

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 25/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Cedro di Santa Maria del Cedro“**EU č. PDO-IT-02847 – 26. 5. 2022****CHOP (X) CHZO ()****1. Název (názvy) [CHOP nebo CHZO]**

„Cedro di Santa Maria del Cedro“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin**3.1 Druh produktu**

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

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

CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ označuje typický citrusový plod, tzv. hesperidium, známý jako cedrát – odrůdy „liscia-diamante“, „italiana“ nebo „calabrese“ botanického druhu *Citrus medica* L. (kmen *Aurantaceae*, čeleď *Rutaceae* (routovité), řád *Terebintae*) – pěstované v oblasti vymezené v bodě 4 níže.

Cedráty CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ musí mít při uvedení na trh tyto vlastnosti:

- tlustá, dužnatá, pevná, hladká slupka, někdy laločnatá a žebrovaná, bez deformací vnějšího oplodí,
- sytě zelená kůra (flavedo), která ve zralosti přechází do citronově žluté,
- velmi silná vrstva bílé vnitřní dřeně (albedo) (min. 51 %, max. 85 % ve středním řezu plodu),

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

- cedráty musí být pevné,
- podlouhlý elipsoidní oválný tvar s bradavičnatým vrcholkem,
- zvrásněná dutina základny obklopená nízkým hrdlem,
- bez viditelných cizorodých látek,
- bez deformací, puchýřů nebo prasklin na vnějším oplodí,
- hmotnost vyšší než 600 g (kategorie I) nebo mezi 250 g a 600 g (kategorie II),
- intenzivní a aromatická vůně, beze stop plísní nebo jakýchkoli abnormálních pachů,
- intenzivní, mírně kyselá chuť,
- žlutá až světle zelená dužina.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze produkce „Cedro di Santa Maria del Cedro“ musí probíhat v oblasti uvedené v bodě 4.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Vzhledem k tomu, že by mohlo dojít k poškození produktu nárazem během přepravy, musí být veškeré zpracování po sklizení, včetně přípravy a balení, prováděno výhradně v zařízeních nacházejících se v oblasti uvedené v bodě 4 níže.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obalu produktu „Cedro di Santa Maria del Cedro“ musí být kromě povinných údajů vyžadovaných platnými právními předpisy uvedeny následující údaje:

- logo CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“,
- symbol EU CHOP,
- adresa balírny,
- název, obchodní jméno a adresa producenta a/nebo balírny,
- obchodní kategorie („I“ nebo „II“).

Logo CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ má tuto podobu:



Jednotlivé čerstvé plody mohou být označeny samolepicím štítkem. Štítek musí obsahovat logo CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce CHOP „Cedro di Santa Maria del Cedro“ zahrnuje správní území následujících obcí v provincii Cosenza: Aieta, Belvedere Marittimo, Bonifati, Buonvicino, Cetraro, Diamante, Grisolia, Mairà, Orsomarso, Papisidero, Praia a Mare, Sangineto, San Nicola Arcella, Santa Domenica Talao, Santa Maria del Cedro, Scalea, Tortora, Verbicaro.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Barva, tvar a celistvost kůry tvoří jedinečnou kombinaci, která je ze své podstaty spjata jak s půdními a klimatickými faktory typickými pro tyrhénské pobřeží provincie Cosenza, tak s lidským faktorem.

Oblast produkce se vyznačuje mírným podnebím s vcelku příznivými teplotami a nízkým výskytem větru ze studeného severovýchodu: to jsou podmínky, které z historického hlediska podporují pěstování a výběr plodů „Cedro di Santa Maria del Cedro“, a to již od 3. století. Kromě toho se cedrátové plantáže nacházejí na pozemcích s jedinečnými půdními vlastnostmi, které se v jiných oblastech nevyskytují, a to na smíšených aluviálních půdách chudých na vápenec a skelet (kameny nebo štěrk) a s dobrým přísunem písku a humusu. Půda díky svému původu obsahuje minerální prvky, zejména draslík a dusík, které ji činí obzvláště úrodnou a vhodnou pro pěstování cedrátu.

Pokud jde o půdní a klimatické nároky, biologický cyklus rostliny probíhá pouze při teplotách nad 14 °C a nesnáší teploty převyšující 35–40 °C; rostlina je proto velmi citlivá na náhlé změny teplot a chladné zimní vzdušné proudy, které se vyskytují dokonce i v zeměpisných šířkách jižní Itálie. Je citlivá na chladné zimy a mráz. Při teplotě 0 °C vzniká riziko ohrožení celé produkce a teploty blížící se –4 °C dostačují k tomu, aby rostlina uhynula. Tyto podmínky panují v oblasti Riviera dei Cedri, kde má tato specifická odrůda cedrátu ideální prostředí pro růst a vývoj.

Tyto klimatické podmínky jsou zaručeny jedinečnou horskou polohou oblasti, která je vklíněna mezi masiv Orsomarso a pobřeží Tyrhénského moře, a proto je také vystavena vlivu moře, které má významný zmírňující účinek a vyvolává dva významné jevy: celkově nižší teplotní rozsah a vyšší úroveň vlhkosti vzduchu.

Tyto komplexní a jedinečné podmínky, jak co se týče původu a vlastností půdy, tak zvláštního charakteru klimatu, vytvářejí specifické prostředí, které se jinde nevyskytuje a které přirozeně ovlivňuje a určuje vlastnosti produktu.

