

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 321/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”**

**EK-sz.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007**

**OFJ ( ) OEM ( X )**

**1. Elnevezés:**

„Liquirizia di Calabria”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A „Liquirizia di Calabria” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a friss vagy szárított édesgyökér, illetve annak kivonata esetében használható. Az édesgyökér a spontán termő vagy termesztett (a hüvelyesek családjába tartozó) *Glycyrrhiza glabra* növény Calabriában „Cordara” néven ismert „közönséges változatától” („typica”) származik.

Forgalomba kerülésekor a „Liquirizia di Calabria” OEM az alábbi tulajdonságokkal jellemezhető:

Friss gyökér:

- Színe szalmasárga.
- Íze édes, aromás, intenzív és tartós.
- Nedvességtartalma 48 % és 52 % közötti.
- Glicirizintartalma 0,60 % és 1,40 % közötti.

Szárított gyökér:

- Színe a szalmasárga és az okkersárga között változik.
- Íze édes, gyümölcsös, enyhén fanyar.
- Nedvességtartalma 6 % és 12 % közötti.
- Glicirizintartalma 1,2 % és 2,4 % közötti.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

Gyökérkivonat:

- Színe az égett földszín és a fekete között változik.
- Íze édes-kesernyés, aromás, intenzív és tartós.
- Nedvességtartalma 9 % és 15 % közötti.
- Glicirizintartalma 3 % és 6 % közötti.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

Az előállítás valamennyi fázisa, a termesztéstől a begyűjtésig, beleértve a szárítás és feldolgozás műveleteit is, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Liquirizia di Calabria” OEM karton, üveg, fém, kerámia, polipropilén és úgynevezett Cartene (bejegyzett márkanév – nagysűrűségű polietén vagy polietilén anyag, amelynek polimerikus láncá elég rövid ahhoz, hogy legalább részben elbomló anyaggá álljon össze), illetve az érvényes jogszabályok által, élelmiszerek csomagolására engedélyezett bármilyen egyéb anyagból készült csomagolásban forgalomba kerülhet. A termék 5 g és 25 kg közötti csomagolásban kapható. Minden kiszárazást úgy kell lezárni, hogy a zár kinyitáskor felszakadjon.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkén fel kell tüntetni az eredetmegjelölés logóját, az ellenőrző szerv által kiadott sorszámat, valamint a dobozban található termék csomagolásának dátumát. A „Liquirizia di Calabria” OEM logója egy stilizált, egyenlő oldalú rombuszt ábrázol, melynek sarkai 90°-osak. A teljes logó legkisebb nyomtatási mérete oldalanként 0,5 cm. Az eredetmegjelölés logója bármilyen színben a termékre nyomtatható.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Liquirizia di Calabria” előállítási területe magában foglalja a termékleírásban részletesen felsorolt, legfeljebb 650 méteres tengerszint feletti magasságban fekvő valamennyi olyan település területét, ahol a „Glycírrhiza glabra” Calabriában „Cordara” néven ismert, közönséges változata („typica”) spontán terem, vagy termesztik. A területet északon a Rocca Imperiale területéig szelíden lejtő Pollino hegység határolja, ez egyben természetes határ is Basilicata tartomány irányában. A terület magában foglalja a délről észak felé kanyargó, a Sibari síkságot átszelő, a Jón-tengerbe északkeletről beömlő Crati folyó vidékének mindkét partját. A Tirrén-tenger felőli oldalon, északról dél felé haladva a Falconara Albanese és Nicoterra közigazgatási területe között elhelyezkedő vidékek érintettek. A Jón-tenger felől nézve, északról induló, a Sibari síkság és a tágas Crotoni síkság felé terjedő területek érintettek, egészen Calabria legészlső csücskéig.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Az édesgyökér hagyományosan Calabria part menti tájain termesztették, különösképpen a Sibari síkságon, a Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro és Rossano települések által határolt területen, ahol a szilíciumoxidos, nagyobb szemcseszerkezetű, semleges pH-értékű föld természetes adottsága kedvező hatást gyakorol a növényre. A Sibari síkság, amely napjainkban is a legjelentősebb édesgyökér-termesztő terület, a hegyek közelsége, és a Pollino, valamint a Sila természetes szélfogó hatása miatti szélcsendnek köszönhetően időjárási szempontból is kedvező feltételekkel rendelkezik a növény elterjedéséhez. Az édesgyökér a tengerparti szakaszokon spontánul terem, illetve termesztethető; a növény továbbterjed a Tirrén-, (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese stb.) és a Jón-tenger parti sávjaitól (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica stb.) egészen a nagyobb calabriai folyóvölgyek felé terjeszkedő belső domborulatokig nyúló vidékekig, amelyek egyedi sajátosságainak köszönhetően a tenger jótékony hatása alatt állnak, és emiatt az édesgyökér ugyanazokkal a jellemzőkkel terem meg a parttól jó néhány kilométeres távolságban is, mint annak közvetlen közelében. A meleg, csapadékmentes nyárral és az enyhe télllel jellemezhető, egyértelműen mediterrán éghajlatnak köszönhetően a *Glycyrrhiza glabra* Cordara-nak is nevezett, közönséges változata (typica), a vizsgált területen teljes egészében, egységes módon tudott elterjedni.

### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Liquirizia di Calabria” OEM kémiai-fizikai szempontból határozottan különbözik a hozzá hasonló változatoktól, még hozzá a gyógyszernek nem minősülő termék forgalomba kerülésekor meglévő tulajdonságait meghatározó olyan másodlagos anyagcseretermékek miatt, mint amilyen fő hatóanyaga, a glicirizin is. A „Liquirizia di Calabria” növényben, a többi édesgyökér-fajhoz és változathoz képest ez a szaponin átlagosan alacsonyabb százalékban található meg – éppen ezen tulajdonsága miatt olyan keresett a piacon. A legújabb kutatások eredményei alapján még egyértelműbbé vált a különbség a „Liquirizia di Calabria” és a szomszédos tartományokból származó változatok között, részben a már említett, a többi tartományból származó gyökerekénél határozottan alacsonyabb glicirizinsav-tartalom miatt, részben pedig, mert a tárgyalt változatnak a cukortartalma is alacsonyabb.

További, a növény illó komponenseit kutató vizsgálatok során kimutatták, hogy a „Liquirizia di Calabria” összetétele a többi, olasz és külföldi eredetű édesgyökér összetételétől egyaránt egyértelműen különbözik. Végül pedig a más országokból származó édesgyökérrel végzett összehasonlítások során bebizonyosodott, hogy a „Liquirizia di Calabria” növényben meglévő fenolos vegyületek minőségi és mennyiségi tekintetben egyaránt más összetételt mutatnak a többihez képest.

Különösképpen szembetűnő a termékben a likviritigenin és az izolikviritigenin alacsony százalékos aránya, míg az összetevők között nagy százalékban található A-likochalkon, ami egyes vizsgált mintákban egyáltalán nem volt kimutatható, másokban pedig B-Likochalkonnal együtt volt jelen.

### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Calabria tartomány, elhelyezkedése és hegyrajza miatt a többi olasz tartománnyal összehasonlítva teljesen egyedi sajátosságokkal rendelkezik.

Az olasz csizma legszélső részén található Calabria tartomány különálló, hosszú és keskeny félszigetnek tekinthető, amelyet nagyjából 800 kilométer hosszan a tenger ölel körül. Bizonyos tekintetben mutat némi hasonlóságot Puglia tartománnyal, más vonatkozásban azonban attól teljes mértékben eltérő tulajdonságokkal bír. Az Appenninek vonulata hosszanti irányban kettészeli Calabriát – ez a jelenség egyetlen más olaszországi tartományra sem jellemző.

