

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2013/C 219/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

NR. CE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

2. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări)

Aria geografică

Modificarea vizează introducerea în caietul de sarcini a comunei Castrovillari, din provincia Cosenza, omisă pur și simplu din greșeală la momentul redactării caietului de sarcini. La fel ca în celelalte comune cuprinse în caietul de sarcini, la Castrovillari se regăsesc condițiile de mediu și istorice necesare pentru producția de „Liquirizia di Calabria” DOP. Comuna Castrovillari se află parțial în câmpia Sibari și se învecinează cu comunele Altomonte, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Cassano Ionio și Civita, deja incluse în caietul de sarcini. În plus, în districtul Castrovillari, prezența unităților de prelucrare a lemnului-dulce „Liquirizia di Calabria” este documentată de surse istorice deja din 1842.

Au fost corectate, de asemenea, câteva erori legate de denumirea incorectă a unor comune cuprinse în aria de producție a lemnului-dulce „Liquirizia di Calabria”.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

NR. CE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Liquirizia di Calabria”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.8. Alte produse din anexa I la tratat (condimente etc.)

Clasa 2.4. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea de origine protejată „Liquirizia di Calabria” este rezervată exclusiv lemnului-dulce proaspăt sau uscat și extrasului de lemn-dulce. Acest lemn-dulce trebuie să provină din culturi și plante spontane de *Glycyrrhiza glabra* (fam. Leguminoase), mai exact din „varietatea tipică” denumită „Cordara” în Calabria.

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.

La momentul punerii în vânzare, „Liquirizia di Calabria” DOP prezintă următoarele caracteristici:

Rădăcină proaspătă:

- culoare galben-pai
- gust dulce, aromat, intens și persistent;
- umiditate între 48 % și 52 %;
- conținutul de glicirizină cuprins între 0,60 % și 1,40 %.

Rădăcină uscată:

- culoare de la galben-pai la galben-ocru;
- gust dulce, de fructe și ușor astringent;
- umiditate între 6 % și 12 %;
- conținutul de glicirizină cuprins între 1,2 % și 2,4 %.

Extract de rădăcină:

- culoare de la nuanța maro a lutului ars și până la negru;
- gust dulce-amar, aromat, intens și persistent;
- umiditate între 9 % și 15 %;
- conținutul de glicirizină cuprins între 3 % și 6 %.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției, de la cultivare la recoltare, inclusiv operațiunile de uscare și prelucrare, trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

„Liquirizia di Calabria” (DOP) se comercializează în ambalaje de carton, sticlă, metal, ceramică, poli-propilenă, PEHD sau orice alt material acceptat de legislația în vigoare în domeniul ambalării produselor alimentare. Greutatea ambalajelor poate varia între 5 g și 25 kg. Fiecare ambalaj trebuie sigilat în așa fel încât, atunci când este deschis, să se rupă sigiliul.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Pe etichetă trebuie să figureze logoul denumirii, numărul de ordine atribuit de autoritatea de control, precum și data la care a fost ambalat produsul conținut în fiecare ambalaj individual. Logoul denumirii de origine protejată „Liquirizia di Calabria” reprezintă, stilizat, un romb cu laturile egale și unghiuri de 90°. Întregul logo imprimat trebuie să aibă înălțimea și lățimea de cel puțin 0,5 cm. Logoul denumirii poate fi imprimat în toate culorile.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Liquirizia di Calabria” cuprinde toate teritoriile comunelor menționate în detaliu în caietul de sarcini, în care se înregistrează prezența spontană sau cultivată a plantei *Glycyrrhiza glabra*, mai exact „varietatea tipică” denumită „Cordara” în Calabria, până la o înălțime de 650 m deasupra nivelului mării. Această zonă este delimitată la nord de masivul Pollino, care coboară lin înspre nord-est până la teritoriul Rocca Imperiale, care marchează granița cu regiunea Basilicata. Zona cuprinde teritoriile văii Crati, care se întind pe cele două maluri ale fluviului, care curge de la sud la nord, traversează câmpia Sibari și se varsă în partea de nord-est în Marea Ionică. Pe versantul tirenian, zonele în cauză sunt cele cuprinse, de la nord la sud, între teritoriul comunal Falconara Albanese și Nicotera. Pe versantul ionic, sunt incluse, pornind din nord, zonele din câmpia Sibari și din câmpia întinsă din regiunea Crotona, până la extremitatea cea mai îndepărtată a Calabriei.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria istorică de producție a lemnului-dulce era zona de coastă a Calabriei, în special zona principală situată între comunele Villapiana, Cerchiara di Calabria, Cassano Ionio-Sibari, Corigliano Calabro și Rossano, situate în câmpia Sibari, datorită predispoziției naturale a solurilor silicioase din câmpie, bogate în schelet și cu un factor pH neutru. Și din punct de vedere climatic, câmpia Sibari, unde și astăzi se concentrează cea mai mare parte a producției de lemn-dulce, prezintă condiții favorabile răspândirii acestei plante, dat fiind faptul că munții se află aproape și nu bate vântul, iar Pollino și Sila formează o barieră naturală. Plantele de lemn-dulce cresc spontan sau sunt cultivate de-a lungul litoralului și se răspândesc din câmpiile de pe coasta tireniană (Lamezia, Terme, Falerna, Nocera Tirenese etc.) și de pe cea ionică (Crotona, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Ionica etc.) în zonele colinare din interior, făcându-și loc prin văile principalelor râuri calabreze până la formele de relief din interior care, datorită conformației lor speciale, beneficiază de efectele benefice ale mării, motiv pentru care lemnul-dulce se găsește, cu aceleași caracteristici, și la câțiva kilometri de coastă. Clima, mediteraneeană prin excelență, cu veri lungi, calde și uscate și ierni blânde, favorizează răspândirea omogenă a variantei tipice (denumită Cordara) a plantei *Glycyrrhiza glabra* în toată zona respectivă.

