

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 321/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

NR WE: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Liquirizia di Calabria”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy, itp.)

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chroniona nazwa pochodzenia „Liquirizia di Calabria” jest zarezerwowana wyłącznie dla lukrecji świeżej lub suszonej i do wyciągu z lukrecji. Lukrecja musi pochodzić z upraw i samosiewów lukrecji gładkiej (z rodziny motylkowatych) odmiany „typica” o nazwie „Cordara” w Kalabrii.

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt objęty ChNP „Liquirizia di Calabria” przedstawia następujące właściwości:

Świeży korzeń:

- barwa słomkowożółta,
- smak łagodny, aromatyczny, intensywny i trwały,
- wilgotność wynosząca 48–52 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 0,60–1,40 %.

Korzeń suszony:

- barwa od słomkowożółtej do żółtej ochrowej,
- smak łagodny, owocowy i lekko cierpki,
- wilgotność wynosząca 6–12 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 1,2–2,4 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Wyciąg z korzenia:

- barwa od ciemnokasztanowej do czarnej,
- smak słodko-gorzki, aromatyczny, intensywny i trwały,
- wilgotność wynosząca 9–15 %,
- zawartość kwasu lukrecyjowego wynosząca 3–6 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy produkcji „Liquirizia di Calabria”, od siewu po zbiory, jak również suszenie i przetwarzanie, muszą mieć miejsce na obszarze określonym w pkt 4.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

„Liquirizia di Calabria” wprowadza się do obrotu w opakowaniach kartonowych, szklanych, metalowych, ceramicznych, polipropylenowych lub z PEHD oraz we wszystkich materiałach dopuszczonych przez obowiązujące przepisy w zakresie pakowania produktów spożywczych. Opakowania mogą mieć masę 5–25 kg. W każdym przypadku każde opakowanie musi być pieczętowane w taki sposób, że otwarcie opakowania nie jest możliwe bez zerwania plomby.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykiecie musi znajdować się logo nazwy, numer porządkowy przypisany przez organ kontrolny oraz datę pakowania produktu znajdującego się w każdym opakowaniu. Logo nazwy „Liquirizia di Calabria” to wystylizowany rysunek rombu o równych bokach i kątach 90°. Minimalna wielkość rysunku całego logo wynosi 0,5 cm wysokości i szerokości. Logo nazwy może być naniesione we wszystkich kolorach.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji „Liquirizia di Calabria” obejmuje wszystkie terytoria gminne wymienione szczegółowo w specyfikacji, na których zarejestrowano występowanie, w postaci samosiewów lub upraw odmiany „typica”, lukrecji gładkiej o nazwie „Cordara” aż do wysokości 650 metrów nad poziomem morza. Obszar ten ogranicza od północy masyw Pollino, który łagodnie opada w kierunku północnego wschodu aż do terytorium Rocca Imperiale, który stanowi granicę z regionem Basilicata. Obszar obejmuje terytoria doliny rzeki Crati ograniczające oba brzegi rzeki, która, płynąc z południa na północ i przepływając przez równinę Sibari, wpływa na północnym wschodzie do Morza Jońskiego. Na zboczach położonych od strony Morza Tyrreńskiego przedmiotowe obszary obejmują, od północy w kierunku południa, terytorium gminy Falconara Albanese i Nicotera. Na zboczach od strony Morza Jońskiego, począwszy od północy obszar obejmuje równinę Sibari, rozległą równinę Crotone aż do najdalej wysuniętego punktu Kalabrii.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Historycznym obszarem produkcji lukrecji był – z powodu naturalnej predyspozycji gleb krzemowych, o bogatej strukturze i neutralnym pH – obszar wybrzeża Kalabrii, w szczególności obszar obejmujący gminy Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro i Rossano znajdujące się na równinie Sibari. Również z punktu widzenia klimatu równina Sibari, gdzie jeszcze dzisiaj koncentruje się zasadnicza część produkcji lukrecji, zapewnia warunki korzystne dla rozpowszechniania tej rośliny w związku z bliskością wyższych terenów i brakiem wiatrów, zatrzymywanych przez naturalną barierę, jaką stanowią masywy Pollino i Sila. Rośliny lukrecji rosną w postaci samosiewu lub upraw wzdłuż wybrzeża i rozprzestrzeniają się, począwszy od przybrzeżnych równin na zboczu od strony Morza Tyrreńskiego (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenes itd.) i na zboczu od strony Morza Jońskiego (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica itd.) po wewnętrzne obszary wzgórz, torując sobie drogę przez doliny najważniejszych rzek Kalabrii aż do wewnętrznych masywów, które ze względu na swoje szczególne ukształtowanie korzystają z dobroczynnego wpływu morza. W związku z tym lukrecja występuje, zachowując te same właściwości, nawet w odległości wielu kilometrów od wybrzeża. Klimat, wyraźnie śródziemnomorski, z długim, suchym i gorącym latem oraz łagodną zimą, sprzyja jednolitemu rozprzestrzenianiu się lukrecji gładkiej odmiany „typica” (zwanej Cordara) na całym przedmiotowym obszarze.

5.2. Specyfika produktu:

Produkty objęte ChNP „Liquirizia di Calabria” wyraźnie wyróżniają się z punktu widzenia chemiczno-fizycznego spośród podobnych odmian obecnością metabolitów wtórnych, wśród których znajduje się najważniejsza substancja czynna określająca cechy handlowe i farmaceutyczne produktu: kwas lukrecjowy. Chodzi o saponinę obecną w lukrecji z Kalabrii na poziomie zasadniczo niższym od poziomu obserwowanego w innych gatunkach i odmianach, co właśnie jest powodem jej powodzenia handlowego. Wyniki niedawnych badań dodatkowo uwydatniły różnicę między lukrecją z Kalabrii a innymi lukrecjami pochodzącymi z innych sąsiadujących obszarów pod względem zawartości kwasu lukrecjowego, znacznie niższej od zawartości w korzeniach pochodzących z innych obszarów, ale również pod względem mniejszej zawartości cukrów.

