V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 25/10)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Cedro di Santa Maria del Cedro”

EU-nr: PDO-IT-02847 – 26 maj 2022

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Cedro di Santa Maria del Cedro”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. ***Produkttyp***

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. ***Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt***

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” avser de särskilda sorter av citrusfrukten (hesperidium) suckatcitron – ”liscia-diamante”, ”italiana” och ”calabrese” – av växtarten *Citrus medica* L. (tribus *Auriantaceae*, familjen *Rutaceae*, ordningen *Terebintae*) som odlas inom det område som anges i punkt 4 nedan.

Vid försäljning ska citroner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” ha följande egenskaper:

— Skalet är tjockt, köttigt, fast och jämnt, ibland med knölar och fåror, och det yttersta skalet (epikarpet) är fritt från deformiteter.

— Ytterskalet (flavedon) är intensivt grönt, med dragning åt gult när frukten är mogen.

— Det inre, vita skalet (albedon) är mycket tjockt (minst 51 % och högst 85 % av fruktens tvärsnittsdiameter).

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

— Citronerna måste vara fasta.

— De har en avlång, elliptiskt oval form med en utstickande spets.

— Den nedre delen av frukten är fårad, och den övre kort och avsmalnande.

— Citronerna är fria från synliga främmande beståndsdelar.

— Det yttersta skalet (epikarpet) är fritt från deformiteter, blåsor eller sprickor.

— Vikten överstiger 600 g (för klass I) eller ligger mellan 250 g och 600 g (för klass II).

— Doften är intensiv och aromatisk, utan spår av mögel eller onormal lukt.

— Smaken är intensiv och svagt syrlig.

— Fruktköttet är gult till ljusgrönt.

3.3. ***Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)***

—

3.4. ***Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området***

Alla steg i produktionsprocessen för ”Cedro di Santa Maria del Cedro” måste äga rum inom det område som anges i punkt 4.

3.5. ***Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser***

Eftersom produkten skulle kunna skadas under transport måste all hantering efter skörd, inklusive beredning och förpackning, utföras uteslutande vid anläggningar inom det område som anges i punkt 4 nedan.

3.6. ***Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser***

Förpackningar med ”Cedro di Santa Maria del Cedro” måste innehålla följande information utöver den information som krävs enligt gällande lagstiftning:

— Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro”.

— EU-symbolen för skyddad ursprungsbeteckning.

— Adress till förpackningsanläggningen.

— Producentens och/eller förpackningsföretagets namn, företagsnamn och adress.

— Handelsklass (”I” eller ”II”).

Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” ser ut på följande sätt:



Klistermärken får fästas på de enskilda färska frukterna. Dessa klistermärken måste innehålla logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro”.

4. **Kortfattad beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” omfattar det administrativa området för följande kommuner i provinsen 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 och Verbicaro.

5. **Samband med det geografiska området**

Skalets färg, form och konsistens utgör en unik kombination som har ett oupplösligt samband både med den jordmån och de klimatfaktorer som är typiska för den tyrrenska kusten i provinsen Cosenza och med mänskliga faktorer.

Produktionsområdet kännetecknas av ett milt klimat med temperaturer som inte är särskilt extrema och med få kyliga vindar från nordost, förhållanden som har gynnat odlingen och urvalet av ”Cedro di Santa Maria del Cedro” ända sedan 200-talet. Citronodlingen sker dessutom på mark med unika jordegenskaper som inte återfinns i andra områden, på alluviala sand- och humusrika blandjordar med litet inslag av kalksten och grövre material (sten och grus). Marken innehåller på grund av sitt ursprung mineraler, framför allt kalium och kväve, som gör den särskilt bördig och lämpad för citronodling.

När det gäller jordmåns- och klimatkrav krävs för plantornas biologiska cykel en temperatur över 14 °C, och de tål inte temperaturer över 35–40 °C. De är därför mycket känsliga för plötsliga temperaturförändringar och kalla vintervindar, som förekommer även på södra Italiens breddgrader. De är känsliga för hårda vintrar och frost. Vid temperaturer på 0 °C finns det risk att hela produktionen går förlorad, och temperaturer på ner mot -4 °C räcker för att plantorna ska dö. De gynnsamma förhållandena återfinns i området Riviera dei Cedri, där denna särskilda citronsort har en livsmiljö som är idealisk för att plantorna ska växa och utvecklas.

Klimatförhållandena främjas av den unika bergsmiljön i området, som omges av bergmassivet Orsomarso och den tyrrenska kusten. Havet har en stor mildrande effekt på klimatet och ger upphov till två viktiga faktorer: en generell minskning av temperaturvariationerna och en ökad luftfuktighet.

Dessa komplexa och unika förhållanden när det gäller jordmånens ursprung och egenskaper och det särpräglade klimatet skapar tillsammans en särskild miljö som inte finns någon annanstans och som på ett naturligt sätt påverkar och bestämmer produktens egenskaper.

