V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 25/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

N.º UE: PDO-IT-02847 de 26.5.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. ***Tipo de producto***

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. ***Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1***

La DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» corresponde al cítrico o hesperidio habitualmente conocido como cidra: se trata de las variedades «liscia-diamante», «italiana» o «calabrese» de la especie botánica *Citrus medica, L.* (tribu de las auriantáceas, familia de las rutáceas, orden de las terebintáceas), cultivadas en la zona definida en el punto 4.

En el momento de su despacho al consumo, las cidras de la DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» deben presentar las características siguientes:

— corteza gruesa, carnosa, firme, lisa — aunque algunas veces puede ser lobulada y estriada— y exenta de deformidades en el epicarpio;

— exocarpo (flavedo) de un verde intenso que vira al amarillo limón cuando el fruto está maduro;

— mesocarpo (albedo) blanco y muy grueso (mínimo del 51 %, máximo del 85 % en la sección transversal mediana del fruto);

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

— firmes;

— forma ovalada, de elipsoide alargada, con un vértice apezonado;

— cavidad de la base rugosa y rodeada por un cuello bajo;

— exentas de materias extrañas visibles;

— exentas de deformidades, vesículas o grietas en el epicarpio;

— peso superior a 600 g (clase I) o situado entre 250 g y 600 g (clase II);

— olor intenso y aromático, sin efluvios de moho ni de olores anormales;

— sabor intenso, ligeramente ácido;

— pulpa de color amarillo verdoso claro.

3.3. ***Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)***

—

3.4. ***Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida***

Todas las fases de la producción del «Cedro di Santa Maria del Cedro» deben llevarse a cabo en la zona indicada en el punto 4.

3.5. ***Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado***

Dado que el producto puede sufrir daños debido a los golpes sufridos durante el transporte, toda manipulación posterior a la recolección, incluidos la preparación y el envasado, debe realizarse exclusivamente en instalaciones situadas en la zona a que se refiere el punto 4.

3.6. ***Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado***

En el envase del «Cedro di Santa Maria del Cedro» deben figurar, además de los datos obligatorios exigidos por la normativa vigente, las siguientes indicaciones:

— el logotipo del «Cedro di Santa Maria del Cedro»;

— el símbolo de DOP de la UE;

— la dirección de la planta de envasado;

— el nombre, la razón social y la dirección de la empresa productora y/o envasadora;

— la categoría comercial («I» o «II»).

El logotipo de la DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» es el siguiente:



Se puede etiquetar cada fruto fresco con un adhesivo individual en el que figure el logotipo de la DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» abarca el territorio administrativo de los siguientes municipios de la provincia 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 y Verbicaro.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La coloración, la forma y la consistencia de la corteza forman una combinación única, intrínsecamente vinculada tanto a los factores edafológicos y climáticos característicos de la costa tirrena de la provincia de Cosenza como al factor humano.

La zona de producción se caracteriza por un clima suave, con temperaturas que no son especialmente rigurosas, y el ligero viento procedente de las frías regiones del nordeste: desde el siglo III y a lo largo de la historia, estas condiciones han favorecido el cultivo y la selección del «Cedro di Santa Maria del Cedro». Además, las plantaciones de cidros se sitúan en terrenos con características edafológicas únicas, que no se dan en otras zonas, consistentes en suelos aluviales mixtos pobres en caliza y esqueleto (piedras o grava) y con un abundante aporte de arena y humus. Como consecuencia de su origen, el terreno contiene elementos en forma mineral, concretamente potasio y nitrógeno, que lo hacen particularmente fértil y apto para el cultivo de la cidra.

Por lo que se refiere a los requisitos edafoclimáticos, el ciclo biológico de la planta solo se desarrolla por encima de 14 °C y no tolera temperaturas superiores a 35-40 °C; es, por lo tanto, muy sensible a los cambios repentinos de temperatura y a las corrientes de aire frías de invierno, que también se registran en las latitudes meridionales de Italia. Es vulnerable a los inviernos duros y las heladas. A 0 °C, existe el riesgo de que toda la producción se vea comprometida, y bastan temperaturas cercanas a − 4 °C para provocar la muerte de la planta. Las condiciones descritas se dan en la zona llamada Riviera dei Cedri, que constituye el hábitat ideal para el crecimiento y el desarrollo de esta variedad específica de cidra.

Estas condiciones climáticas están garantizadas por la singular ubicación montañosa de la zona, enclavada entre el macizo Orsomarso y la costa del Tirreno, por lo que también está sujeta a la influencia del mar, el cual tiene un significativo efecto atenuante y provoca dos fenómenos importantes: una reducción general de la amplitud térmica y un aumento del nivel de humedad atmosférica.

Estas condiciones complejas y singulares, tanto en lo que se refiere al origen y las características del suelo como a la naturaleza particular del clima, se combinan para configurar un entorno específico que no puede encontrarse en ningún otro lugar y que influye de forma natural en las características del producto y las define.

Otro elemento que ha influido en la especificidad del producto es el factor humano: a lo largo de los siglos, el aislamiento geográfico de la zona ha influido en la tradición y la cultura agrícolas locales, que han evolucionado con total independencia respecto de otras tradiciones y prácticas de cultivo más extendidas.