Inne badanie przeprowadzone na frakcji lotnej wykazało wyraźną różnicę między składem lukrecji z Kalabrii a lukrecjami pochodzącymi z innych terytoriów włoskich lub zagranicznych. Ponadto porównanie między wyciągami z lukrecji pochodzącej z innych krajów uwidocznilo szczególnie skład lukrecji z Kalabrii pod względem zarówno jakości, jak i ilości związków fenolowych.

Likwirytygenina i izolikwirytygenina w rzeczywistości występują w bardzo małej ilości, w przeciwieństwie do likochalkonu A, obecnego w znacznych ilościach, podczas gdy nie występuje on w innych próbkach lub występuje w połączeniu z likochalkonem B.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

W związku ze swoim położeniem geograficznym i ukształtowaniem orograficznym Kalabria jest regionem o całkowicie wyjątkowych cechach w porównaniu z innymi włoskimi regionami.

Kalabria, najdalej położony punkt włoskiego buta, to długi i prosty półwysep otoczony morzem na długości 800 km. Pod pewnymi względami Kalabria jest podobna do Apulii, ale całkowicie różni się od innych regionów. Kalabria jest bowiem podzielona wzdłuż przez wysokie łańcuchy górskie Apeninów, element całkowicie wyjątkowy wśród włoskich regionów.

Położenie geograficzne i orografia Kalabrii tworzą wyjątkowe i bardzo szczególne warunki biologiczne, glebowe i klimatyczne w porównaniu z resztą półwyspu pod względem średnich temperatur, amplitudy termicznej, wilgotności, opadów, wiatrów, nasłonecznienia i promieniowania słonecznego i wynikającej z tych czynników temperatury gleby, czyli aspektów w dużym stopniu wykazanych przez liczne badania naukowe. Przez wieki to szczególne środowisko wywarło znaczny wpływ na przystosowanie, a zatem selekcję, tego gatunku i uwarunkowało jego skład, wartości odżywcze i aromat stanowiące podstawę szczególnego chemotypu: „Liquirizia di Calabria”.

Ten szczególny rodzaj lukrecji jest wyróżniającym się znakiem Kalabrii, znanym od XVII wieku, jak wynika z licznych dokumentów, wśród których znajduje się słynny „Tratato di terapeutica e farmacologia” (Traktat o terapii i farmakologii) t. I (1903), w którym stwierdza się, że „(...) Gatunek, z którego ona pochodzi, to lukrecja gładka (strączkowa motylkowata), która występuje w południowo-zachodniej Europie (...). W niektórych przypadkach ten korzeń leczniczy znany jest pod nazwą Liquirizia di Calabria, co ma go odróżnić od lukrecji rosyjskiej, jaśniejszej, pochodzącej od lukrecji gładkiej lub najeżonej, która rośnie w południowo-wschodniej Europie”.

Ponadto w czternastym wydaniu (1928) słynnej *Encyclopaedia Britannica* napisano, co następuje: „... The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ...” (Produkcja soku z lukrecji jest działalnością szeroko rozpowszechnioną wzdłuż wybrzeża Morza Śródziemnego, ale gatunkiem najbardziej docenianym w Wielkiej Brytanii jest gatunek Wyprodukowany w Kalabrii (...)).

Opinię wyrażoną w *Encyclopaedia Britannica* potwierdza sprawozdanie Departamentu Stanu Stanów Zjednoczonych Ameryki zatytułowane „The licorice plant” (1985).

„Liquirizia di Calabria” oznacza złożony „produkt”, powstały w wyniku współdziałania natury i pracy człowieka, przekazywany przez stulecia i ucieleśniający tradycję regionu Kalabrii jak przedstawiono w następujących dokumentach: obraz Saint-Non z końca XVIII wieku; spis powszechny w Kalabrii; „Producenci lukrecji (si concari)” Vincenza Paduli (1864), „SVIMEZ rośliny lecznicze w Kalabrii: podstawy i perspektywy z 1951 r.”; „Żywica i lukrecja na obszarach rolnych prowincji Consenza w XVIII wieku: przemysł i siła robocza” Augusta Placaniki (1980); „Fabryki lukrecji (conci) i produkcja soku z lukrecji w Kalabrii” Gennara Mataceny opracowanym w 1986 r.; „Przemysł cukierniczy: fabryki lukrecji i lukrecja w prowincji Cosenza od XVIII do XX wieku” Vittoria Marziego i innych z 1991 r.; oraz w wielu innych materiałach opublikowanych w latach 1700–2000.

W Kalabrii w drugiej połowie XVIII w. uprawa lukrecji rozciągała się wzdłuż wybrzeża Morza Jońskiego, przede wszystkim na północnej granicy z Lukanią oraz na rozległej równinie Sibari i Crotona w Reggio Calabria, gdzie była szczególnie obfita. Występowała również w dużej ilości w dolinie rzeki Crati, która z Cosenzy wpływa na równinę Sibari, jak również na rozległych obszarach zbocza po stronie Morza Tyrreńskiego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie ChNP „Liquirizia di Calabria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 180 z dnia 4 sierpnia 2007 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu zakładki „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.