5.2. Specificitatea produsului

Denumirea de origine protejată „Liquirizia di Calabria” se deosebește în mod clar de alte varietăți asemănătoare din punct de vedere chimico-fizic, datorită prezenței unor metaboliți secundari, printre care se numără principiul activ care definește caracteristicile comerciale și farmaceutice ale produsului: glicirizina. Este vorba de o saponină prezentă în lemnul-dulce din Calabria în procentaj mediu mai mic decât în cazul altor specii și varietăți, acesta fiind însuși motivul pentru care este căutat pe piață. Rezultatele unor studii recente au scos și mai mult în evidență faptul că lemnul-dulce de Calabria este diferit de cel provenit din alte regiuni limitrofe, întrucât conținutul de acid glicirizic este net inferior celui din rădăcinile care provin din alte regiuni, iar conținutul de zaharuri este mai mic.

Un alt studiu referitor la fracțiunea volatilă a scos în evidență faptul că există o diferență netă între compoziția lemnului-dulce de Calabria și cea a altor varietăți italiene sau străine. În final, în urma unei comparații cu extracte de lemn-dulce din alte țări, s-a observat că lemnul-dulce de Calabria are o compoziție diferită în ceea ce privește compușii fenolici, atât din punct de vedere calitativ, cât și cantitativ.

Se observă, în special, o cantitate minimă de liquiritigenin și isoliquiritigenin, în timp ce licochalcone A se înregistrează în cantități mai mari, iar în alte eșantioane este fie absent, fie prezent împreună cu licochalcone B.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Calabria este o regiune care, datorită configurației sale geografice și orografice, prezintă caracteristici absolut unice față de toate celelalte regiuni italiene.

Extremitate a peninsulei italiene, Calabria este considerată o peninsulă lungă și îngustă, înconjurată de mare pe o lungime de aproximativ 800 km. Calabria este comparabilă cu regiunea Puglia în ceea ce privește anumite aspecte, însă există și elemente care indică faptul că aceste două regiuni sunt total diferite. De fapt, Calabria este împărțită longitudinal în două părți de lanțurile muntoase înalte ale Apeninilor, element absolut unic în panorama regiunilor italiene.

Configurația geografică și orografică a Calabriei creează condiții biologice, pedologice și climatice absolut unice, foarte diferite de restul peninsulei în ceea ce privește temperaturile medii, amplitudinea termică, umiditatea, precipitațiile, vântul, prezența soarelui și radiațiile solare, precum și temperatura solului, elemente amplu prezentate de numeroase studii științifice. De-a lungul secolelor, acest mediu special a exercitat asupra acestei specii o mare presiune de adaptare, deci selectivă, condiționând performanțele acesteia în ceea ce privește compoziția, nutriția și aromele aflate la originea definirii unui chemotip specific: „Liquirizia di Calabria”.

Acest tip special de lemn-dulce este un semn distinctiv al regiunii Calabria, fapt binecunoscut încă din secolul al XVII-lea, așa cum rezultă din numeroase documente, printre se numără faimosul „Tratat de terapeutică și farmacologie” vol. I (1903), în care se arată că: „Specia din care provine este *Glycyrrhiza glabra* (*Leguminosae Papilionaceae*), din sud-vestul Europei. În unele cazuri, rădăcina este cunoscută sub numele de Liquirizia di Calabria, pentru a marca diferența față de lemnul-dulce din Rusia, mai deschis la culoare, care se obține din *Glycyrrhiza Glandulifera* sau *Echinata*, care crește în sud-estul Europei.”

În plus, în cea de a paisprezecea ediție (1928) a celebrei *Encyclopaedia Britannica*, se menționează că „... 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 ...”.

Opinia exprimată în *Encyclopaedia Britannica* este confirmată de un raport al Departamentului de Stat al Statelor Unite ale Americii intitulat „The licorice plant” (1985).

Denumirea „Liquirizia di Calabria” desemnează un „produs” complex, născut din interacțiunea naturii cu priceperea omului, care s-a transmis de-a lungul secolelor și care s-a ridicat la rang de tradiție a regiunii Calabria, așa cum reiese din „Dipinto di Saint-Non”, care datează de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, din „Stato delle persone in Calabria. I concari”, de Vincenzo Padula (1864), din documentul SVIMEZ „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive” (1951), din „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industria e forze di lavoro”, de Augusto Placania (1980), din „I «Conci» e la produzione del succo di liquerizia in Calabria”, de Gennaro Maticena (1986), din „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo”, de Vittorio Marzi și alții (1991) și din multe alte texte publicate în perioada 1700-2000.

În cea de a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, în Calabria, culturile de lemn-dulce se întindeau de-a lungul întregului litoral al Mării Ionice, în special la frontierele nordice cu Lucania și în vasta câmpie Sibari, unde erau larg răspândite, până la Croton și Reggio Calabria. Se găseau din abundență și în valea Crati, care se deschide de la Cosenza către câmpia Sibari, precum și pe porțiuni întinse din zona de coastă tireniană.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a „Liquirizia di Calabria” DOP în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 294 din 18 decembrie 2012.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

⁽⁴⁾ A se vedea nota de subsol nr. 2.