadeža),

[1] UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

— čvrste citrone,

— podolgovato elipsoidno ovalno obliko s pecljatim rastnim vršičkom,

— brazdasto vdolbino muhe, obdano z nizkim obodom,

— brez vsake vidne tuje snovi,

— brez nepravilnosti, izboklin ali razpok na epikarpu,

— maso več kot 600 g (razred I) ali med 250 g in 600 g (razred II),

— intenziven in aromatičen vonj, brez pridiha plesni ali kakršnih koli tujih vonjav,

— intenziven, kiselkast okus,

— rumeno do svetlo zeleno pulpo.

3.3. ***Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)***

—

3.4. ***Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju***

Vse faze pridelave citrone „Cedro di Santa Maria del Cedro“ morajo potekati na območju iz točke 4.

3.5. ***Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime***

Ker bi se lahko proizvod med prevozom poškodoval, je treba vse postopke shranjevanja po obiranju, vključno s pripravo in pakiranjem, izvajati izključno na območju iz točke 4 spodaj.

3.6. ***Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime***

Na embalaži sadeža „Cedro di Santa Maria del Cedro“ morajo biti poleg obveznih informacij, ki jih zahteva veljavna zakonodaja, navedene naslednje informacije:

— logotip ZOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“,

— oznaka EU ZOP,

— naslov obrata za pakiranje,

— ime, naziv, naslov proizvajalca in/ali podjetja za pakiranje,

— trgovski razred („I“ ali „II“).

Logotip ZOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ je naslednji:



nalepke se lahko prilepijo na posamezne sveže sadeže. Nalepka mora vsebovati logotip ZOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave sadja ZOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ obsega upravno ozemlje naslednjih občin v pokrajini 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 in Verbicaro.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Barva, oblika in čvrstost skorje tvorijo edinstveno kombinacijo, ki je neločljivo povezana s talnimi in podnebnimi dejavniki, značilnimi za obalo ob Tirenskem morju v pokrajini Cosenza, ter človeškimi dejavniki.

Za območje pridelave je značilno blago podnebje s temperaturami, ki niso posebej ostre, in malo vetra s hladnega severovzhoda; to so razmere, ki gojenje in izbor citrone „Cedro di Santa Maria del Cedro“ omogočajo že od tretjega stoletja. Poleg tega so nasadi citrone na zemljiščih z edinstvenimi značilnostmi tal, ki jih ni mogoče najti na drugih območjih, in sicer mešana aluvialna tla, ki so revna z apnencem in kamninskim skeletom (kamenčki ali prod) ter bogata s peskom in humusom. Na zemljiščih so zaradi njihovega izvora prisotni minerali, zlasti kalij in dušik, zaradi katerih so tla še posebno rodovitna in primerna za gojenje citrone.

Kar zadeva zahteve glede tal in podnebja, biološki cikel rastline poteka pri temperaturah, višjih od 14 °C, in rastlina ne prenaša temperatur, višjih od 35–40 C; posledično je zelo občutljiva na nenadne spremembe temperature in hladne zimske zračne tokove, ki se še vedno pojavljajo tudi na zemljepisni širini južne Italije. Rastlina je občutljiva za ostre zime in zmrzali. Pri temperaturi 0 °C obstaja tveganje, da propade celotni pridelek, temperature blizu −4 °C pa lahko povzročijo odmrtje rastline. Te razmere so lahko prisotne na območju Riviera dei Cedri, kjer ima ta posebna sorta citrone idealen habitat za rast in razvoj.

Te podnebne razmere ustvarja edinstvena gorska lega območja, ki je zamejeno z gorovjem Orsomarso in obalo ob Tirenskem morju, zato je tudi pod vplivom morja, kar ima pomemben blažilni učinek in povzroča dva pomembna pojava: splošno zmanjšanje temperaturnega razpona in zvišanje ravni vlažnosti zraka.

Te zapletene in edinstvene razmere v izvoru in značilnostih tal ter posebnost podnebja oblikujejo splet dejavnikov, ki jih ni mogoče najti drugje ter ki naravno vplivajo na značilnosti proizvoda in jih določajo.

Človeški dejavnik je treba dodati kot dejavnik, ki je vplival na specifičnost proizvoda: geografska osamitev je skozi stoletja vplivala na lokalno kmetijsko tradicijo in kulturo, ki sta se razvijali popolnoma neodvisno od bolj razširjenih tradicij in praks gojenja.

