

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 321/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

ES č.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Liquirizia di Calabria“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku:

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k Zmluve (korenie atď.).

Trieda 2.4. Pečivo, jemné pečivo, cukrovinky alebo drobné pečivo

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Chránené označenie pôvodu „Liquirizia di Calabria“ je vyhradené výlučne čerstvej alebo sušenej sladovke hladkoplodej (sladké drierko) alebo jej extraktu. Táto sladovka hladkoplodá musí pochádzať z pestovaných alebo voľne rastúcich rastlín druhu *Glycyrrhiza glabra* (čel'ad' bôbovité) konkrétne odrody, ktorá sa v Kalábrii nazýva „Cordara“.

V čase uvedenia na trh má výrobok „Liquirizia di Calabria“ CHOP tieto charakteristické vlastnosti:

Čerstvý koreň:

- Farba svetlo žltá.
- Chuť sladká, aromatická, výrazná a dlhotrvajúca.
- Vlhkosť 48 – 52 %.
- Obsah glycyrizínu 0,60 – 1,40 %.

Sušný koreň:

- Farba od svetlo žltej po okrovú.
- Chuť sladká, ovocná a mierne zvieravá.
- Vlhkosť 6 – 12 %.
- Obsah glycyrizínu 1,2 – 2,4 %

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Koreňový extrakt:

- Farba od hnedej farby spálenej zeme po čiernu.
- Chuť horkosladká, aromatická, výrazná a dlhotrvajúca.
- Vlhkosť 9 – 15 %.
- Obsah glycyrizínu 3 – 6 %.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Všetky kroky pri produkcii, od pestovania po zber, tak ako aj sušenie a spracovanie, musia prebiehať v oblasti vymedzenej v bode 4.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

Výrobok „Liquirizia di Calabria“ CHOP sa na trh dodáva v baleniach z lepenky, skla, kovu, keramiky alebo polypropylénu a zo všetkých materiálov, ktoré sú povolené platnými právnymi predpismi upravujúcimi balenie potravín. Hmotnosť balenia sa môže pohybovať medzi 5 a 25 kg. Každé balenie však musí byť zabezpečené tak, aby sa pri jeho otvorení poškodila pečať.

