

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 321/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

EY-N:o: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

”Liquirizia di Calabria”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.8. Perussopimuksen liitteessä I luetellut muut tuotteet (mausteet ym.)

Luokka 2.4. Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Suojattu alkuperänimitys ”Liquirizia di Calabria” on varattu yksinomaan tuoreelle tai kuivatulle lakritsijuurelle ja siitä saadulle uuttelelle. Lakritsijuuren on oltava peräisin palkokasveihin kuuluvan *Glychirrhiza glabra* -kasvin Calabriassa ”Cordaraksi” kutsun typica-lajikkeeseen viljellyistä tai luonnonvaraisista kasveista.

Kulutukseen laskettaessa ”Liquirizia di Calabria” SAN -lakritsijuurella on oltava seuraavat ominaisuudet:

Tuore juuri:

- kullankeltainen väri
- makea, aromikas, voimakas ja viipyvä maku
- kosteus 48–52 prosenttia
- glykyrritsiinipitoisuus 0,60–1,40 prosenttia.

Kuivattu juuri:

- väri vaihtelee kullankeltaisesta okrankeltaiseen
- makea, hedelmäinen ja hieman suussa kuivaa tunnetta antava
- kosteus 6–12 prosenttia
- glykyrritsiinipitoisuus 1,2–2,4 prosenttia.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Juuriuute:

- väri vaihtelee palaneen hiekan ruskeasta mustaan
- makeankarvas, aromikas, voimakas ja viipyvä maku
- kosteus 9–15 prosenttia
- glykyrritsiinipitoisuus 3–6 prosenttia.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava määrätellyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien tuotantovaiheiden viljelystä sadonkorjuuseen sekä kuivauksen ja jalostuksen on tapahduttava kohdassa 4 rajatulla alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

”Liquirizia di Calabria” SAN -lakritsiuurta pidetään kaupan pahvista, lasista, metallista, keramiikasta, polypropeenista tai ruiskuvaletusta polypropeenista (HDPE) valmistetuissa tai kaikista voimassa olevassa elintarvikkeiden pakkaamista koskevassa lainsäädännössä sallituista materiaaleista valmistetuissa pakkausissa. Pakkausten paino voi vaihdella välillä 5–25 kg. Jokainen pakkaus on kuitenkin sinetöitävä siten, että sen avaaminen aiheuttaa sinetin rikkoutumisen.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Etikettiin on merkittävä nimitystä vastaava logo, valvontalaitoksen antama juokseva numero ja yksittäispakkauksiin pakatun tuotteen valmistuspäivä. Nimityksen ”Liquirizia di Calabria” SAN -logossa on tyylitelty tasasivuinen ja suorakulmainen vinoneliö. Koko logon pienin painatuskoko on 0,5 cm korkeus- ja leveys suunnassa. Nimitystä vastaava logo voidaan painaa kaikilla väreillä.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

