

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2010/C 321/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

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

AĢIN () ACVN (X)

1. Apraksts:

“Liquirizia di Calabria”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Liquirizia di Calabria” piešķir vienīgi svaigai vai žāvētai lakricai un tās ekstraktam. Šī lakrica jāiegūst no kultūrā audzētiem vai savvaļā augošiem *Glycyrrhiza glabra* sugas (tauriņziežu dzimta (*Fabaceae* jeb *Leguminosae*, jeb *Papilionaceae*) vietējās “tipiskās varietātes” augiem; Kalabrijā (*Calabria*) šo varietāti sauc par *cordara*.

Piedāvājot tirdzniecībā produktu ar ACVN “Liquirizia di Calabria”, tam jābūt ar šādām īpašībām.

Svaiga sakne:

- krāsa salmu dzeltena,
- garša saldena, aromātiska, stipra un paliekoša,
- mitruma saturs no 48 līdz 52 %,
- glicirizīna saturs no 0,60 līdz 1,40 %.

Žāvēta sakne:

- krāsa no salmu dzeltenas līdz okerdzeltenai,
- garša saldena, augļaina un viegli savelkoša,
- mitruma saturs no 6 līdz 12 %,
- glicirizīna saturs no 1,2 līdz 2,4 %.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Saknes ekstrakts:

- krāsa no apdedzināta māla kastaņbrūnas līdz melnai,
- garša saldeni rūgtena, aromātiska, stipra un paliekoša,
- mitruma saturs no 9 līdz 15 %,
- glicirizīna saturs no 3 līdz 6 %.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Visi ražošanas procesa posmi no audzēšanas līdz novākšanai, kā arī žāvēšana un pārstrāde jāveic 4. punktā noteiktajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.:*

Produktu ar ACVN "Liquirizia di Calabria" piedāvā tirdzniecībā kartona, stikla, metāla, keramikas, polipropilēna un augsta blīvuma [termoplastiska] polietilēna iepakojumos, kā arī visu to materiālu iepakojumos, kas atļauti ar spēkā esošajiem noteikumiem pārtikas produktu iepakojumu materiālu jomā. Iepakojumu satura svars var būt no 5 g līdz 25 kg. Katru iepakojumu jāaizzīmogo tā, ka to nevar atvērt, nepārplēšot zīmogu.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Uz etiķetes jānorāda nosaukuma logotips, pārbaudes struktūras piešķirtais kārtas numurs un katrā atsevišķā kastē ietilpstošā produkta iepakojšanas datums. ACVN "Liquirizia di Calabria" logotipā atveidots stilizēts vienādmalu taisnstūris [90°] rombs. Logotipa iekšienē atveidotajam uzrakstam jābūt 0,5 cm gan augstumā, gan platumā. Nosaukuma logotips var būt nodrukāts jebkurā krāsā.



4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

"Liquirizia di Calabria" ražošanas apgabalā ietilpst visu pašvaldību teritorijas, kuras sīki aprakstītas produkta specifikācijā un kurās *Glycyrrhiza glabra* sugas vietējās "tipiskās varietātes" augi, ko Kalabrijā sauc par *cordara*, savvaļā vai kultūrā aug vietās līdz 650 m augstumam virs jūras līmeņa. Šā apgabala dienvidu pusē ir Pollino (*Pollino*) kalnu masīvs, kas virzienā uz ziemeļaustrumiem ar lēzenām nogāzēm pāriet *Rocca Imperiale* teritorijā, tādējādi gandrīz norobežojot to no Bazilikatas (*Basilicata*) reģiona. Apgabalā ietilpst *Crati* ielejas teritorijas, kas stiepjas gar kreiso un labo krastu upei, kura, tecējama no dienvidiem uz ziemeļiem un šķērsojot *Sibari* līdzenumu, ziemeļaustrumos ietek Jonijas jūrā. Tirēnu jūras puses nogāzē attiecīgie apgabali stiepjas no ziemeļiem uz dienvidiem un ietver apvidus no *Falconara Albanese* pašvaldības līdz *Nicotera* pašvaldības teritorijai. Jonijas jūras puses nogāzē apgabals ietver *Sibari* līdzenumu apvidus ziemeļu pusē, plašo *Krotone* (*Crotone*) rajona līdzenumu un stiepjas līdz pat Kalabrijas galējiem dienvidiem.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Lakricas audzēšanas vēsturiskais apgabals bija Kalabrijas piekraste, bet lielākoties to audzēja apgabalā, kurā ietilpa *Villa Piana*, *Cerchiara di Calabria*, *Cassano-Sibari*, *Corigliano Calabro* un *Rossano* pašvaldības teritorijas *Sibari* līdzenumā, kur ir lakricai dabiski piemērotas augsnes, jo tās satur silīcija savienojumus, ir skeletainas un augsnes reakcija (pH) ir neitrāla. Arī klimatisko apstākļu ziņā *Sibari* līdzenumā, kur joprojām arī šodien izaudzē lielāko daļu lakricas produkcijas, ir labvēlīgi nosacījumi šā auga izplatībai – kalnu tuvums un nav stipru vēju, jo apkārtējie *Pollino* [*Pollino*] un *Silas* [*Sila*] masīvi tiem veido dabiskus šķēršļus. Lakrica gan savvaļā, gan kultūrā aug gar piekrastēm un no Tirēnu jūras piekrastes līdzenumiem (*Lamezia*, *Falerna*, *Nocera Tirenese* utt.) un Jonijas jūras piekrastes līdzenumiem (*Crotone*, *Isola Capo Rizzuto*, *Chiaravalle*, *Badolato*, *Roccella Jonica* utt.) gar lielāko Kalabrijas upju piekrastu ielejām izplatās uz pakalnu iekšējiem paugurainākiem apgabaliem, kur jūras tuvums ietekmē to īpaši labvēlīgi, tādējādi nodrošinot lakricai vienādas īpašības arī vairāku kilometru attālumā no krasta. Izteiktais Vidusjūras klimats ar garu, siltu un sausu vasaru un maigu ziemu veicina *Glycyrrhiza glabra var. typica* (*cordara*) vienmērīgu izplatību visā attiecīgajā apgabalā.

