

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 219/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

N. CE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

Zona geografica

La modifica prevede l'introduzione nel disciplinare di produzione del comune di Castrovillari in provincia di Cosenza, omesso per puro errore materiale al momento della stesura del disciplinare di produzione. Nel comune di Castrovillari insistono, al pari degli altri comuni indicati nel disciplinare di produzione, le condizioni ambientali e storiche necessarie alla produzione della «Liquirizia di Calabria» DOP. Il comune di Castrovillari ricade in parte nella piana di Sibari e confina con i comuni di Altomonte, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Cassano Jonio e Civita già inclusi nel disciplinare. Inoltre, nel distretto di Castrovillari la presenza di stabilimenti di lavorazione della «Liquirizia di Calabria» è accertata da fonti storiche fin dal 1842.

Si è provveduto anche a correggere alcuni errori riguardanti la denominazione non corretta di alcuni comuni compresi dell'area di produzione della «Liquirizia di Calabria».

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

N. CE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Liquirizia di Calabria».

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La Denominazione di origine protetta «Liquirizia di Calabria» è riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Tale liquirizia deve provenire dalle coltivazioni e dalle piante spontanee di *Glychirrhiza glabra* (Fam. Leguminose), nella «varietà tipica» denominata in Calabria «Cordara».

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

All'atto dell'immissione al consumo la «Liquirizia di Calabria» DOP presenta le seguenti caratteristiche:

radice fresca:

- colore giallo paglierino,
- sapore dolce, aromatico, intenso e persistente,
- umidità compresa tra il 48 % e il 52 %,
- glicirizzina compresa tra 0,60 % e 1,40 %,

radice essiccata:

- colore dal giallo paglierino al giallo ocra,
- sapore dolce, fruttato e leggermente astringente,
- umidità compresa tra il 6 % e il 12 %,
- glicirizzina compresa tra l'1,2 % e il 2,4 %,

estratto di radice:

- colore dal marrone terra bruciata al nero,
- sapore dolce-amaro, aromatico, intenso e persistente,
- umidità compresa tra il 9 % e il 15 %,
- glicirizzina compresa tra il 3 % e il 6 %.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione alla raccolta, nonché le operazioni di essiccazione e di trasformazione, devono avvenire nell'area delimitata al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

La «Liquirizia di Calabria» DOP è commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene e cartene e in tutti i materiali ammessi dalle leggi vigenti in materia di confezionamento di prodotti alimentari. Le confezioni potranno avere un peso oscillante tra i 5 g e i 25 kg. Ogni confezione deve comunque essere sigillata in maniera che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sull'etichetta, deve essere riportato, il logo della denominazione, la numerazione progressiva attribuita dalla struttura di controllo, e la data di confezionamento del prodotto contenuto nei singoli astucci. Il logo della denominazione «Liquirizia di Calabria» DOP raffigura, in maniera stilizzata, un rombo con lati uguali e angoli di 90°. La dimensione minima di stampa dell'intero logo è di 0,5 cm sia in altezza che in larghezza. Il logo della denominazione può essere stampato in tutti i colori.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Licquiritia di Calabria» comprende tutti i territori comunali riportati in maniera dettagliata nel disciplinare di produzione, dove si registra la presenza allo stato spontaneo o coltivata della pianta di *Glycyrrhiza Glabra* «varietà tipica» denominata in Calabria «Cordara» fino ad una altitudine di 650 m s.l.m. Questa zona è delimitata a nord dal massiccio del Pollino che degrada dolcemente a nord-est fino al territorio di Rocca Imperiale, risultando così separata dalla Regione Basilicata. L'area comprende i territori della valle del Crati che si affacciano sull'argine destro e sull'argine sinistro del fiume che, scorrendo da sud a nord, sfocia a nord-est nel mar Ionio, attraversando la piana di Sibari. Sul versante tirrenico sono interessate le aree che, procedendo da nord a sud, sono comprese tra il territorio comunale di Falconara Albanese e quello di Nicotera. Sul versante ionico, sono inclusi gli areali che, partendo da nord, incontrano la Piana di Sibari, l'ampia pianura del crotonese, per arrivare fino all'estrema punta della Calabria.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'area storica di produzione della licquiritia era la zona costiera della Calabria e in particolare l'area principale situata tra i comuni di Villapiana, Cerchiara di Calabria, Cassano Ionio-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano situati nella piana di Sibari, grazie alla naturale predisposizione dei terreni della piana, dotati d'elementi silicei, ricchi di scheletro e con un fattore ph neutro. Anche dal punto di vista climatico la piana di Sibari, dove ancora oggi si concentra la maggiore produzione di licquiritia, presenta condizioni favorevoli alla diffusione di questa pianta, per la vicinanza dei monti e l'assenza della traiettoria dei venti, visto che il Pollino e la Sila circostanti rappresentano una naturale barriera. Le piante di licquiritia nascono spontanee e coltivate lungo i litorali e si diffondono dalle pianure delle fasce costiere del Tirreno (Lamezia Terme, Falerna, Nocera Tirenese ...) e dello Jonio (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Ionica ...) alle aree interne collinari, ampliandosi attraverso le valli dei principali fiumi calabresi fino ai rilievi interni, che per la particolare conformazione godono dei benefici effetti dell'influsso del mare, per cui la licquiritia è presente, con le stesse caratteristiche, anche a diversi chilometri dalla costa. Il clima, decisamente mediterraneo, con lunghe estati calde ed asciutte ed inverni miti, determina una omogenea diffusione della *Glycyrrhiza glabra* var. *typica* (detta Cordara) su tutto l'areale preso in considerazione.