”Liquirizia di Calabria” -tuotantoalue käsittää kaikki tuotantoeritelmiin yksityiskohtaisesti merkityt kuntien alueet, joilla on kirjattu esiintyvän luonnonvaraisena tai viljeltyä Calabriassa ”Cordaraksi” kutsuttua *Glycyrrhiza glabra* -kasvin ”typica-lajiketta” aina 650 metrin korkeuteen merenpinnasta. Alue rajautuu pohjoisessa Pollinon vuoristoon, joka alenee koilliseen päin lievästi aina Rocca Imperialen alueelle saakka. Tällä tavoin alue erottuu Basilicatan alueesta. Alue kattaa Cratin laakson alueet, jotka ulottuvat joen oikean- ja vasemmanpuoleiselle tulvapenkereelle, jotka etelä-pohjoisuuntaisina päättyvät Joonianmerestä koilliseen ja kulkevat Sibarin tasangon läpi. Tyrrhenianmereen laskevalla rinteellä kyseen tulevat pohjois-eteläsuuntaiset alueet, jotka sijoittuvat Falconara Albanesen ja Nicoteran kuntien alueelle. Joonianmeren puoleisella rinteellä mukaan kuuluvat alueet alkavat pohjoisesta, jatkuvat Sibarin tasangolle sekä laajalle Crotonen maakunnan tasangolle ja ulottuvat aina Calabrian etäisimpään kolkkaan.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Lakritsijuuren historialliseen tuotantoalueeseen kuuluivat Calabrian rannikkoalue ja erityisesti Villa Pianan, Cerchiara di Calabrian, Cassano-Sibarin, Corigliano Calabron ja Rossanon kuntien sisään Sibarin tasangolla jäävä pääalue, koska tasankomaa soveltuu luontaisesti tuotantoon piipitoisena, lohkareisena ja pH-arvoltaan neutraalina maana. Myös ilmastollisesti Sibarin tasanko, jonne valtaosa lakritsintuotannosta edelleenkin keskittyy, tarjoaa kasvin leviämisen otolliset olosuhteet vuorien läheisyyden ja tuulikäytävien puuttumisen ansiosta ympäröivien Pollino- ja Silavuoristojen muodostaessa luonnollisen esteen. Lakritsikasvit kasvavat luontaisesti, niitä viljellään rannikon varrella, ja ne ulottuvat Tyrrhenianmeren rannikkotasangoilta (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese jne.) ja Joonianmeren rannikkotasangoilta (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica jne.) sisämaan kukkuloille ja leviävät Calabrian suurimpia jokilaaksoja pitkin sisämaan ylängöille, jotka hyötyvät erityisen pinnanmuodostuksensa ansiosta mereltä tulevien virtausten myönteisistä vaikutuksista. Tämän ansiosta ominaisuuksiltaan samanlaista lakritsijuurta esiintyy kilometrien päässä rannikosta. Selvästi välimerellinen ilmasto, jossa kesät ovat pitkiä, kuumia ja kuivia ja talvet lauhkeita, määrittelee *Glycyrrhiza glabra* (Cordaraksi kutsuttu) typica-lajikkeen yhtenäiseksi leviämisalueeksi koko tässä huomioidun alueen.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Liquirizia di Calabria" SAN erottuu kemiallis-fysikaalisilta ominaisuuksiltaan selvästi muista samankaltaisista lajikkeista toissijaisten aineenvaihduntatuotteidensa ansiosta. Näihin kuuluu myös tuotteen kaupalliset ja farmakognostiset ominaisuudet määrittelevä vaikuttava aine, glykyrritsiini. Calabrian lakritsijuuressa on kyseistä saponiinia prosentuaalisesti keskimäärin vähemmän kuin muissa lajeissa ja lajikkeissa, ja juuri tästä syystä Calabrian lakritsi on markkinoilla haluttua. Viimeaikaiset tutkimustulokset ovat entisestään vahvistaneet havaintoa, että Calabrian lakritsijuuren glykyrritsiinihappopitoisuus on edellä kuvatulla tavalla Calabrian naapurialueilta peräisin olevaa lakritsijuurta selvästi pienempi. Myös sokeripitoisuus on pienempi.

Vielä uudemmassa, haihtuvaa fraktiota koskevassa tutkimuksessa havaittiin selvä ero Calabrian lakritsijuuren koostumuksessa verrattaessa sitä muualta Italiasta ja ulkomailta peräisin olevaan lakritsijuureen. Vertailu muista maista peräisin oleviin lakritsiuutteisiin näet osoitti, että Calabrian lakritsijuuren fenolihdisteiden koostumus on laadullisesti ja määrällisesti poikkeava.

Huomio kiinnittyy erityisesti erittäin pieneen likviritigeniini- ja isolikviritigeniinipitoisuuteen ja toisaalta prosentuaalisesti merkittävään Licochalcone A -osuuteen. Licochalcone A:ta ei esiinny muissa näytteissä, tai sitä esiintyy yhdessä Licochalcone B:n kanssa.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaadun tuotteen maineeseen tai muihin ominaisuuksiin (kun kyseessä SMM):

Calabria on pinnanmuodostuksensa ja vuoristoisuutensa ansiosta ominaispiirteiltään ehdottoman ainutlaatuinen alue verrattuna kaikkiin muihin Italian alueisiin.