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Na etikete musí byť uvedené logo chráneného označenia pôvodu, výrobné číslo pridelené kontrolným orgánom a dátum zabalenia výrobkov do jednotlivých obalov. Logo výrobku „Liquirizia di Calabria“ CHOP znázorňuje štylizovaný kosoštvorec s rovnako dlhými stranami a s vnútornými uhlami 90°. Minimálna veľkosť tlačenej loga je 0,5 cm na výšku aj na šírku. Logo chráneného označenia pôvodu môže byť vytlačené v akomkoľvek farebnom prevedení.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby sladkého drievka „Liquirizia di Calabria“ zahŕňa všetky územia obcí podrobne vypísaných v špecifikácii výroby, na ktorých sa pestuje alebo voľne rastú rastliny druhu *Glycyrrhiza glabra* odrody, ktorá sa v Kalábrii nazýva „Cordara“, a to až do výšky 650 m n. m. Oblasť na severe ohraničuje horský masív Pollino, ktorý sa k severovýchodu mierne zvažuje až do oblasti Rocca Imperiale, a oblasť tak oddeľuje od regiónu Basilicata. Oblasť zahŕňa takisto územie v údolí Crati na pravom a ľavom brehu rieky tečúcej nížinou Piana di Sibari z juhu na sever a ústiacej na severovýchode do Jónskeho mora. Na úbočí polostrova, ktorý sa zvažuje smerom k Tyrhénskemu moru do oblasti výroby spadá územie, ktoré sa rozkladá od severu na juh a nachádza sa medzi územím obcí Falconara Albanese a Nicotera. Na úbočí smerujúcom do Jónskeho mora patria do oblasti územia od nížiny Piana di Sibari na severe cez rozsiahlu rovinu v provincii Crotona až po najjužnejší bod Kalábrie.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Sladovka hladkoplodá sa tradične pestovala na pobreží Kalábrie a predovšetkým v strednej oblasti medzi obcami Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro a Rossano nachádzajúcimi sa v nížine Piana di Sibari, a to vďaka prirodzeným predpokladom pôd v nížine, ktoré obsahujú kremík, sú bohato štruktúrované a majú neutrálnu pH. V nížine Piana di Sibari, kde sa výroba sladkého drievka sústreďuje prevažne aj dnes, panujú priaznivé podmienky pre rozšírenie rastlín sladovky plodnej takisto z hľadiska podnebia, a to predovšetkým vďaka blízkosti hôr a skutočnosti, že oblasť nie je veterná, pretože okolité pohoria Pollino a Sila predstavujú vetru prirodzenú prekážku. Sladovka hladkoplodá rastie voľne alebo sa pestuje pozdĺž pobrežia a šíri sa z nížin v pobrežnom pásme Tyrhénskeho mora (obce Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese atď.) a Jónskeho mora (obce Crotona, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica atď.) na kopcovité oblasti vo vnútrozemí cez údolia hlavných kalábrijských riek až na vnútrozemské pahorkatiny, ktoré sa vďaka svojmu zvláštnemu usporiadaniu tešia blahodarným účinkom mora. Sladovka hladkoplodá rastúca aj niekoľko kilometrov od pobrežia tak má rovnaké charakteristické vlastnosti. Jednoznačne stredomorské podnebie s dlhými, teplými a suchými letami a miernymi zimami spôsobuje, že typická odroda rastlín druhu *Glycyrrhiza glabra* (tzv. Cordara) je rovnomerne rozšírená na celom uvedenom území.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Výrobok „Liquirizia di Calabria“ CHOP sa od podobných odrôd z fyzikálno-chemického hľadiska výrazne líši z dôvodov prítomnosti druhotných metabolitov, napríklad účinnej látky, ktorá určuje obchodné a farmakognostické vlastnosti výrobku: glycyrizínu. Ide o saponín, ktorého priemerný obsah je vo výrobku „Liquirizia di Calabria“ v porovnaní s podobnými druhmi alebo odrodami v priemere nižší, a práve z tohto dôvodu je produkt vyhľadávaný na trhu. Výsledky nedávnych štúdií vo väčšine prípadov potvrdili, že sladovka hladkoplodá z Kalábrie sa od sladoviek plodných pochádzajúcich z iných okolitých regiónov líši obsahom kyseliny glycyrizovej, ktorý je, ako sa už spomínalo, pri danom výrobku výrazne nižší než v koreňoch pochádzajúcich z iných regiónov a obsahuje takisto menšie množstvo cukrov.

Najnovšia štúdia skúmajúca prchavú frakciu výrobku preukázala jasný rozdiel medzi zložením sladovky hladkoplodej z Kalábrie a sladoviek hladkoplodých iného pôvodu, či už talianskeho alebo zahraničného. Pri porovnaní s extraktmi sladovky hladkoplodej pochádzajúcej zo zahraničia sa zistilo, že zloženie sladovky z Kalábrie sa z hľadiska množstva aj kvality odlišuje obsahom fenolových zložiek.

Ako významná vlastnosť sa zdá najmä minimálny percentuálny obsah liquiritigenínu a isoliquiritigenínu a zároveň vysoký obsah licochalconu A, ktorý niektoré iné vzorky neobsahovali a v ďalších sa licochalcon A vyskytoval spolu s licochalconom B.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP), alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO):

Kalábria je regiónom, ktorému jeho usporiadanie a topografia prepožičiavajú oproti ostatným talianskym regiónom úplne výnimočné vlastnosti.

Kalábria sa nachádza na najvzdialenejšom okraji talianskeho polostrova a sama sa považuje za dlhý a úzky polostrov s 800 km dlhým pobrežím obklopeným morom, ktorý možno v niektorých ohľadoch porovnávať s regiónom Apúlie, v iných ohľadoch sa však Kalábria od tohto regiónu úplne odlišuje. Kalábriu totiž horizontálne rozdeľujú na dve časti hornaté pásma Apenín, čo je jav medzi talianskymi regiónmi skutočne jedinečný.

Usporiadanie a topografia Kalábrie vytvárajú v regióne v porovnaní so zvyškom polostrova úplne jedinečné a osobitné biologické, pedologické a klimatické podmienky, pokiaľ ide o priemerné teploty, teplotné rozdiely, vlhkosť, množstvo a charakter zrážok, vietor, dĺžku slnečného svitu, slnečné žiarenie, a tým aj teplotu zemského povrchu, čo dostatočne preukázali výsledky radu vedeckých štúdií. Toto špecifické stanovisko silne pôsobilo po dlhé stáročia na daný druh sladovky hladkoplodej, nútilo ju sa prispôbiť, a tým pôsobilo selektívne a pozmenilo zloženie, výživové a aromatické vlastnosti výsledných rastlín. Vznikol tak zvláštny chemotyp: kalábrijská sladovka hladkoplodá.