Utöver dessa faktorer tillkommer de mänskliga faktorer som har påverkat de särskilda egenskaperna hos produkten: områdets geografiska isolering har under seklernas lopp påverkat den lokala odlingstraditionen och odlingskulturen, som därför har utvecklats oberoende av mer utbredda traditioner och odlingsmetoder.

En typisk teknik som används i produktionsområdet för ”Cedro di Santa Maria del Cedro” och som påverkar produktens utseende (avsaknaden av deformiteter och sprickor i skalet) är metoden att skydda citronerna med hjälp av ett skärmtak som kallas ”pergolato”. Utan detta skydd skulle vinden vara extremt skadlig för skörden. Vinden skulle göra att grenar och taggar slog emot och skadade skalet, med följden att eteriska oljor läcker ut från skadade oljekörtlar och bryter ned och skapar döda fläckar på skalet. Dessa risker minskas genom att ”Cedro di Santa Maria del Cedro” skyddas från vinden med hjälp av ”pergolato”, som också skyddar frukten från hårt vinterväder och även minskar exponeringen för solljus, vilket minskar risken för solskador. Denna metod bidrar till den särskilda färg och glansighet hos ”Cedro di Santa Maria del Cedro” som gör dessa citroner lätta att skilja från de som odlas ”i det fria” på andra platser (i Grekland, Israel eller Puerto Rico).

Ett kontinuerligt urval av plantor och sticklingsförökning har gjort det möjligt att skapa de kvalitativa och kvantitativa egenskaper som citroner med beteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” är kända för i dag, till exempel deras karakteristiska färg, det jämna, köttiga skalet utan repor, sprickor och blåsor, och den stora andel albedo (minst 51 % av fruktens tvärsnittsdiameter) som gör dem särskilt lämpade för kandering. Merparten av frukten utgörs av albedo, som till största delen består av pektin (30–35 %). Dessa egenskaper påverkas av yttre faktorer, framför allt jordmåns- och klimatförhållanden.

Det största behovet av mineraler för albedon uppstår under fruktsättningen, dvs. från slutet av blomningsperioden fram till mognadsperioden. Under detta stadium sväller först fruktämnet upp, därefter växer frukten i storlek och ett intrikat nätverk av parenkymceller och stora mellanrum, som senare fylls med pektin, bildas under epikarpet. Det är en lämplig tillförsel av socker från bladen och näringsämnen från jorden som säkerställer bildandet av pektin och därmed albedons kvalitet och konsistens.

En lång rad ämnen, såsom zink (Zn), magnesium (Mg), bor (B), kalcium (Ca), svavel (S) och molybden (Mo), är inblandade i pektinmetabolismen (Verreynne, 2006). I synnerhet kalium och magnesium är direkt inblandade i de fotosyntesprocesser som behövs för bildandet av socker i bladen och förflyttningen av detta till frukterna. Under fruktsättningen bidrar dessa ämnen till skalets storlek, tjocklek och konsistens. Ett annat ämne som är viktigt för albedons struktur och konsistens hos citrusfrukter, särskilt citroner, är kalcium, som i små mängder (< 30 mg) behövs för att binda samman pektinkedjorna och ge stadga åt albedon.

De markförhållanden som råder där citronträden för ”Cedro di Santa Maria del Cedro” har planterats överensstämmer med näringsbehoven hos den aktuella sorten, vilket framgår av de studier som gjorts av Loizzo et al. (2011) och Calabretta et al. (2010). Enligt dessa författare kännetecknas marken med citronodling för ”Cedro di Santa Maria del Cedro” under trädens viloperiod av en god tillgång till makronäringsämnen som kväve, kalium, fosfater och magnesium, och mindre mängder av kalciumkarbonater. Dessa markförhållanden saknas i angränsande områden. Enligt samma författare finns även ett starkt och signifikant samband mellan näringsförhållandena för citronträden och frukternas mått, framför allt i fråga om storlek, tillväxt och albedons fasthet.

De första beläggen för användningen av beteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” går tillbaka ända till antiken, och har bevarats i historiska och bibliografiska dokument och affärskorrespondens. Beteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” används både i affärskorrespondens och i dagligt tal. Den återfinns i menyerna på restauranger i Riviera dei Cedri och även på andra ställen där ”Cedro di Santa Maria del Cedro” är en uppskattad ingrediens i olika rätter. Beteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro” förknippas av såväl allmänheten som kockar och matbloggare med produktens särskilda egenskaper. Man hittar även många referenser till beteckningen i olika vetenskapliga och andra publikationer om Riviera dei Cedris ekonomi och historia.

Moderna webbmedier, forskning, sociala nätverk, institutioners och privatpersoners webbplatser och matbloggar innehåller ofta hänvisningar till beteckningen ”Cedro di Santa Maria del Cedro”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

Den fullständiga produktspecifikationen finns på

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

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på ”Qualità”, sedan på ”Prodotti DOP, IGP e STG” (till vänster på skärmen) och slutligen på ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.