

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 321/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

ЕО №: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование:

„Liquirizia di Calabria“

2. Държава-членка или трета държава:

Италия

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (поправки и т.н.).

Клас 2.4. Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Защитеното наименование за произход „Liquirizia di Calabria“ е запазено единствено за пресен или сушен сладник (сладък корен) и за екстракта от него. Такъв сладник трябва да произхожда от насаждения или от диви растения на *Glychirrhiza glabra* (семейство Бобови) от „типичния сорт“, наричан „Cordara“ в Калабрия.

При пускането си на пазара ЗНП „Liquirizia di Calabria“ притежава следните характеристики:

Пресен корен:

- светложълт цвят,
- сладък, ароматен, наситен и траен вкус,
- влажност между 48 % и 52 %,
- глициризин между 0,60 % и 1,40 %.

Изушен корен:

- от светложълт цвят до цвят жълта охра,
- сладък, плодов и леко стипчив вкус,
- влажност между 6 % и 12 %,
- глициризин между 1,2 % и 2,4 %.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Екстракт от корена:

- цвят от пепеляво кафяво до черно,
- сладко-горчив, ароматен, наситен и траен вкус,
- влажност между 9 % и 15 %,
- глициризин между 3 % и 6 %.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Всички етапи на производството — от саденето до събирането, както и дейностите по изсушаване и преработка, трябва да се извършват в района, определен в точка 4.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

ЗНП „Liquirizia di Calabria“ се продава в опаковки от картон, стъкло, метал, керамика, полипропилен и HDPE, както и в опаковки от всички материали, разрешени от действащото законодателство в областта на опаковането на хранителните продукти. Опаковките са с тегло, което варира от 5 g до 25 kg. Всяка опаковка трябва да е така запечатана, че при отварянето ѝ печатът да се счупи.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Върху етикета трябва да бъдат поставени логото на наименованието, присвоеният от органа за контрол пореден номер и датата на опаковане на продукта, съдържащ се в отделните пакети. Логото на ЗНП „Liquirizia di Calabria“ изобразява стилизиран ромб с еднакви страни и ъгли от 90°. Минималният размер на изпечатаното цяло лого както на дължина, така и на ширина е 0,5 cm. Логото на наименованието може да се печата във всички цветове.



4. Кратко определение на географския район:

Производственият район на продукта „Liquirizia di Calabria“ обхваща всички общински територии с надморска височина до 650 m, описани подробно в производствената спецификация, където се отбелязва наличието на диворастващи или култивирани растения на *Glycyrrhiza Glabra* от „типичния сорт“, наричан „Cordara“ в Калабрия. Този район граничи на север с планинския масив Pollino, който плавно се снижава на североизток до територията на Rocca Imperiale, като по този начин го отделя от регион Basilicata. Районът обхваща териториите на долината на река Crati от двете страни на реката, която тече от юг на север и се влива на североизток в Йонийско море, пресичайки равнината Sibari. От страната на Тиренско море представляват интерес областите от север на юг, заключени между територията на общините Falconara Albanese и Nicotera. От страната на Йонийско море се включват областите, които, тръгвайки от север, граничат с равнината Sibari и голямата равнина около Crotone и стигат до най-крайната точка на Калабрия.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфични характеристики на географския район:

Историческият район на производство на сладника е крайбрежната част на Калабрия, и по-специално частта между общините Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano, намиращи се в равнината Sibari, което се дължи на естествената предразположеност на равнината, чиито почви са богати на силициеви съединения и едри каменисти частици и се характеризират с неутрален рН фактор. От климатична гледна точка равнината Sibari, където и до днес е съсредоточена по-голямата част от производството на сладник, се характеризира с благоприятни условия за разпространението на това растение, които са резултат от близостта на планините и липсата на ветрове предвид на това, че масивите Pollino и Sila представляват естествена бариера. Растението сладник расте спонтанно и в насаждения по крайбрежието и се разпространява от равнините в крайбрежните части на Тиренско море (Lamezia, Falerina, Nocera Tirenese и т.н.) и Йонийско море (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica и т.н.) към вътрешните хълмисти части, разпрострирайки се в долините на големите реки в Калабрия чак до височинните части във вътрешността, които поради особения си строеж се радват на благоприятното влияние на морските въздушни течения, в резултат на което на километри от брега сладникът продължава да има същите характеристики. Типичният средиземноморски климат, характеризиращ се с дълги, топли и сухи лета и меки зими, определя равномерното разпространение на растението *Glycyrrhiza glabra* от типичния сорт (наричан „Cordara“) в целия разглеждан район.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

ЗНП „Liquirizia di Calabria“ се различава ясно от подобни на него сортове от гледна точка на физико-химичния си състав поради наличието на вторични метаболити, сред които и активната съставка, която определя неговите търговски и фармацевтични свойства, а именно глициризина. Тази съставка представлява сапонин, който в сладника от Калабрия се съдържа в по-ниски процентни количества в сравнение с тези, съдържащи се в подобни видове и сортове, и точно поради тази причина той е така търсен на пазара. Резултатите от наскоро проведени изследвания показват още по-ясно разликата между сладника от Калабрия и сладника с произход от околните региони по отношение на съдържанието на глициризинова киселина, което е много по-ниско в сравнение с това в корените, произхождащи от другите региони, а също и по отношение на по-ниското съдържание на захари.

