

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2010/C 321/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Liquirizia di Calabria»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.8. Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.).

Κλάση 2.4. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Η Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Liquirizia di Calabria» καλύπτει αποκλειστικά τη νωπή ή αποξηραμένη γλυκόριζα και το εκχύλισμά της. Η γλυκόριζα αυτή πρέπει να προέρχεται από τις καλλιέργειες και από τα αυτοφυή φυτά *Glycyrrhiza glabra* (οικογένεια *Leguminose*), της ποικιλίας *tyrica* που ονομάζεται στην Καλαβρία «Cordara».

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση το προϊόν ΠΟΠ «Liquirizia di Calabria» παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

Νωπή ρίζα:

— χρώμα αχυροκίτρινο

— γλυκιά γεύση, αρωματική, έντονη και με διάρκεια

— υγρασία 48 % έως 52 %

— γλυκυρριζίνη 0,60 % έως 1,40 %

Αποξηραμένη ρίζα:

— χρώμα αχυροκίτρινο έως ωχροκίτρινο

— γλυκιά γεύση, φρουτώδης και στυφίζουσα

— υγρασία 6 % έως 12 %

— γλυκυρριζίνη 1,2 % έως 2,4 %

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Εκχύλισμα ρίζας:

- χρώμα καστανό καμμένης γης έως μαύρο
- γλυκόπικρη γεύση, αρωματική, έντονη και με διάρκεια
- υγρασία 9 % έως 15 %
- γλυκυρριζίνη 3 % έως 6 %