Tento zvláštny druh sladovky hladkoplodej, typický pre región Kalábrie, bol v skutočnosti známy už v 17. storočí, čo vyplýva z radu dokumentov, medzi ktoré patrí aj 1. zväzok slávneho diela „Trattato di terapeutica e farmacologia“ (Pojednanie o liečbe a farmácii, 1903), v ktorom sa píše: „... Druh, z ktorého sa získavajú, sa nazýva *Glycyrrhiza glabra* (sladovka hladkoplodá) a vyskytuje sa na juhozápade Európy. Jej liečivému koreňu sa niekedy hovorí Kalábrijská sladovka hladkoplodá, aby sa odlíšil od svetlejšej Sladovky ruskej, ktorá sa získava z druhov *Glycyrrhiza glandulifera* alebo *Glycyrrhiza echinata*, ktoré rastú v juhovýchodnej Európe.“

V štrnástom vydaní (1928) slávnej Encyclopaedia Britannica sa okrem iného píše: „... Príprava šťavy je široko rozšíreným priemyslom pozdĺž stredomorského pobrežia: ale šťava s kvalitou najviac oceňovanou vo Veľkej Británii je Vyrábaná v Kalábrii ...“.

Názor vyslovený v diele Encyclopaedia Britannica potvrdzuje správa ministerstva zahraničných vecí Spojených štátov amerických s názvom Sladovka hladkoplodá (1985).

Sladovka hladkoplodá „Liquirizia di Calabria“ predstavuje komplexný „výrobok“, ktorý vznikol zo spolupôsobenia ľudskej činnosti, ktorá sa po stáročia dedila z generácie na generáciu a bola povýšená na tradíciu regiónu Kalábría, ako dokladá obraz abbého z Saint-Non z konca 18. storočia, „I concari“ (Výrobcovia sladkého drievka), v diele „Dello stato delle persone in Calabria“ (O živote ľudí v Kalábrii) Vincenza Paduly z roku 1864, dokument združenia SVIMEZ „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive“ (Liečivé rastliny v Kalábrii: predpoklady a výhľad do budúcnosti) z roku 1951, dielo „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro“ (Smola a sladké drievko na statkoch provincie Cosenza v 18. storočí: druhy priemyslu a pracovnej sily) od Augusta Placanicy z roku 1980, text „I ‚Conci‘ e la produzione del succo di liquerizia in Calabria“ (Výrobné sladkého drievka a získavanie šťavy zo sladkého drievka v Kalábrii) od Gennara Mataceny napísanom v roku 1986, „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo“ (Sladký priemysel. Sladké drievko a jeho výrobné v provincii Cosenza v 18. až 20. storočí) od Vittoria Marziho a kol. z roku 1991 a rad ďalších dokumentov vydaných v rokoch 1700 až 2000.

V druhej polovici 18. storočia sa v Kalábrii sladovka hladkoplodá pestovala pozdĺž celého pobrežia Jónskeho mora, predovšetkým pri severných hraniciach historického regiónu Lucania (teraz Basilicata) a v rozsiahlej nížine Piana di Sibari, kde sa Sladovka hladkoplodá vyskytovala vo veľkom množstve, až k mestám Crotona a Reggio Calabria. Veľké množstvá Sladovky plodnej však rástli takisto v údolí rieky Crati, ktorá pri meste Cosenza vteká do nížiny Piana di Sibari, a v širokom pásme pozdĺž pobrežia Tyrhénskeho mora.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Ministerstvo začalo vnútroštátne námietkové konanie tým, že uverejnilo žiadosť o uznanie chráneného označenia pôvodu „Liquirizia di Calabria“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 108, dňa 4. augusta 2007. Úplné znenie špecifikácie výroby je k dispozícii na tejto webovej stránke:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo

možno vstúpiť priamo na domovskú stránku ministerstva (www.politicheagricole.it) a kliknúť na „Prodotti di Qualità“ (Akostné výrobky – vľavo na obrazovke), a nakoniec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ [Špecifikácia výroby, ktorá je predmetom skúmania EÚ (nariadenie (ES) č. 510/2006)].