

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 321/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

č. ES: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Liquirizia di Calabria“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.8. Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.).

Třída 2.4. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Chráněné označení původu „Liquirizia di Calabria“ je vyhrazeno výlučně pro čerstvou či sušenou lékořici nebo na její extrakt. Tato lékořice musí pocházet z pěstovaných nebo planě rostoucích rostlin „typické odrůdy“ druhu *Glycyrrhiza glabra* (čeleď bobovité), která se v Kalábrii nazývá „Cordara“.

V okamžiku uvedení ke spotřebě má produkt „Liquirizia di Calabria“ CHOP tyto charakteristické vlastnosti:

Čerstvý kořen:

- barva světle žlutá,
- chuť sladká, aromatická, výrazná a dlouhotrvající,
- vlhkost 48–52 %,
- obsah glycyrrhizinu 0,60–1,40 %.

Sušený kořen:

- barva od světle žluté po okrovou,
- chuť sladká, ovocná a mírně svíravá,
- vlhkost 6–12 %,
- obsah glycyrrhizinu 1,2–2,4 %.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kořenový extrakt:

- barva od hnědé barvy spálené země po černou,
- chuť hořkosladká, aromatická, výrazná a dlouhotrvající,
- vlhkost 9–15 %,
- obsah glycyrrhizinu 3–6 %.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Všechny kroky při produkci, od pěstování po sklizeň, stejně jako sušení a zpracování, musí probíhat v oblasti vymezené v bodě 4.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Produkt „Liquirizia di Calabria“ CHOP se dodává na trh v baleních z lepenky, skla, kovu, keramiky nebo polypropylenu a veškerých materiálů povolených platnými právními předpisy upravujícími balení potravin. Hmotnost balení se může pohybovat mezi 5 a 25 kg. Každé balení však musí být zapečetěno tak, aby při jeho otevření musela být pečeť poškozena.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Na etiketě musí být uvedeno logo chráněného označení původu, číselná posloupnost přidělená kontrolním orgánem a datum zabalení produktů do jednotlivých obalů. Logo produktu „Liquirizia di Calabria“ CHOP znázorňuje stylizovaný kosočtverec o stejné dlouhých stranách a vnitřních úhlech 90°. Minimální velikost tištěného loga je 0,5 cm na výšku i na šířku. Logo chráněného označení původu může být vytištěno v jakémkoli barevném provedení.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce lékořice „Liquirizia di Calabria“ zahrnuje všechna území obcí podrobně vypsanych ve specifikaci produkce, na kterých se pěstuje nebo planě roste „typická odrůda“ rostliny druhu *Glycyrrhiza glabra*, jež je v Kalábrii nazývána „Cordara“, a to až do výšky 650 m n. m. Oblast na severu ohraničuje horský masiv Pollino, který se k severovýchodu mírně svažuje až do oblasti Rocca Imperiale, a oblast tak odděluje od regionu Basilicata. Oblast zahrnuje také území v údolí Crati na pravém a levém břehu řeky protékající nížinou Piana di Sibari z jihu na sever a ústící na severovýchodě do Jónského moře. Na úbočí poloostrova svažujícím se směrem k Tyrhénskému moři do oblasti produkce spadá území, jež sahá od severu k jihu a nachází se mezi územím obcí Falconara Albanese a Nicotera. Na úbočí směřujícím do Jónského moře patří do oblasti území od nížiny Piana di Sibari na severu přes rozsáhlou rovinu v provincii Crotone až po nejjižnější bod Kalábie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Lékořice se tradičně pěstovala na pobřeží Kalábrie a především pak v ústřední oblasti mezi obcemi Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro a Rossano nacházejícími se v nížině Piana di Sibari, a to díky přirozeným předpokladům půd v nížině, které obsahují křemík, jsou bohatě strukturované a mají neutrální pH. V nížině Piana di Sibari, kde se převážně soustředí produkce lékořice i dnes, panují příznivé podmínky pro rozšíření rostlin lékořice také z hlediska klimatu především díky blízkosti hor a skutečnosti, že oblast není větrná, neboť okolní pohoří Pollino a Sila představují přirozenou překážku. Lékořice roste planě nebo se pěstuje podél pobřeží a šíří se z nížin v pobřežním pásmu Tyrhénského moře (obce Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) a Jónského moře (obce Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) na kopcovité oblasti ve vnitrozemí přes údolí hlavních kalábrijských řek až na vnitrozemské pahorkatiny, které se díky svému zvláštnímu uskupení těší blahodárným účinkům moře, a lékořice rostoucí i několik kilometrů od pobřeží tak má stejné charakteristické vlastnosti. Jasně středomořské podnebí s dlouhými, teplými a suchými léty a mírnými zimami způsobuje, že typická odrůda rostlin druhu *Glycyrrhiza glabra* (tzv. Cordara) je rovnoměrně rozšířena na celém dotčeném území.

5.2 Specifičnost produktu:

Produkt „Liquirizia di Calabria“ CHOP se od podobných odrůd z fyzikálně-chemického hlediska výrazně odlišuje z důvodu přítomnosti sekundárních metabolitů, například účinné látky, jež určuje obchodní a farmakognostické vlastnosti produktu: glycyrrhizinu. Jedná se o saponin, jehož průměrný obsah je v produktu „Liquirizia di Calabria“ ve srovnání s podobnými druhy nebo odrůdami v průměru nižší, a právě z tohoto důvodu je produkt vyhledáván na trhu. Výsledky nedávných studií ve většině případů potvrdily, že lékořice z Kalábrie se od lékořic pocházejících z jiných okolních regionů liší obsahem kyseliny glycyrrhizové, který je, jak již bylo zmíněno, u daného produktu výrazně nižší než v kořenech pocházejících z jiných regionů a obsahuje také menší množství cukrů.

