

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 321/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

N. CE: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Liquirizia di Calabria»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

La Denominazione di Origine Protetta «Liquirizia di Calabria» è riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Tale liquirizia deve provenire dalle coltivazioni e dalle piante spontanee di *Glycyrrhiza glabra* (Fam. *Leguminose*), nella «varietà typica» denominata in Calabria «Cordara».

All'atto dell'immissione al consumo la «Liquirizia di Calabria» DOP presenta le seguenti caratteristiche:

Radice fresca:

- Colore giallo paglierino
- Sapore dolce, aromatico, intenso e persistente
- Umidità compresa tra il 48 % e il 52 %
- Glicirizzin compresa tra 0,60 % e 1,40 %

Radice essiccata:

- Colore dal giallo paglierino al giallo ocra
- Sapore dolce, fruttato e leggermente astringente
- Umidità compresa tra il 6 % e il 12 %
- Glicirizzina compresa tra l'1,2 % e il 2,4 %

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Estratto di radice:

- Colore dal marrone terra bruciata al nero
- Sapore dolce-amaro, aromatico, intenso e persistente
- Umidità compresa tra il 9 % e il 15 %
- Glicirizzina compresa tra il 3 % e il 6 %

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione alla raccolta, nonché le operazioni di essiccazione e di trasformazione, devono avvenire nell'area delimitata al punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

La «Liquirizia di Calabria» DOP è commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene e cartene e in tutti i materiali ammessi dalle leggi vigenti in materia di confezionamento di prodotti alimentari. Le confezioni potranno avere un peso oscillante tra i 5g e i 25 kg. Ogni confezione deve comunque essere sigillata in maniera che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Sull'etichetta, deve essere riportato, il logo della denominazione, la numerazione progressiva attribuita dalla struttura di controllo, e la data di confezionamento del prodotto contenuto nei singoli astucci. Il logo della denominazione «Liquirizia di Calabria» DOP raffigura, in maniera stilizzata, un rombo con lati uguali e angoli di 90°. La dimensione minima di stampa dell'intero logo è di 0,5 cm sia in altezza che in larghezza. Il logo della denominazione può essere stampato in tutti i colori.



4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione della «Liquirizia di Calabria» comprende tutti i territori comunali riportati in maniera dettagliata nel disciplinare di produzione, dove si registra la presenza allo stato spontaneo o coltivata della pianta di *Glycyrrhiza Glabra* «varietà tipica» denominata in Calabria «Cordara» fino ad una altitudine di 650 mt s.l.m. Questa zona è delimitata a nord dal massiccio del Pollino che degrada dolcemente a nord-est fino al territorio di Rocca Imperiale, risultando così separata dalla Regione Basilicata. L'area comprende i territori della valle del Crati che si affacciano sull'argine destro e sull'argine sinistro del fiume che, scorrendo da sud a nord, sfocia a nord-est nel mar Ionio, attraversando la piana di Sibari. Sul versante tirrenico sono interessate le aree che, procedendo da nord a sud, sono comprese tra il territorio comunale di Falconara Albanese e quello di Nicotera. Sul versante ionico, sono inclusi gli areali che, partendo da nord, incontrano la Piana di Sibari, l'ampia pianura del crotonese, per arrivare fino all'estrema punta della Calabria.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'area storica di produzione della liquirizia era la zona costiera della Calabria e in particolare l'area principale situata tra i comuni di Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano situati nella piana di Sibari, grazie alla naturale predisposizione dei terreni della piana, dotati d'elementi silicei, ricchi di scheletro e con un fattore ph neutro. Anche dal punto di vista climatico la piana di Sibari, dove ancora oggi si concentra la maggiore produzione di liquirizia, presenta condizioni favorevoli alla diffusione di questa pianta, per la vicinanza dei monti e l'assenza della traiettoria dei venti, visto che il Pollino e la Sila circostanti rappresentano una naturale barriera. Le piante di liquirizia nascono spontanee e coltivate lungo i litorali e si diffondono dalle pianure delle fasce costiere del Tirreno (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) e dello Jonio (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) alle aree interne collinari, ampliandosi attraverso le valli dei principali fiumi calabresi fino ai rilievi interni, che per la particolare conformazione godono dei benefici effetti dell'influsso del mare, per cui la liquirizia è presente, con le stesse caratteristiche, anche a diversi chilometri dalla costa. Il clima, decisamente mediterraneo, con lunghe estati calde ed asciutte ed inverni miti, determina una omogenea diffusione della *Glycyrrhiza glabra* var. *typica* (detta Cordara) su tutto l'areale preso in considerazione.