Едно друго изследване, проведено върху летливата фракция, показва ясно разликата между състава на сладника от Калабрия и този на сладника с произход от други места в Италия или в чужбина. Накрая, сравнението с екстракти от сладник с произход от други държави показва, че сладникът от Калабрия има различен качествен и количествен състав по отношение на фенолните съединения.

Отбелязва се, по-специално, минималното процентно съдържание на ликвиритигенин и изоликвиритигенин, а същевременно се наблюдава съществено процентно съдържание на веществото Licochalcone A, което или не се намира в други проби, или се намира заедно с веществото Licochalcone B.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Калабрия е регион, който поради своя строеж и релеф притежава уникални характеристики, различаващи го от всички други италиански региони.

Калабрия е най-издаденият край на италианския полуостров, считан сам по себе си за дълъг и тесен полуостров, заобиколен в протежение на 800 km с море. Тя може да бъде сравнена по някои признаци с Пулия, но се различава рязко от нея по други признаци. Всъщност Калабрия е разделена надлъжно на две части от високите апенински планински вериги, което е уникално явление в италианските региони.

Строежът и релефът в Калабрия обуславят уникалните, доказани в редица научни изследвания, биопочвено-климатични условия, различаващи се от тези в останалата част на полуострова по отношение на средните температури, температурната амплитуда, влажността на въздуха, количеството и вида на валежите, вятъра, продължителността и количеството на слънчевата радиация, а следователно и по отношение на температурата на почвата. С течение на вековете особените природни условия са оказали голямо влияние върху приспособяването, а оттам и върху подбора на вида, като са обусловили неговите съставни, хранителни и ароматни свойства и са довели до създаването на специфичен от химична гледна точка сорт, а именно сладника от Калабрия.

Този особен тип сладник е характерен за Калабрия. Всъщност той е бил добре известен още през XVII-ти век, както личи от редица документи, сред които известния „Trattato di terapeutica e farmacologia“ („Трактат за терапевтика и фармакология“), том I (1903 г.), в който се твърди, че „[...] Видът, от който произлизат, е *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papilionacee), който се среща в югозападна Европа. Понякога коренът за фармацевтична употреба се определя с името „Liquirizia di Calabria“, за да се различи от сладника от Русия, който е по-светъл от *Glycyrrhiza glandulifera* или *echinata*, които се намират в югоизточна Европа.“

В четиринадесетото издание на Енциклопедия Британика от 1928 г. пише: „[...] Приготвянето на сока е широко разпространено занимание по цялото средиземноморско крайбрежие, но най-предпочитаната във Великобритания разновидност е с произход от Калабрия [...]“

Мнението, изразено в Енциклопедия Британика, се потвърждава и от един доклад на Държавния департамент на САЩ от 1985 г., озаглавен „The licorice plant“ („Растението сладник“).

С наименованието „Liquirizia di Calabria“ се обозначава един комплексен „продукт“, който е плод на взаимодействието с работата на хората, предавало се през вековете и станало символ на традицията на региона Калабрия, както се вижда в *Dipinto di Saint-Non*, датираща от края на XVIII-ти век, в „Stato delle persone in Calabria. I concari“ на Vincenzo Padula от 1864 г., в документа на асоциацията SVIMEZ „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive“ от 1951 г., в „Pese e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro“ на Augusto Placanica от 1980 г., в „I „Conci“ e la produzione del succo di liquerizia in Calabria“ на Gennaro Maticena от 1986 г., в „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo“ от Vittorio Marzi и колектив от 1991 г. и в много други творби и документи, издадени в периода между 1700 г. и 2000 г.

В Калабрия през втората половина на XVIII-ти век насажденията от сладник се разпростирали по цялото йонийско крайбрежие, най-вече по северните граници с областта Lucania и в широката равнина Sibari, където те са били в изобилие, чак до Crotone и Reggio Calabria. Големи насаждения от сладник е имало и в долината на река Crati, която от Cosenza се влива в равнината Sibari, както и в големи части от тиренското крайбрежие.

Препратка към публикуваната спецификация:

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражения с публикуването на предложението за признаване на ЗНП „Liquirizia di Calabria“ в *Държавен вестник на Република Италия*, № 180 от 4 август 2007 г. Консолидираният текст на спецификацията на продукта може да бъде намерен на интернет адрес:

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

или

като се отвори директно заглавната страница на уебсайта на министерството (<http://www.politicheagricole.it>) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и после върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.