Una técnica típica empleada en la zona de producción del «Cedro di Santa Maria del Cedro» que influye en el aspecto del producto (la ausencia de deformidades o de fisuras en la corteza) es la práctica de proteger los frutos colocando alrededor de los árboles una cubierta protectora llamada *pergolato*. A falta de esa protección, la acción del viento resultaría extremadamente dañina para el cultivo, puesto que golpearía los frutos contra las ramas y las espinas y provocaría lesiones en la corteza, y los aceites esenciales que rezumarían de las glándulas oleaginosas reventadas podrían corroer y necrosar las frutas. Para mitigar estos riesgos, el «Cedro di Santa Maria del Cedro» se protege del viento mediante un *pergolato*, que también resguarda los frutos de las rigurosas condiciones meteorológicas invernales y reduce la exposición a la luz solar, disminuyendo el peligro de quemaduras. Esta práctica contribuye a conferir a la corteza del «Cedro di Santa Maria del Cedro» su color y lustre característicos, que lo hacen fácilmente distinguible de las cidras cultivadas «al aire libre» en otros lugares (Grecia, Israel, Puerto Rico).

La continua selección de las plantas y su propagación mediante esquejes han permitido conseguir las características genéticas cualitativas y cuantitativas por las que el «Cedro di Santa Maria del Cedro» es conocido hoy en día, tales como su color característico, su corteza lisa y carnosa, exenta de rasguños, grietas o vesículas, y su considerable porcentaje de albedo (como mínimo el 51 % de la sección transversal mediana del fruto), que lo hace especialmente adecuado para el confitado. El albedo constituye la mayor parte de la fruta y se compone principalmente de pectina (30 %-35 %). La expresión de estas características está influida por factores exógenos, entre los que destacan las condiciones edafológicas y climáticas.

La máxima necesidad de aporte de minerales al albedo se produce durante las fases de cuajado de las cidras, es decir, desde el final de la floración hasta la maduración del fruto: en esa fase fenológica, primero se hincha el ovario, con el consiguiente aumento del tamaño del fruto, y se crea bajo el epicarpio una intrincada red de células parenquímicas y grandes cavidades que, posteriormente, se rellenan por la producción de pectina. El aporte adecuado de azúcares de las hojas y de nutrientes del suelo es lo que garantiza la formación de pectina y, por tanto, la calidad y consistencia del albedo.

En el metabolismo de la pectina participan numerosos minerales, como el zinc (Zn), el magnesio (Mg), el boro (B), el calcio (Ca), el azufre (S) y el molibdeno (Mo) (Verreynne, 2006). En particular, el potasio y el magnesio tienen un papel directo en los procesos de fotosíntesis necesarios para la producción de azúcares en las hojas y su traslocación a los frutos; durante la fase de cuajado del fruto, estos elementos favorecen un aumento del calibre, el espesor y la consistencia de la corteza. Otro elemento clave para la estructura y la consistencia del albedo en los cítricos, especialmente en las cidras, es el calcio, que, en pequeñas cantidades (< 30 mg), es necesario para entrecruzar las cadenas de pectina, lo que aporta firmeza al albedo.

Las condiciones edafológicas de las parcelas en las que están plantados los cidros de «Cedro di Santa Maria del Cedro» corresponden a las necesidades nutricionales de esta variedad, aspecto que demuestran las obras de Loizzo et al. (2011) y Calabretta et al. (2010). Según estos autores, durante el período de latencia de los árboles, el suelo donde se cultiva el «Cedro di Santa Maria del Cedro» se caracteriza por la prevalencia de macronutrientes como nitrógeno, potasio, fosfatos y magnesio, así como pequeñas cantidades de carbonatos cálcicos. Estas características no se dan en otros suelos del entorno próximo. Esos mismos autores refieren también la existencia de una marcada y significativa correlación entre las condiciones nutricionales de los cidros y las dimensiones de los frutos que producen, especialmente en términos de tamaño, crecimiento y firmeza del albedo.

Los primeros testimonios históricos del uso del nombre «Cedro di Santa Maria del Cedro» se remontan a la antigüedad y están conservados en documentos históricos y bibliográficos y en correspondencia comercial. El uso del nombre «Cedro di Santa Maria del Cedro» puede encontrarse tanto en documentos comerciales como en el habla corriente. Aparece en los menús de los restaurantes de la Riviera dei Cedri y en muchos otros lugares; el «Cedro di Santa Maria del Cedro» es un ingrediente valorado en diversos platos. El nombre «Cedro di Santa Maria del Cedro» está asociado a sus cualidades distintivas, tanto para el público en general como para los chefs y los blogueros especializados en gastronomía. También existen numerosas referencias en publicaciones científicas y de aficionados sobre la economía y la historia de la Riviera dei Cedri.

Los medios de comunicación en línea modernos, el mundo de la investigación, las redes sociales, los sitios web institucionales y particulares y los portales, páginas web y blogs sobre gastronomía utilizan a menudo el nombre «Cedro di Santa Maria del Cedro» en sus contenidos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El texto íntegro del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web:

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

o accediendo directamente a la página inicial del sitio web del *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it) y pulsando en «Qualità», a continuación en «Prodotti DOP, IGP e STG» (al lado izquierdo de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».