Lidský faktor je dalším faktorem, který ovlivňuje specifičnost produktu: zeměpisná izolovanost oblasti ovlivnila v průběhu staletí místní zemědělskou tradici a kulturu, která se vyvíjela zcela nezávisle na rozšířenějších tradicích a pěstitelských postupech.

Jednou z typických technik používaných v oblasti produkce „Cedro di Santa Maria del Cedro“, která ovlivňuje vzhled produktu (absence deformací nebo prasklin na kůře), je ochrana cedrátů, kdy se stromy obklopí ochrannou stříškou zvanou pergolato. Bez této ochrany by plodinu značně poškodilo působení větru, protože by došlo k narázům plodů o větve a trny, což by vedlo k porušení slupky, a vonné silice, které by vytékaly z prasklých olejnatých uzlin, by způsobily její rozrušení a odumření. Tato rizika jsou zmírněna ochranou „Cedro di Santa Maria del Cedro“ před větrem pomocí stříšky pergolato, která rovněž chrání plody před nepříznivým zimním počasím a snižuje vystavení slunečnímu záření, čímž snižuje riziko spálení. Tento postup přispívá k tomu, že kůra „Cedro di Santa Maria del Cedro“ má charakteristickou barvu a lesk, díky čemuž ji lze snadno odlišit od cedrátů pěstovaných „pod širým nebem“ v jiných zemích (Řecko, Izrael, Portoriko).

Průběžná selekce rostlin a jejich množení řízků umožnily vytvořit kvalitativní a kvantitativní genetické vlastnosti, kterými je dnes „Cedro di Santa Maria del Cedro“ známý, jako je jeho charakteristická barva, hladká, dužnatá kůra bez škrábanců, prasklin a puchýřů a značný podíl albeda (minimálně 51 % ve středním řezu plodu), díky čemuž je obzvláště vhodný ke kandování. Albedo představuje podstatnou část plodu a je tvořeno především pektinem (30–35 %). Projev těchto vlastností je ovlivněn exogenními faktory, zejména půdními a klimatickými podmínkami.

Nejvyšší potřeba minerálních látek u cedrátů nastává ve fázi nasazování plodů, tj. od konce kvetení do dozrávání plodů: v této fenologické fázi nejprve nabobtná semeník, pak se zvětšuje velikost plodu a pod vnějším oplodím se vytvoří složitá síť parenchymatických buněk a velkých prostorů, které se později vyplní produkcí pektinu. Právě vhodný přísun cukrů z listů a živin z půdy zajišťuje tvorbu pektinu, a tím i kvalitu a stálost albeda.

Na metabolismu pektinů se podílí mnoho minerálních látek, například zinek (Zn), hořčík (Mg), bór (B), vápník (Ca), síra (S) a molybden (Mo) (Verreynne, 2006). Zejména draslík a hořčík se přímo podílejí na procesech fotosyntézy nezbytných pro tvorbu cukrů v listech a jejich translokaci do plodů; při nasazování plodů tyto prvky podporují zvětšování velikosti, tloušťky a soudržnosti kůry. Dalším klíčovým prvkem pro strukturu a soudržnost albeda u citrusových plodů, zejména u cedrátů, je vápník, který je v malém množství (< 30 mg) potřebný k propojení pektinových řetězců a zpevnění albeda.

Půdní podmínky, v nichž jsou stromy cedrátů „Cedro di Santa Maria del Cedro“ vysazeny, odpovídají výživovým potřebám této odrůdy, což prokázaly práce autorů Loizzo et al. (2011) a Calabretta et al. (2010). Podle těchto autorů se půda v oblasti pěstování cedrátů „Cedron di Santa Maria del Cedro“ vyznačuje v období vegetačního klidu stromů převahou makroživin, jako jsou dusík, draslík, fosforečnany a hořčík, a malým množstvím uhličitánů vápenatých. Tyto vlastnosti nelze nalézt u jiných sousedních půd. Titíž autoři rovněž zaznamenali silnou a významnou korelaci mezi podmínkami výživy stromů cedrátů a rozměry plodů, které na nich rostou, zejména pokud jde o velikost, růst a pevnost albeda.

Historicky první svědectví o používání názvu „Cedro di Santa Maria del Cedro“ pocházejí ze starověku a jsou zachycena v historických a bibliografických dokumentech a v obchodní korespondenci. Název „Cedro di Santa Maria del Cedro“ se vyskytuje v obchodních dokumentech i v běžné mluvě. „Cedro di Santa Maria del Cedro“ se objevuje na jídelních lístcích restaurací na Riviera dei Cedri a všude jinde je ceněnou přísadou do různých pokrmů. Název „Cedro di Santa Maria del Cedro“ je spojen s jeho charakteristickými vlastnostmi jak pro širokou veřejnost, tak pro kuchaře a food bloggery. V publikacích, a to jak vědeckých, tak i amatérských, se rovněž vyskytuje řada odkazů na hospodářství a historii Riviera dei Cedri.

Moderní internetová média, výzkumy, sociální sítě, institucionální i amatérské internetové stránky a potravinářské portály, jakož i internetové stránky o vaření a food blogy často používají název „Cedro di Santa Maria del Cedro“ ve svém obsahu.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Konsolidované znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo přímo na domovské stránce ministerstva zemědělství, potravinářství, lesnictví a cestovního ruchu (www.politicheagricole.it), kde kliknete na „Qualità“ (jakost), dále na „Prodotti DOP IGP e STG“ (produkty s CHZO, CHOP a ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (specifikace produktů, jež jsou předmětem zkoumání EU).