Calabria elhelyezkedése és hegyrajza teljességgel egyedülálló bio-pedoklimatikus tényezőket eredményez a félsziget többi részéhez viszonyítva – mindez az átlaghőmérséklet, a hőmérséklet-ingadozás, a páratartalom, az esős napok száma, az éves csapadék mennyisége, a szél, a napos órák száma, a napsugárzás és ebből következően a talaj hőmérséklete tekintetében egyaránt megnyilvánul – amint azt már számos kutatás során kimutatták. A növényfaj az évszázadok során erősen alkalmazkodni kényszerült a speciális élőhelyhez, ennélfogva erős szelekció zajlott le, amely meghatározta a növény összetételének, tápértékének, aromatólógiai tulajdonságainak alakulását és ennek nyomán egy egyedi kemotípus, a „Liquirizia di Calabria” létrejöttét.

Az édesgyökér ezen speciális típusa Calabria tartományra jellemző, és valójában már a tizenhetedik században ismerték – amint az számos fennmaradt dokumentumból kiderül –, ezek közül megemlítjük a „Trattato di terapeutica e farmacologia” (Gyógyászati és gyógyszerészeti traktátum) I. kötetét (1903), amelyben ez olvasható: „... A növényfaj, amiből származnak, az Európa délnyugati részén termő *Glycyrrhiza Glabra* (Zöldsegyfélék, pillangósvirágúak). Ezt a gyógyhatású gyökeret olykor a Liquirizia di Calabria elnevezéssel illetik, így különböztetik meg az Európa délkeleti részén honos, világosabb színű Liquirizia di Russia-tól, ami a *Glycyrrhizina glandulifera* vagy *echinata* változatokból származik.”

Ezenkívül, a híres Encyclopaedia Britannica tizennegyedik kiadásának (1928) tanúsága szerint: „... 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 ...” („Az édesgyökérlé készítése a Földközi-tenger partvidékén igen elterjedt, ám Nagy-Britanniában a Calabriában készült terméket tartják a legjobb minőségűnek ...”).

Az Encyclopaedia Britannica állítását megerősíti egy, az Egyesült Államok Külügyminisztériuma által készített, „The licorice plant” című jelentés is (1985)

A „Liquirizia di Calabria” egy komplex „terméket” jelöl, amely az ember és a természet kölcsönhatása nyomán keletkezett, a századok során fennmaradt, mígnem Calabria tartomány büszke hagyományainak sorába emelkedett, amint arról Saint-Non tizennyolcadik század végére tehető festménye, Vincenzo Padula „Stato delle persone in Calabria” című 1864-es tanulmánykötetének „I concari” című fejezete, a SVIMEZ „Piante officinali in Calabria presupposti e prospettive” című dokumentuma, Augusto Placanica 1980-as, „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro” című írása, az 1986-os, a „La dolce industria” című kiadványban található, Gennaro Maticena tollából származó írás, az „I Conci e la produzione del succo di liquerizia in Calabria”, a Vittorio Marzi és mások által közzétett 1991-es, „Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo” című szöveg és számos más, 1700 és 2000 között napvilágot látott írás tanúskodik.

Calabriában a tizennyolcadik század második felében az édesgyökér termesztése a Jón-tenger partján elhelyezkedő települések mindegyikére jellemző volt – főként a Lucaniával határos északi tájakon, illetve a tágas Sibari síkságon volt a legjellemzőbb, egészen Crotone és Reggio Calabria településekig. A Cosenzától a Sibari síkság felé kanyargó Crati folyó mentén is bőven termelt a növény, beleértve a Tírrén-tenger partvidékének jelentős szakaszait is.

#### Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy a „Liquirizia di Calabria” OEM elismerésére irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2007. augusztus 4-i, 180. számában közzétette, elindította a nemzeti kifogásolási eljárást. A egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi internetes oldalon:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vagy

közvetlenül a minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>), (a képernyő bal oldalán) a „Prodotti di qualità” (Minőségi termékek) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” („Az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) menüpontra kattintva.