5.2. Specificità del prodotto:

La «Liquirizia di Calabria» DOP, si distingue decisamente da varietà ad essa similari dal punto di vista chimico-fisico, per la presenza di metaboliti secondari tra cui il principio attivo che definisce le caratteristiche commerciali e farmaco gnostiche: la glicirrizina. Si tratta di una saponina presente nella liquirizia di Calabria in percentuale mediamente più bassa rispetto alle performance delle medesime specie e varietà e che proprio per questo motivo è ricercata sul mercato. I risultati di recenti studi hanno maggiormente evidenziato la differenza tra la liquirizia di Calabria e quelle provenienti da altre regioni limitrofe nel contenuto in acido glicirizzico, come detto, nettamente inferiore rispetto a quello contenuto nelle radici provenienti dalle altre regioni ma anche per il minor contenuto di zuccheri.

Un ulteriore studio condotto sulla frazione volatile ha evidenziato la netta differenza tra la composizione della liquirizia di Calabria rispetto a quelle di altra provenienza sia italiana che estera. Il raffronto, infine, con gli estratti di liquirizia provenienti da altri Paesi ha evidenziato nella liquirizia di Calabria una differente composizione quali-quantitativa in composti fenolici.

In particolare emerge la presenza in minima percentuale di liquiritigenina, isoliquiritigenina mentre percentuali significative sono rappresentate dal Licochalcone A che risulta assente in altri campioni e copresente con il Licochalcone B in altri.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

La Calabria è una regione che, per via della sua conformazione ed orografia, presenta caratteristiche assolutamente uniche rispetto a tutte le altre regioni italiane.

Estremo lembo della penisola italiana, la Calabria è essa stessa considerata una penisola lunga e stretta circondata dal mare per circa 800 Km che, se per certi versi può essere paragonata alla Puglia, per altri dimostra di essere totalmente differente da questa. Infatti la Calabria è divisa longitudinalmente in due parti dalle alte catene montuose appenniniche, elemento questo assolutamente unico nel panorama delle regioni italiane.

La conformazione e l'orografia determinano in Calabria condizioni bio-pedo-climatiche assolutamente uniche e peculiari rispetto al resto della penisola in termini di temperature medie, escursione termica, umidità, piovosità, precipitazioni, vento, eliofanìa e radiazione solare quindi temperatura del suolo, elementi questi ampiamente dimostrati da numerosi studi scientifici. Il particolare habitat ha, nel corso dei secoli, esercitato sulla specie una forte pressione adattiva e quindi selettiva condizionando le performance in termini di caratteristiche compositive, nutrizionali, aromatiche definendo uno specifico chemiotipo: la liquirizia di Calabria.

Questa particolare tipologia di liquirizia è identificativa della regione Calabria infatti essa era ben nota già nel Seicento come emerge da numerosi documenti, tra cui il famoso «Trattato di terapeutica e farmacologia» Vol. I (1903) in cui si afferma che «... La specie che li fornisce è la *Glycyrrhiza Glabra* (*Leguminose Papilionacee*), che appartiene al sud-ovest dell'Europa. Talora la radice officinale è designata con il nome di Liquirizia di Calabria, per distinguerla dalla liquirizia di Russia, più chiara fornita dalla *Glycyrrhiza glandulifera* o *echinata* che si trova nel sud-est dell'Europa».

Inoltre la celebre Encyclopaedia Britannica, nella sua «Quattordicesima Edizione» (1928) asserisce: «...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 ...».

L'opinione espressa dall'Encyclopaedia Britannica è confermata in una relazione del Dipartimento di Stato degli USA «The licorice plant» (1985).

La Liquirizia di Calabria identifica un «prodotto» complesso frutto dell'interazione con l'opera dell'uomo, che si è tramandata nel corso dei secoli ed è assurta alla dignità di tradizione della regione Calabria così come riscontrabile nel Dipinto di Saint-Non risalente alla fine del 1700, in Stato delle persone in Calabria. I concari. di Vincenzo Padula risalente 1864, nel documento SVIMEZ Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive del 1951, in Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro di Augusto Placanica del 1980, in I «Conci» e la produzione del succo di liquirizia in Calabria di Gennaro Maticena redatto nel 1986, in La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo di Vittorio Marzi et al. del 1991, e in molti altri testi pubblicati tra il 1700 e il 2000.

Nella Calabria del secondo Settecento la coltivazione della liquirizia si estendeva lungo tutto il litorale ionico, soprattutto ai confini settentrionali con la Lucania e nella vasta piana di Sibari, dove abbondava, fino a Crotone e Reggio Calabria. Ma era anche abbondante nella valle del Crati che da Cosenza sbocca nella piana di Sibari, nonché in ampie fasce della zona costiera tirrenica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Liquirizia di Calabria» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 180 del 4 agosto 2007 testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

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

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