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλες οι φάσεις της παραγωγής, από την καλλιέργεια έως την συγκομιδή, καθώς και οι εργασίες ξήρανης και μεταποίησης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το προϊόν «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ διατίθεται στο εμπόριο σε συσκευασίες από χαρτόνι, γυαλί, μέταλλο, κεραμικό υλικό, πολυπροπυλένιο, πλαστικό υλικό τύπου CARTENE και κάθε άλλο υλικό που είναι αποδεκτό από την ισχύουσα νομοθεσία περί συσκευασίας τροφίμων. Οι συσκευασίες μπορούν να έχουν βάρος προϊόντος 5 g έως 25 kg. Κάθε συσκευασία πρέπει οπωσδήποτε να είναι σφραγισμένη με τρόπο ώστε, κατά το άνοιγμά της, να θραύεται η σφραγίδα.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται ο λογότυπος της ονομασίας, ο αύξων αριθμός που χορηγείται από τον οργανισμό ελέγχου και η ημερομηνία συσκευασίας του προϊόντος που περιέχεται σε κάθε ατομική συσκευασία. Ο λογότυπος της ονομασίας «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ παριστάνει ένα σχήμα ρόμβου με ισομήκεις πλευρές και γωνίες 90°. Η ελάχιστη διάσταση εκτύπωσης του πλήρους λογότυπου είναι 0,5 cm, τόσο σε μήκος όσο και σε πλάτος. Ο λογότυπος της ονομασίας μπορεί να εκτυπώνεται σε οποιοδήποτε χρώμα.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Liquirizia di Calabria» περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων που παρατίθενται αναλυτικά στις προδιαγραφές παραγωγής. Στα εδάφη αυτά φύτευται, αυτοφυές ή καλλιεργημένο, σε υψόμετρο έως 650 μέτρα, το φυτό *Glycyrrhiza Glabra*, που αποτελεί τυπική ποικιλία γλυκόρριζας, επονομαζόμενη στην Καλαβρία «Cordara». Η εν λόγω περιοχή οριοθετείται βορειώς από τον ορεινό όγκο του Pollino που εκτείνεται, με ήπια μείωση του υψομέτρου, προς τα βορειοανατολικά έως την περιοχή της κοινότητας Rocca Imperiale, δημιουργώντας φυσικό όριο με την περιφέρεια Basilicata. Η περιοχή περιλαμβάνει τα εδάφη της κοιλάδας του ποταμού Crati που πρόσκεινται στη δεξιά και την αριστερή όχθη του ποταμού, ο οποίος ρέει από νότο προς βορρά και εκβάλλει βορειοανατολικά στο Ιόνιο Πέλαγος, διασχίζοντας την πεδιάδα της Σύβαρης. Προς την πλευρά του Τυρρηνικού Πελάγους, περιλαμβάνει τις εκτάσεις οι οποίες καλύπτουν, με διεύθυνση από βορρά προς νότο, το τμήμα μεταξύ των κοινοτήτων Falconara Albanese και Nicotera. Προς την πλευρά του Ιονίου Πελάγους, περιλαμβάνονται οι περιοχές οι οποίες, ξεκινώντας από τον βορρά, συναντούν την πεδιάδα της Σύβαρης, τη μεγάλη πεδιάδα της περιοχής του Κρότωνα, για να φθάσουν έως το άκρο της Καλαβρίας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η ιστορική περιοχή παραγωγής της γλυκόρριζας ήταν η παράκτια ζώνη της Καλαβρίας και, ιδίως, η κεντρική περιοχή που βρίσκεται μεταξύ των κοινοτήτων Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano στην πεδιάδα της Σύβαρης, χάρη στη φυσική διάταξη των εδαφών της πεδιάδας, τα οποία διαθέτουν πυριτικά στοιχεία, είναι πλούσια σε αδρομερή υλικά και έχουν ουδέτερο pH. Από την άποψη του κλίματος επίσης, η πεδιάδα της Σύβαρης, όπου ακόμη σήμερα είναι συγκεντρωμένο το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής γλυκόρριζας, προσφέρει ευνοϊκές συνθήκες για την εξάπλωση αυτού του φυτού, λόγω της γειτνίασής της με τους ορεινούς όγκους και την απουσία ανέμων, οι οποίοι εμποδίζονται από το φυσικό φραγμό που σχηματίζουν οι ορεινοί όγκοι του Pollino και της Sila. Η γλυκόρριζα φύεται, αυτοφυής ή καλλιεργημένη, κατά μήκος των ακτών και έχει ευρος εξάπλωση από τις πεδιάδες των παράκτιων ζωνών του Τυρρηνικού πελάγους (Lamezia, Falerna, Nocera Tirrenese ...) και του Ιονίου πελάγους (Κρότωνας, Νήσος Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) έως τις λοφώδεις περιοχές της ενδοχώρας, αυξανόμενο μέσω των κοιλάδων των κυριότερων ποταμών της Καλαβρίας έως τα μεγαλύτερου υψόμετρου τμήματα της ενδοχώρας, τα οποία λόγω της ιδιαίτερης μορφολογίας τους δέχονται την ευεργετική επίδραση της θάλασσας, με αποτέλεσμα να φύεται σε αυτές γλυκόρριζα με τα ίδια χαρακτηριστικά, ακόμη και σε απόσταση πολλών χιλιομέτρων από την ακτή. Το κλίμα, κυρίως μεσογειακό, με μεγάλης διάρκειας, θερμά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες, επιτρέπει την ομοιόμορφη εξάπλωση του είδους *Glycyrrhiza glabra* ποικιλία *tyrica* (επονομαζόμενη *Cordara*) στο σύνολο της οριοθετημένης περιοχής.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Το προϊόν «Liquirizia di Calabria» ΠΟΠ, από φυσικοχημική άποψη, διακρίνεται σαφώς από παρεμφερείς ποικιλίες λόγω της παρουσίας δευτερογενών μεταβολιτών, στους οποίους συγκαταλέγεται το δραστικό συστατικό που καθορίζει τα εμπορικά και φαρμακογονωστικά χαρακτηριστικά: η γλυκυρριζίνη. Πρόκειται για μία σαπωνίνη που περιέχεται στην γλυκόρριζα της Καλαβρίας σε ποσοστό κατά μέσο όρο μικρότερο από ότι σε φυτά άλλων περιοχών του ίδιου είδους και ποικιλίας, γεγονός που εξηγεί την μεγάλη εμπορική επιτυχία του προϊόντος της Καλαβρίας. Τα αποτελέσματα πρόσφατων μελετών, στην πλειονότητά τους, αποδεικνύουν τη διαφορά περιεκτικότητας της γλυκόρριζας από την Καλαβρία και τις όμορες περιοχές της καθώς το προϊόν αυτό, όπως προαναφέρθηκε, εμφανίζει σαφώς μικρότερη περιεκτικότητα σε γλυκυρριζικό οξύ από αυτή των ριζών άλλων περιοχών αλλά και μικρότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Από μεταγενέστερη έρευνα, κατά την οποία μελετήθηκε το πτητικό κλάσμα, προέκυψε σαφής διαφορά μεταξύ της σύστασης της γλυκόρριζας της Καλαβρίας και αυτής άλλων περιοχών της Ιταλίας ή του εξωτερικού. Τέλος, από συγκριτική μελέτη με εκχυλίσματα γλυκόρριζας άλλων χωρών έχει προκύψει ότι το προϊόν της Καλαβρίας εμφανίζει διαφορετική ποιοτική και ποσοτική σύσταση σε φαινολικά συστατικά.