5.2. Specificità del prodotto

La «Licquiritia di Calabria» DOP, si distingue decisamente da varietà ad essa similari dal punto di vista chimico-fisico, per la presenza di metaboliti secondari tra cui il principio attivo che definisce le caratteristiche commerciali e farmaco gnostiche: la glicirrizina. Si tratta di una saponina presente nella licquiritia di Calabria in percentuale mediamente più bassa rispetto alle medesime specie e varietà e che proprio per questo motivo è ricercata sul mercato. I risultati di recenti studi hanno maggiormente evidenziato la differenza tra la licquiritia di Calabria e quelle provenienti da altre regioni limitrofe nel contenuto in acido glicirizzico, come detto, nettamente inferiore rispetto a quello contenuto nelle radici provenienti dalle altre regioni ma anche per il minor contenuto di zuccheri.

Un ulteriore studio condotto sulla frazione volatile ha evidenziato la netta differenza tra la composizione della licquiritia di Calabria rispetto a quelle di altra provenienza sia italiana che estera. Il raffronto, infine, con gli estratti di licquiritia provenienti da altri Paesi ha evidenziato nella licquiritia di Calabria una differente composizione quali-quantitativa in composti fenolici.

In particolare emerge la presenza in minima percentuale di liquiritigenina, isoliquiritigenina mentre percentuali significative sono rappresentate dal Licochalcone A che risulta assente in altri campioni e copresente con il Licochalcone B in altri.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La Calabria è una regione che, per via della sua conformazione ed orografia, presenta caratteristiche assolutamente uniche rispetto a tutte le altre regioni italiane.

Estremo lembo della penisola italiana, la Calabria è essa stessa considerata una penisola lunga e stretta circondata dal mare per circa 800 km che, se per certi versi può essere paragonata alla Puglia, per altri dimostra di essere totalmente differente da questa. Infatti la Calabria è divisa longitudinalmente in due parti dalle alte catene montuose appenniniche, elemento questo assolutamente unico nel panorama delle regioni italiane.

La conformazione e l'orografia determinano in Calabria condizioni bio-pedo-climatiche assolutamente uniche e peculiari rispetto al resto della penisola in termini di temperature medie, escursione termica, umidità, piovosità, precipitazioni, vento, eliofania e radiazione solare quindi temperatura del suolo, elementi questi ampiamente dimostrati da numerosi studi scientifici. Il particolare habitat ha, nel corso dei secoli, esercitato sulla specie una forte pressione adattiva e quindi selettiva condizionando le performance in termini di caratteristiche compositive, nutrizionali, aromatiche definendo uno specifico chemiotipo: la liquirizia di Calabria.

Questa particolare tipologia di liquirizia è identificativa della regione Calabria infatti essa era ben nota già nel Seicento come emerge da numerosi documenti, tra cui il famoso «Trattato di terapeutica e farmacologia» Vol. I (1903) in cui si afferma che «... La specie che li fornisce è la *Glycyrrhiza Glabra* (*Leguminose Papillonacee*), che appartiene al sud-ovest dell'Europa. Talora la radice officinale è designata con il nome di Liquirizia di Calabria, per distinguerla dalla liquirizia di Russia, più chiara fornita dalla *Glycyrrhiza Glandulifera* o *Echinata* che si trova nel sud-est dell'Europa».

Inoltre la celebre Encyclopaedia Britannica, nella sua «Quattordicesima Edizione» (1928) asserisce: «... 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 ...».

L'opinione espressa dall'Encyclopaedia Britannica è confermata in una relazione del Dipartimento di Stato degli USA «The licorice plant» (1985).

La Liquirizia di Calabria identifica un «prodotto» complesso frutto dell'interazione con l'opera dell'uomo, che si è tramandata nel corso dei secoli ed è assurta alla dignità di tradizione della regione Calabria così come riscontrabile nel Dipinto di Saint-Non risalente alla fine del 1700, in Stato delle persone in Calabria. I concari. di Vincenzo Padula risalente 1864, nel documento SVIMEZ Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive del 1951, in Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro di Augusto Placanica del 1980, in I «Conci» e la produzione del succo di liquerizia in Calabria di Gennaro Maticena redatto nel 1986, in La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo di Vittorio Marzi et al. del 1991, e in molti altri testi pubblicati tra il 1700 e il 2000.

Nella Calabria del secondo Settecento la coltivazione della liquirizia si estendeva lungo tutto il litorale ionico, soprattutto ai confini settentrionali con la Lucania e nella vasta piana di Sibari, dove abbondava, fino a Crotona e Reggio Calabria. Ma era anche abbondante nella valle del Crati che da Cosenza sbocca nella piana di Sibari, nonché in ampie fasce della zona costiera tirrenica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la richiesta di modifica della DOP «Liquirizia di Calabria» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 294 del 18 dicembre 2012.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota 2.