Značilna tehnika, ki se uporablja na območju pridelave citrone „Cedro di Santa Maria del Cedro“ in ki vpliva na videz proizvoda (odsotnost nepravilnosti ali razpok v skorji), je praksa zaščite citron z latniki (*pergolato*). Brez tovrstne zaščite bi delovanje vetra zelo škodljivo vplivalo na pridelek, saj bi vplivalo na plod ter veje in trne, zaradi česar bi se skorja poškodovala, eterična olja, ki bi iztekala iz poškodovanih oljnih žlez, pa bi povzročila korozijo in nekrozo skorje. Ta tveganja se zmanjšajo tako, da se za zaščito sadežev „Cedro di Santa Maria del Cedro“ pred vetrom uporabljajo latniki, ki jih zaščitijo pred ostrim zimskim vremenom in zmanjšuje izpostavljenost sončni svetlobi, s čimer se zmanjša nevarnost ožiga. Ta praksa pomaga, da skorja sadja „Cedro di Santa Maria del Cedro“ ohrani svojo značilno barvo in sijaj, zaradi česar se zlahka razlikuje od citron, ki se drugod gojijo „na odprtem“ (Grčija, Izrael, Portoriko).

Stalni izbor rastlin in njihovo razmnoževanje s potaknjenci sta omogočila ustalitev kakovostnih in količinskih genetskih značilnosti, po katerih se danes odlikujejo citrone „Cedro di Santa Maria del Cedro“, to so njihova značilna barva, gladka, mesnata skorja brez prask, razpok ali izboklin ter velika količina albeda (najmanj 51 % srednjega prereza plodu), zaradi česar so še posebno primerne za kandiranje. Albedo predstavlja večji del sadeža in je sestavljen pretežno iz pektina (30–35 %). Na izražanje teh značilnosti vplivajo eksogeni dejavniki, zlasti talne in podnebne razmere.

Albedo ima največjo potrebo po mineralih v fazi oblikovanja sadeža, tj. od konca cvetenja do zorenja sadeža: v tej fenološki fazi najprej nabrekne ovarij, nato se poveča velikost plodov in pod epiparpom nastane zapletena mreža parenhimskih celic in velikih prostorov, ki se nato zapolnijo s pektinom. Ustrezna preskrba sladkorjev iz listov in hranil iz tal zagotavlja nastajanje pektina ter s tem kakovost in konsistenco albeda.

Pri presnovi pektina so vključeni številni minerali, kot so cink (Zn), magnezij (Mg), bor (B), kalcij (Ca), žveplo (S) in molibden (Mo) (Verreynne, 2006). V postopke fotosinteze za proizvodnjo sladkorjev v listih in njihov prenos v plodove sta neposredno vključena zlasti kalij in magnezij; ti elementi med nastavkom plodov spodbujajo povečanje obsega, debeline in čvrstosti skorje. Še en ključni element za strukturo in konsistenco albeda v agrumih, zlasti pri citronah, je kalcij, ki je v majhnih količinah (< 30 mg) potreben za križanje verig pektina, s čimer se utrjuje albedo.

Razmere tal, v katerih so zasajene citrone „Cedro di Santa Maria del Cedro“, so v skladu s prehranskimi potrebami te sorte, kot je razvidno iz del avtorjev Loizzo in drugih (2011) ter Calabretta in drugih (2010). Po mnenju teh avtorjev so za tla, na katerih se gojijo citrone „Cedro di Santa Maria del Cedro“, v dobi mirovanja dreves značilna razširjenost makrohranil, kot so dušik, kalij, fosfati in magnezij, ter majhne količine kalcijevih karbonatov. Teh značilnosti ni mogoče najti v drugih sosednjih tleh. Isti avtorji so poročali tudi o močni in pomembni povezavi med prehranskimi razmerami citron in meritvami plodov, ki rastejo na njih, zlasti v njihovi velikosti ter rasti in čvrstosti albeda.

Zgodovinsko gledano prva pričevanja o uporabi imena „Cedro di Santa Maria del Cedro“ segajo v antiko, ohranjena pa so v zgodovinskih in bibliografskih dokumentih ter trgovinski korespondenci. Uporabo imena „Cedro di Santa Maria del Cedro“ je mogoče najti v trgovinskih dokumentih in splošnem jeziku. Uporablja se na menijih v restavracijah na območju Riviera dei Cedri, povsod drugod pa so citrone „Cedro di Santa Maria del Cedro“ cenjene kot sestavina v različnih jedeh. Ime „Cedro di Santa Maria del Cedro“ je povezano z njegovimi značilnimi lastnostmi tako pri širši javnosti kot tudi pri kuharskih mojstrih in blogerjih na področju prehrane. V publikacijah, vključno z znanstvenimi in amaterskimi publikacijami, so številne omembe gospodarstva in zgodovine območja Riviera dei Cedri.

Sodobni spletni mediji, raziskave, družbena omrežja, institucionalna in amaterska spletna mesta, kulinarična spletna mesta in blogi na področju prehrane v svojih vsebinah pogosto uporabljajo ime „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

Sklic na objavo specifikacije

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletni strani:

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

ali neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano, gozdarstvo in turizem (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“, nato „Prodotti DOP IGP e STG“ (na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.