Italian niemimaan äärireunalla sijaitseva Calabria on pitkä ja kapea niemi, jota meri ympäröi noin 800 km:n matkalta. Tiettyjen rinteiden osalta sitä voidaan verrata Apuliaan, mutta toiset rinteet poikkeavat Apuliasta täysin. Calabria nimittäin jakautuu pituussuunnassa kahteen osaan korkeiden Apenninien vuoristoketjujen kohdalta, mikä on Italian alueiden maisemassa aivan ainutlaatuista.

Pinnanmuodostus ja vuoristoisuus määrittävät Calabriaan muuhun Italiaan verraten ehdottoman ainutlaatuiset ja erityiset biologiset ja viljelylliset ilmasto-olosuhteet niin keskilämpötilan, lämpötilanvaihtelun, kosteuden, keskimääräisen vuosisadannan, sademäärän, tuulen kuin auringonvalon ja -säteilynkin suhteen ja sitä kautta maaperän lämpötilan suhteen. Nämä tekijät on osoitettu laajalti monissa tieteellisissä tutkimuksissa. Erityisesti elinympäristöstä on kohdistunut lajiin vuosisatojen kuluessa voimakas mukautumis- ja valikoitumispaine, joka on ohjannut kasvien kehittymistä koostumuksen, ravintosisällön ja aromaattisten tekijöiden suhteen ja luonut erillisen kemotyypin: Calabrian lakritsijuuren.

Tämä erityinen lakritsityyppi on ominainen Calabrian alueelle ja oli tunnettu jo 1600-luvulla, kuten lukuisista asiakirjoista ilmenee, esimerkiksi *Trattato di terapeutica e farmacologia*, nide I (1903), jossa todetaan: "Näitä tuottava laji on *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papillonacee), joka on Lounais-Euroopalle tyypillinen. Tämän perusteella rohdosjuuresta käytetään nimeä Liquirizia di Calabria, jotta se erottuu Venäjänlakritsista, joka on kirkaampaa ja jota saadaan *Glycyrrhiza Glanduliferasta* tai Kaakkois-Euroopassa kasvavasta *Glycyrrhiza Echinatasta*."

Lisäksi kuuluisan Encyclopaedia Britannican 14. painoksessa (1928) todetaan: "Mehun valmistus on laajalle alueelle Välimeren rannikkoa pitkin levinnyt elinkeino: Isossa-Britanniassa arvostetuin laatu saadaan kuitenkin Calabriasta [...]"

Encyclopaedia Britannican kanta saa tukea Yhdysvaltojen ulkoasiainministeriön mietinnöstä nimeltään *The licorice plant* (1985).

Calabrian lakritsijuurella tarkoitetaan kompleksista "tuotetta", joka on osittain seurausta ihmisen vuosisatojen ajan jatkuneesta, Calabrian alueella perinteeksi muodostuneesta toiminnasta. Tämä voidaan todeta 1700-luvun lopulta peräisin olevasta Saint-Nonin maalauksesta teoksessa *Stato delle persone in Calabria. I concari*, Vincenzo Padula, 1864, asiakirjassa *SVIMEZ Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive del 1951*, teoksessa *Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro di Augusto Placanica*, 1980, teoksessa *I "Conci" e la produzione del succo di liquerizia in Calabria*, Gennaro Matacena, 1986, teoksessa *La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo*, Vittorio Marzi et al., 1991, sekä useissa muissa 1700–2000-luvuilla julkaistuissa teksteissä.

1700-luvun loppupuolella lakritsanviljelyä harjoitettiin Calabriassa koko Joonianmeren rannikon alueella, varsinkin Lucanian vastaisella pohjoisrajalla, ja Sibarin laajalla tasangolla, jossa viljely oli runsasta Crotoneen ja Rebbio Calabriaan saakka. Viljely oli runsasta myös Cratin laaksossa Cosenzasta Sibarin tasangolle sekä Tyrrhenianmeren rannikon laajalla nauhamaisella alueella.

Eritelmän julkaisutiedot:

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 4. elokuuta 2007 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 180 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Liquirizia di Calabria" hyväksymiseksi. Eritelmän koonnettu teksti on saatavissa internet-osoitteessa:

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

tai

menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja napsauttamalla ensin "Prodotti di qualità" (vasemmalla) ja sen jälkeen "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]"