Ειδικότερα, σημειώνεται η παρουσία σε ελάχιστη αναλογία των συστατικών λικβιριτιγενίνη, ισολοκβιριτιγενίνη, ενώ σε σημαντικά ποσοστά εμφανίζεται η Licochalcone A, που στα άλλα δείγματα είτε είναι απύουσα είτε συνυπάρχει με Licochalcone B.

5.3. Ατιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Η Καλαβρία είναι μια περιοχή η οποία, λόγω της μορφολογίας και του ανάγλυφου, παρουσιάζει χαρακτηριστικά τελείως μοναδικά σε σχέση με όλες τις άλλες περιοχές της Ιταλίας.

Ακραίο σημείο της ιταλικής χερσονήσου, η Καλαβρία με το μεγάλο μήκος και το μικρό πλάτος, θεωρείται η ίδια χερσόνησος, περιβαλλόμενη από θάλασσα μήκους 800 Km, και, εάν από ορισμένες πλευρές μπορεί να συγκριθεί με την Puglia, από άλλες δείχνει να είναι εντελώς διαφορετική από αυτήν. Πράγματι, η Καλαβρία διαιρείται κατά μήκος σε δύο τμήματα από τους υψηλούς ορεινούς όγκους των Απεννίνων, στοιχείο τελείως μοναδικό στο σύνολο των ιταλικών περιφερειών.

Η μορφολογία και το ανάγλυφο δημιουργούν στην Καλαβρία βιο-εδαφοκλιματικές συνθήκες τελείως μοναδικές και ιδιαίτερες σε σχέση με την υπόλοιπη ιταλική χερσόνησο όσον αφορά μέσες θερμοκρασίες, διαφορές θερμοκρασίας, υγρασία, βροχομετρία, βροχοπτώσεις, ανέμους, ηλιοφάνεια και ηλιακή ακτινοβολία, δηλαδή θερμοκρασία εδάφους, στοιχεία ευρέως αποδεδειγμένα από πολυάριθμες επιστημονικές μελέτες. Το ιδιαίτερο ενδιαίτημα άσκησης, στη διάρκεια των αιώνων, έντονη πίεση στην προσαρμογή και, επομένως, στη φυσική επιλογή των ειδών, καθορίζοντας τις επιδόσεις από άποψη σύνθεσης, διατροφικής αξίας και αρώματος δημιουργώντας έναν ιδιαίτερο χημειότυπο: τη γλυκόρριζα της Καλαβρίας.