Nejnovější studie zkoumající těkavou frakci produktu prokázala jasný rozdíl mezi složením lékořice z Kalábrie a lékořic jiného původu, ať už italského nebo zahraničního. Při porovnání s extrakty lékořice pocházející ze zahraničí se pak zjistilo, že složení lékořice z Kalábrie se množstevně i kvalitativně odlišuje obsahem fenolových složek.

Jako významná vlastnost se jeví zejména minimální procentuální obsah liquiritigeninu a isoliquiritigeninu a zároveň vysoký obsah licochalconu A, který některé jiné vzorky neobsahovaly a v dalších se licochalcon A vyskytoval spolu s licochalconem B.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Kalábrie je regionem, jemuž jeho uskupení a horopis propůjčují oproti ostatním italským regionům zcela výjimečné vlastnosti.

Kalábrie se nachází na nejbližším okraji italského poloostrova a sama je považována za dlouhý a úzký poloostrov s 800 km dlouhým pobřežím obklopeným mořem, jež lze v některých ohledech srovnat s regionem Apulie, v jiných ohledech se však Kalábrie od tohoto regionu zcela odlišuje. Kalábrii totiž podélně rozdělují na dvě části hornatá pásma Apenin, což je jev mezi italskými regiony skutečně jedinečný.

Uskupení a horopis Kalábrie vytvářejí v regionu ve srovnání se zbytkem poloostrova naprosto jedinečné a osobité biologické, pedologické a klimatické podmínky, pokud jde o průměrné teploty, teplotní rozdíly, vlhkost, množství a charakter srážek, vítr, délku slunečního svitu, sluneční záření, a tudíž i teplotu zemského povrchu, což dostatečně prokázaly výsledky řady vědeckých studií. Toto specifické stanoviště silně působilo po dlouhá stáletí na daný druh lékořice, nutilo ji se přizpůsobit, a tudíž působilo selektivně a pozměnilo složení, výživové a aromatické vlastnosti výsledných rostlin. Vznikl tak zvláštní chemotyp: kalábrijská lékořice.

Tento zvláštní druh lékořice, typický pro region Kalábrie, byl ve skutečnosti znám již v 17. století, což vyplývá z řady dokumentů, mezi něž patří i 1. svazek slavného díla *Trattato di terapeutica e farmacologia* (Pojednání o léčbě a farmakologii, 1903), v němž se píše: „... Druh, z něhož se získávají, se nazývá *Glycyrrhiza glabra* (bobovité motýlokvěté) a vyskytuje se na jihozápadě Evropy. Jejím léčivému kořenu se někdy také říká Kalábrijská Lékořice, aby se odlišil od světlejší lékořice ruské, jež se získává z druhů *Glycyrrhiza glandulifera* nebo *Glycyrrhiza echinata*, které rostou v Evropě jihovýchodní.“

Ve čtrnáctém vydání (1928) proslulé *Encyclopaedia Britannica* se mimoto tvrdí: „... 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 ...“.

Názor vyslovený v díle *Encyclopaedia Britannica* potvrzuje zpráva Ministerstva zahraničních věcí Spojených států amerických s názvem *The licorice plant* (1985).

Lékořice „Liquirizia di Calabria“ představuje komplexní „produkt“ vzešlý ze spolupůsobení lidské činnosti, jež se po staletí dědila z generace na generaci a byla povýšena na tradici regionu Kalábrie, jak dokládá obraz abbého ze Saint-Non z konce 18. století, „I concari“ (Výrobci lékořice), v díle *Dello stato delle persone in Calabria* (O životě lidí v Kalábrii) Vincenza Paduly z roku 1864, dokument sdružení SVIMEZ *Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive* (Léčivé rostliny v Kalábrii: předpoklady a výhled do budoucna) z roku 1951, dílo Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro (Pryskyřice a lékořice na statcích provincie Cosenza v 18. století: druh průmyslu a pracovní síly) od Augusta Placanicy z roku 1980, text I „Conci“ e la produzione del succo di liquerizia in Calabria (Výrobní lékořice a získávání lékořicové šťávy v Kalábrii) od Gennara Maticeny napsaném roku 1986, *La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo* (Sladký průmysl. Lékořice a její výrobní v provincii Cosenza v 18. až 20. století) od Vittoria Marziho a kol. z roku 1991 a řada dalších dokumentů vydaných v letech 1700 až 2000.

Ve druhé polovině 18. století se v Kalábrii lékořice pěstovala podél celého pobřeží Jónského moře, především u severních hranic historického regionu Lucania (nyní Basilicata) a v rozsáhlé nížině Piana di Sibari, kde se lékořice vyskytovala velmi hojně, až k městům Crotona a Reggio Calabria. Velké množství lékořice však rostlo také v údolí řeky Crati, jež u města Cosenza vtéká do nížiny Piana di Sibari, a v širokém pásmu podél pobřeží Tyrhénského moře.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil žádost o uznání chráněného označení původu „Liquirizia di Calabria“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 108 ze dne 4. srpna 2007. Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na následující internetové stránce:

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

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce), a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).