

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2010/C 321/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»LIQUIRIZIA DI CALABRIA«

EF-Nr.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Liquirizia di Calabria«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.8 — Andre produkter i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

Kategori 2.4 — Brød, wienerbrød, kager og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« betegner udelukkende frisk eller tørret lakridsrod eller ekstrakt deraf. Lakridsroden skal komme fra avlet eller vildtvoksende *Glycyrrhiza glabra* (Bælgplantefamilien), af sorten »typica«, som i Calabrien benævnes »Cordara«.

Lakridsrod med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« skal have følgende egenskaber, når det bringes i handelen:

Frisk rod:

- strågul farve
- sødlig, aromatisk, intens og vedvarende smag
- vandindhold mellem 48 % og 52 %
- glycyrrhinsyreindhold mellem 0,60 % og 1,40 %.

Tørret rod:

- strågul til okkergul farve
- sødlig, frugtagtig og en anelse skarp smag
- vandindhold mellem 6 % og 12 %
- glycyrrhinsyreindhold mellem 1,2 % og 2,4 %.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Rodekstrakt:

- brændt jordbrun til sort farve
- sødlig-bitter, aromatisk, intens og vedvarende
- vandindhold mellem 9 % og 15 %
- glycyrrhinsyreindhold mellem 3 % og 6 %

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

3.5. Specifikke etaper af produktionen, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Samtlige trin i produktionsprocessen, fra dyrkning til høst, samt tørring og forarbejdning skal finde sted inden for det afgrænsede område, som er beskrevet i punkt 4.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

»Liquirizia di Calabria« BOB sælges i pakninger af karton, glas, metal, keramik, polypropen eller HD-polyethylen og alle materialer, som er tilladt ifølge gældende lovgivning om emballering af levnedsmidler. Emballagerne kan veje mellem 5 g og 25 kg. Hver emballage skal i alle tilfælde være forseglet på en sådan måde, at forseglingen brydes, hvis pakningen åbnes.

3.7. Specifikke mærkningsregler:

Etiketten skal være forsynet med logoet for oprindelsesbetegnelsen, det løbenummer, som tildeles af kontrolorganet, og pakkedato for produktet i enkeltpakningerne. Logoet for benævnelsen »Liquirizia di Calabria« BOB består af en stiliseret, ligesidet rhombe med rette vinkler. Mindstestørrelsen for logoet i sin helhed er i højde og bredde mindst 0,5 cm. Logoet må trykkes i en hvilken som helst farve.

**4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Produktionsområdet for »Liquirizia di Calabria« omfatter alle de kommuner, der er nævnt meget detaljeret i varespecifikationen, hvor man har registreret forekomsten af planten *Glycyrrhiza Glabra* af sorten »typica«, som i Calabrien benævnes »Cordara«, naturligt voksende eller dyrket, i op til 650 meter over havet. Dette område afgrænses mod nord af bjergmassivet Pollino, som mod nordøst skræner jævnt ned mod området Rocca Imperiale, og er således adskilt fra regionen Basilicata. Området omfatter Crati-dalens områder, der ligger til venstre og højre for floden, der løber fra syd mod nord og gennem Sibari-sletten munder ud i det Ioniske Hav mod nordøst. På den side som vender ud mod Det Tyrrenske Hav indgår fra nord til syd områderne mellem kommunerne Falconara Albanese og Nicotera. På den side, som vender ud mod det Det Ioniske Hav, indgår fra nord områderne på Sibari-sletten, den store slette i området omkring Crotona, ud til Calabriens yderste spids.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for lakridsrod har historisk set været Calabriens kyst, først og fremmest området omkring kommunerne Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro og Rossano på Sibari-sletten, på grund af slettejordernes naturlige beskaffenhed i kraft af deres høje indhold af siliciumforbindelser, indhold af gruspartikler og neutrale pH-værdi. Også i klimatisk henseende har Sibari-sletten, hvor den største produktion af lakridsrod stadig foregår, gunstige betingelser for plantens udbredelse på grund af bjergenes nærhed og fraværet af vinde, eftersom de omgivende Pollino- og Sila-bjerge danner en naturlig barriere. Lakridsplanterne vokser naturligt og dyrkes langs kysterne og breder sig over sletterne i kystområdet ved Det Tyrrenske Hav (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese osv.) og ved Det Ioniske Hav (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica osv.) til bjergområderne inde i landet og gennem Calabriens største floders dale ind til de indre massiver, som i kraft af den særlige beskaffenhed får havets gunstige indflydelse. Lakridsrodsplanten findes derfor også med samme egenskaber i en afstand af flere kilometer fra kysten. Det fremherskende klima er middelhavsklima, som med lange, varme og tørre somre og milde vintre fremmer en jævn spredning af *Glycyrrhiza glabra* af sorten »typica« (Cordara) i hele det område, der er tale om.