Αυτός ο ιδιαίτερος τύπος γλυκόρριζας αποτελεί χαρακτηριστικό στοιχείο της περιφέρειας Καλαβρίας: πράγματι ήδη από το 1600 η γλυκόρριζα ήταν γνωστή, όπως εμφανίζεται από πολυάριθμα έγγραφα, μεταξύ των οποίων το διάσημο «Trattato di terapeutica e farmacologia» (Σύγγραμμα θεραπευτικής και φαρμακολογίας), τόμος I (1903) στο οποίο υποστηρίζεται ότι «... Το είδος που τα προσφέρει είναι η *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papilionaceae), της νοτιοδυτικής Ευρώπης. Στην περίπτωση αυτή, η φαρμακευτική ρίζα χαρακτηρίζεται ως *Liquirizia di Calabria*, ώστε να διακρίνεται από τη γλυκόρριζα της Ρωσίας, που είναι πιο ανοιχτόχρωμη και ανήκει στο είδος *Glycyrrhiza glandulifera* ή *echinata* που απαντάται στην νοτιοανατολική Ευρώπη.».

Επίσης, η διάσημη εγκυκλοπαίδεια Britannica, στην 14η έκδοσή της (1928) αναφέρει: «... Η παρασκευή του χυμού είναι ένας ευρέως διαδομένος κλάδος στις ακτές της Μεσογείου: αλλά η ποιότητα που εκτιμάται περισσότερο στη Μεγάλη Βρετανία είναι Made in Calabria (παραγωγής Καλαβρίας) ...».

Η γνώμη που εκφράζεται στην Encyclopaedia Britannica επιβεβαιώνεται σε έκδοση του Υπουργείου Εξωτερικών των ΗΠΑ «The licorice plant» (το φυτό γλυκόρριζα) (1985).

Το «*Liquirizia di Calabria*» είναι σύνθετο «προϊόν», καρπός της αλληλεπίδρασης της φύσης με το έργο των ανθρώπων, που μεταβιβάστηκε στη διάρκεια των αιώνων και ενσαρκώνει μια παράδοση της περιοχής της Καλαβρίας, όπως απεικονίζεται στον πίνακα του Saint-Non, που ανάγεται στα τέλη του 18ου αιώνα, στο Stato delle persone in Calabria (κατάσταση των ανθρώπων στην Καλαβρία). Αναφέρεται επίσης στα έγγραφα: «I concari» (Οι παραγωγοί γλυκόρριζας) του Vincenzo Padula του 1864, «Piante officinali in Calabria: presurposti e prospettive del 1951» (Φαρμακευτικά φυτά στην Καλαβρία: προϋποθέσεις και προοπτικές για το 1951) της ένωσης SVIMEZ, «Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro» (Η γλυκόρριζα στα εργαστήρια του Cosento κατά τον 18ο αιώνα: βιομηχανικές μορφές και εργατικό δυναμικό) του Augusto Placanica του 1980, «I "Conci" e la produzione del succo di liquerizia in Calabria» [Τα εργαστήρια παραγωγής προϊόντων γλυκόρριζας (Conci) και η παραγωγή χυμού γλυκόρριζας στην Καλαβρία] του Gennaro Matacena το οποίο δημοσιεύθηκε το 1986, «La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo» (Βιομηχανία ζαχαρωτών. Conci και γλυκόρριζα στην επαρχία Cosenza από τον 18ο έως τον 20ό αιώνα) του Vittorio Marzi et al. (1991), καθώς και σε πολλά άλλα κείμενα που έχουν δημοσιευθεί μεταξύ του 1700 και του 2000.

Στην Καλαβρία, κατά το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα, η καλλιέργεια γλυκόρριζας εκτεινόταν κατά μήκος όλης της ακτής του Ιονίου, ιδίως στα δυτικά όρια με την περιφέρεια Lucania και στη μεγάλη πεδιάδα της Σύβαρης, όπου αφθονούσε, φθάνοντας έως τον Κρότωνα και την περιφέρεια Reggio Calabria. Αφθονούσε επίσης στην κοιλάδα του ποταμού Crati που ξεκινώντας από την Cosenza εκβάλλει στην πεδιάδα της Σύβαρης, καθώς και σε μεγάλα τμήματα της παράκτιας ζώνης του Τυρρηνικού Πελάγους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της ΠΟΠ «*Liquirizia di Calabria*» στην Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana αριθ. 180 της 4ης Αυγούστου 2007. Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο, στη διεύθυνση:

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

ή

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».