5.2. Produkta specifika:

Lakrica ar ACVN "Liquirizia di Calabria" fizikāli ķīmiskajā ziņā krasi atšķiras no līdzīgām varietātēm ar sekundārajiem metabolītiem, kuru vidū ir aktīvā viela glicirizīns, kas nosaka produkta komerciālās un farmakoloģiskās īpašības. Tas ir saponīns, kura vidējais procentuālais saturs Kalabrijas lakricā ir zemāks salīdzinājumā ar citur sastopamās šīs pašas sugas un varietātes lakricu, un tieši šā iemesla dēļ Kalabrijas lakrica ir ļoti pieprasīta tirgū. Nesenu pētījumu rezultāti vēl vairāk liecina par atšķirību starp Kalabrijas lakricu un citos blakus reģionos augošu lakricu glicirizīnskābes satura ziņā: kā jau sacīts, Kalabrijas lakricsaknē tās ir ievērojami mazāk nekā citos reģionos iegūtās lakricsaknēs; turklāt Kalabrijas lakricsaknē mazāks ir arī cukuru saturs.

Kāds cits nesens pētījums attiecībā uz gaistošās frakcijas saturu liecina, ka Kalabrijas lakricsaknē tās sastāvs ir citāds salīdzinājumā ar citur Itālijā vai ārvalstīs audzētām lakricsaknēm. Visbeidzot, salīdzinot Kalabrijas lakricsaknes ekstraktu ar citās zemēs audzētu lakricsakņu ekstraktu, atklājās, ka Kalabrijas lakricsaknē ir īpašs fenolu kvalitatīvais un kvantitatīvais sastāvs.

Īpaši raksturīgi ir tas, ka likviritigenīna un izolikviritigenīna procentuālais daudzums ir niecīgs, savukārt likohalkona A daudzums ir ievērojams, turpretim citos lakricsaknes paraugos vai nu tā nav vispār, vai tas ir kopā ar likohalkonu B.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Kalabrija ģeogrāfiskajā un reljefa ziņā ir unikāls reģions salīdzinājumā ar pārējiem Itālijas reģioniem.

Būdama Itālijas pussalas galējā strēle, Kalabrija pati par sevi vien tiek uzskatīta par garu un šauru pussalu, kurai jūras krasta kopējais garums ir aptuveni 800 km; daži aspekti to dara līdzīgu Apūlijai [*Puglia*], taču citādā ziņā tā krasi atšķiras no šā reģiona. Augstās Apenīnu kalnu grēdas gareniski dala Kalabriju divās daļās – šāda ainaviskā parādība Itālijas reģionu vidū ir unikāla.