5.2. Produktets egenart:

Lakridsrod med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« adskiller sig klart fra lignende sorter, når det gælder fysisk-kemiske egenskaber, ved at indeholde sekundære metabolitter, bl.a. aktivstoffet glycyrrhinsyre, som bestemmer plantens kommercielle og farmakognostiske egenskaber. Den gennemsnitlige procentandel af denne saponin i lakridsrod fra Calabrien er lavere end i andre arter og sorter, og det er grunden til, at den er meget efterspurgt på markedet. De senest gennemførte undersøgelser har i endnu tydeligere grad fastslået forskellen mellem lakridsrod fra Calabrien og lakridsrod fra andre tilgrænsende områder, hvad angår glycyrrhinsyreindhold, som er betydelig lavere end i rødder fra andre regioner, selv når det gælder sukkerindhold, som også er lavere.

En yderligere undersøgelse af den flygtige del har vist, at der er en tydelig forskel i sammensætning mellem lakridsrod fra Calabrien og lakridsrod af anden oprindelse fra såvel Italien som fra andre lande. Endelig har en sammenligning med lakridsekstrakt fra andre lande vist, at lakridsrod fra Calabrien har en i henseende til kvalitet og mængde anden sammensætning, når det gælder phenolforbindelser.

Det er især påvist, at indholdet af liquiritigenin og iso-liquiritigenin er lavere, hvorimod indholdet af licochalcon A er højt, men i andre prøver mangler eller forekommer sammen med licochalcon B.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Calabrien er en region, som i kraft af sine geografiske og orografiske forhold har helt og holdent unikke egenskaber sammenlignet med alle de øvrige italienske regioner.

Calabrien, der udgør den yderste spids af den italienske halvø og også anses for en aflang og smal halvø, er omgivet af havet i en længde på ca. 800 km og kan i visse henseender sammenlignes med Apulien og er i andre henseender fuldstændig forskellig fra denne region. Calabrien er delt i to dele af den høje bjergkæde Appenninerne, et ganske enestående forhold blandt Italiens regioner.

På grund af Calabriens geografi og orografi hersker der enestående og særlige biologiske, jordbundsmæssige og klimatiske forhold sammenlignet med resten af halvøen hvad angår middeltemperaturer, temperaturudsving, fugtighed, regnfuldhed, nedbørsmængde, vind, solskinstimer og solindstråling, hvilket er påvist gennem talrige videnskabelige undersøgelser. Dette særlige naturmiljø har i århundredernes løb udøvet et stort tilpasningsmæssigt og dermed selektivt tryk på denne plantearter og har været bestemmende for dens egenskaber med hensyn til sammensætning, næringsværdi og aroma. Det har frembragt en specifik kemotype, nemlig »liquirizia di Calabria«.

Denne særlige type lakridsrod er kendetegnende for Calabrien. Den var allerede velkendt i 1600-tallet, fremgår det af talrige dokumenter, bl.a. den berømte »Trattato di terapeutica e farmacologia«, bind I (1903), hvori det erklæres, at »Sorten kommer fra *Glycyrrhiza Glabra* (*Leguminosae Papilionaceae*), som er hjemmehørende i Sydvesteuropa. I visse tilfælde er medicinalplantens rod kendt under navnet *Liquirizia di Calabria* for at adskille den fra lysere lakridsrod fra Rusland, som kommer fra *Glycyrrhiza glandulifera* eller *echinata*, der vokser i Sydøsteuropa«.

Yderligere hedder det i den berømte Encyclopaedia Britannica (14. udgave, 1928), at »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«.

Den opfattelse, som kommer til udtryk i Encyclopaedia Britannica, bekræftes i en rapport udarbejdet af De Forenede Stater, Department of State, med titlen »The licorice plant« (1985).

»Liquirizia di Calabria« er et komplekst produkt, et resultat af samspillet mellem naturen og menneskets arbejde, som i århundreder er blevet videreført fra generation til generation og er udtryk for en traditions tilblivelse i regionen Calabrien, som det fremgår af et maleri af Saint-Non fra slutningen af 1700-tallet, »Stato delle persone i Calabria. I concari« af Vincenzo Padula (1864), »Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive«, SVIMEZ (1951), »Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro« af Augusto Placanica (1980), »I »Conci« e la produzione del succo di liquerizia in Calabria« af Gennaro Maticena (1986), »La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo« af Vittorio Marzi et al. (1991) samt mange andre tekster, som er udgivet i årene 1700-2000.

I anden halvdel af 1700-tallet strakte dyrkningen af lakridsrod sig langs Det Ioniske Havs kyst, navnlig til de nordlige grænser mod Lucania på den vidtstrakte Sibari-slette, hvor den dyrkedes i store mængder, frem til Croton og Reggio Calabria. Men den fandtes også i stor udstrækning i Cratidalen, som fra Cosenza går over i Sibari-sletten samt på store områder ved Det Tyrrenske Havs kyst.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelse af forslaget om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Liquirizia di Calabria« i Gazzetta Ufficiale (den italienske stats tidende) nr. 180 af 4. august 2007. Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet:

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

eller

direkte på ministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Prodotti di Qualità« (i skærmens venstre side) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]«.