Ģeogrāfiskā konfigurācija un reljefs nosaka Kalabrijas unikālos un ļoti īpašos bioloģiskos, augsnes un klimatiskos apstākļus salīdzinājumā ar Apenīnu pussalas pārējo daļu, no kuras tā atšķiras ar vidējiem temperatūras rādītājiem, diennakts temperatūras starpībām, mitrumu, lietus daudzumu un nokrišņu sadalījumu, vēju, kā arī saules gaismas stiprumu un starojumu, tādā arī augsnes temperatūru; šie faktori pārliecinoši pierādīti ar virkni zinātnisku pētījumu. Gadsimtu gaitā šī suga selektīvi pielāgojusies savdabīgās vides ietekmei, kas noteikusi vietējās lakricsaknes ķīmisko sastāvu, uzturvērtību un aromātiskumu, kas dara Kalabrijas lakricsakni par īpašu produktu.

Šāda specifiska veida lakrica ir viena no Kalabrijas reģiona īpatnībām, kas bija labi zināma jau XVII gadsimtā, kā par to liecina daudzi dokumenti, tostarp slavenais "Terapijas un farmakoloģijas traktāts" ("Trattato di terapeutica e farmacologia"), I sējums (1903), kurā lasāms, ka " [...] produktu iegūst no *Glycyrrhiza glabra* (*Papillonaceae* dzimta) sugas auga, kura izcelsme ir Dienvidrietumeiropa. Dažos gadījumos šo ārstniecības sakni pazīst ar nosaukumu "Liquirizia di Calabria", lai atšķirtu to no Krievijas lakricsaknes, kas ir gaišākā krāsā un ko iegūst no *Glycyrrhiza glandulifera* jeb *echinata* sugas auga, kura izcelsme ir Dienvidaustrumeiropa".

Turklāt slavenās *Encyclopaedia Britannica* četrpadsmitajā izdevumā (1928) norādīts, ka " [...] sulas iegūšana Vidusjūras piekrastē ir plaši izplatīta rūpniecības nozare:bet kvalitātes ziņā visiecienītākā Lielbritānijā ir tā, kas gatavota Kalabrijā (*Made in Calabria*)."

Encyclopaedia Britannica izteikto vērtējumu apstiprina ASV Ārlietu ministrijas ziņojums "The licorice plant" ("Lakricas augs") (1985).

Ar nosaukumu "Liquirizia di Calabria" apzīmē sarežģīta sastāva "produktu" – dabas un cilvēka darba augli, kura gatavošana pārmantota vairāku gadsimtu gaitā un kurš ir Kalabrijas reģiona tradīcijas simbols, kā redzams *Saint-Non* gleznā, kas datējama ar XVIII beigām (avots: *Stato delle persone in Calabria*). Citu avotu vidū minami: Vinčenco Padula (*Vincenzo Padula*), "I concari" ("Lakricsaknes audzētāji") (1864), kas ietverts SVIMĒZ (Dienvidītalijas rūpniecības veicināšanas apvienība) dokumentā "Piante officinali in Calabria:" "presupposti e prospettive" ("Kalabrijas ārstniecības augi: pamatnosacījumi un perspektīvas") (1951); Augusto Plakanica [*Augusto Placanica*], "Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro" ("Piķis un lakricsakne XVIII gadsimta Kozencas provinces lauku apvidos: ražošanas veidi un darbaspēks") (1980); Džennāro Matačena (*Gennaro Matacena*), " "Conci" e la produzione del succo di liquerizia in Calabria" (" "Conci" un lakricsaknes sulas gatavošana Kalabrijā") (1986); Vitorio Marci (Vittorio Marzi) un citi, "La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo" ("Saldumu rūpniecība. Conci un lakricsakne Kozencas provincē no XVIII gadsimta līdz XX gadsimtam") (1991) un daudzi citi darbi, kas publicēti laikā no 1700. gada līdz 2000. gadam.

Kalabrijā XVIII gadsimta otrajā pusē lakricu audzēja visā Jonijas jūras piekrastē, jo īpaši gar Lukānijas (*Lucania*) ziemeļu robežu un plašajā *Sibari* līdzenumā, kur tās bija lielos daudzumos apgabalos līdz Krotonei (*Crotone*) un Redžo di Kalabrijai (*Reggio Calabria*). Bet daudz lakricas audzēja arī Krati (*Crati*) upes ielejā, kura no Kozencas ietek *Sibari* līdzenumā, kā arī plašās joslās Tirēnu jūras piekrastes apgabalā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, ACVN "Liquirizia di Calabria" atzīšanas pieteikumu 2007. gada 4. augustā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 180. numurā. Ražošanas specifiskācijas konsolidētā versija ir pieejama tīmekļa vietnē:

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

vai

tieši atverot ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un uzklikšķinot uz "Prodotti di Qualità" (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".