

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 321/11)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“

ES št.: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

ZGO () ZOP (X)

1. Ime:

„Liquirizia di Calabria“

2. Država članica ali tretja država:

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi (začimbe itd.)

Skupina 2.4 Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:

Zaščitena označba porekla „Liquirizia di Calabria“ se uporablja izključno za sveži ali posušeni golo-stebelni sladki koren in njegov izvleček. Pridobljen mora biti iz gojenih in samoniklih rastlin *Glycyrrhiza glabra* (družina stročnic), sorte „typica“, po kalabrijsko „Cordara“.

Ob dajanju na trg ima proizvod z zaščiteno označbo porekla „Liquirizia di Calabria“ naslednje značilnosti:

Sveža korenina:

- svetlorumena barva,
- sladek, aromatičen, izrazit in dolgotrajen okus,
- vsebnost vlage med 48 % in 52 %,
- vsebnost glicirizinske kisline med 0,60 % in 1,40 %.

Posušena korenina:

- od svetlorumene do rumenorjave barve,
- sladek, saden in nekoliko oster okus,
- vsebnost vlage med 6 % in 12 %,
- vsebnost glicirizinske kisline med 1,2 % in 2,4 %.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Izvleček korenine:

- od kostanjeve barve žgane gline do črne,
- sladko grenek, aromatičen, izrazit in dolgotrajen okus,
- vsebnost vlage med 9 % in 15 %,
- vsebnost glicirizinske kisline med 3 % in 6 %.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vse pridelovalne faze, od gojenja do pobiranja pridelka, ter sušenje in predelava morajo potekati na območju, opredeljenem v točki 4.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

„Liquirizia di Calabria“ se prodaja v kartonski, stekleni, kovinski, keramični in polipropilenski embalaži ali embalaži iz polietilena visoke gostote (HDPE) in vseh materialov, dovoljenih z veljavno zakonodajo o embalaži za živila. Dovoljena masa embalaže je od 5 g do 25 kg. V vseh primerih mora biti embalaža zapečaten tako, da se pri odprtju pretrga pečat.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na etiketi morajo biti logotip označbe, serijska številka, ki jo dodeli nadzorni organ, in datum pakiranja proizvoda v posameznem paketu. Logotip označbe „Liquirizia di Calabria“ sestavlja stilizirana podoba romba z enako dolgimi stranicami in pravimi koti. Natisnjen celotni logotip mora v višino in širino meriti najmanj 0,5 cm. Logotip označbe se lahko natisne v vseh barvah.



4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Območje pridelave sladkega korena „Liquirizia di Calabria“ vključuje celotno ozemlje občin, podrobno naštetih v specifikaciji, v katerih je do 650 metrov nadmorske višine ugotovljena prisotnost sladkega korena *Glycyrrhiza glabra* „sorte typica“, po kalabrijsko „Cordara“, kot samonikle ali gojene rastline. Na severu območje omejuje pogorje Pollino, ki se proti severovzhodu polagoma spušča proti ozemlju občine Rocca Imperiale, ki označuje mejo z deželo Bazilikata. Območje obsega dolino reke Crati, in sicer ozemlje na obeh bregovih reke, ki teče od juga proti severu in se na severovzhodu izliva v Jonsko morje, pri čemer prečka ravnino Sibari. Na tirenskem pobočju zadevno območje od severa proti jugu sestavljajo ozemlja med občinama Falconara Albanese in Nicotera. Na jonskem pobočju od severa proti jugu vključuje območja ravnine Sibari, obsežne ravnine v pokrajini Crotona, do skrajnega konca Kalabrije.

5. Povezava z geografskim območjem:

5.1 Posebnost geografskega območja:

Zgodovinsko območje pridelave sladkega korena je obsegalo obalni del Kalabrije, predvsem ozemlje občin Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro in Rossano, ki ležijo na ravnini Sibari, in sicer zaradi naravnih nahajališč silicijevih prsti, ki so zelo skeletne in pH nevtralne. Tudi z vidika podnebnih razmer ravnina Sibari, na kateri je še danes skoncentrirana večina pridelave sladkega korena, ugodno vpliva na razširjenost te rastline, in sicer zaradi bližine vzpetin in odsotnosti vetrov, ki jih zaustavi naravna pregrada pogorij Pollino in Sila. Rastline sladkega korena uspevajo na samoniklih rastiščih in v gojenih nasadih vzdolž obal ter se s priobalnih ravnin tirenskega (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) in jonskega pobočja (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) širijo do hribovitih območij v notranjosti, pri čemer si po dolinah najpomembnejših kalabrijskih rek utirajo pot do pogorij v notranjosti, ki so zaradi svoje posebne izoblikovanosti deležna dobrodejnih učinkov morja. Sladki koren tako z enakimi značilnostmi najdemo tudi več kilometrov od obale. Podnebje, ki je značilno sredozemsko, z dolgimi suhimi poletji in milimi zimami, ugodno vpliva na enakomerno razširjenost sladkega korena *Glycyrrhiza glabra* sorte „typica“ (tako imenovana Cordara) po vsem zadevnem območju.

5.2 Posebnost proizvoda:

Sladki koren z zaščiteno označbo porekla „Liquirizia di Calabria“ se od podobnih sort jasno razlikuje po svojih kemijsko-fizičnih lastnostih, saj vsebuje sekundarne metabolite, med katerimi je aktivna učinkovina, ki določa prodajne in farmacevtske značilnosti proizvoda: glicirizin. Kalabrijski sladki koren dosega tak prodajni uspeh ravno zaradi manjše povprečne vsebnosti tega saponina, kot je bila ugotovljena pri drugih vrstah in sortah. Izsledki nedavnih študij so še potrdili razliko med kalabrijskim sladkim korenem in sladkim korenem iz drugih sosednjih pokrajin, kar zadeva vsebnost glicirizinske kisline, ki je precej nižja kot pri koreninah, pridelanih v drugih pokrajinah, pa tudi manjšo vsebnost sladkorjev.

Neka druga študija o deležu eteričnih olj je pokazala jasno razliko v sestavi kalabrijskega sladkega korena v primerjavi s sladkim korenem drugega italijanskega ali tujega porekla. Nazadnje je primerjava med izvlečki sladkega korena iz drugih držav razkrila posebno sestavo kalabrijskega sladkega korena glede fenolnih spojin s kvalitativnega in tudi kvantitativnega vidika.

Vsebuje namreč zelo malo likviritigenina in izolikviritigenina, v nasprotju z visokim deležem učinkovine licochalcone A, ki je v drugih vzorcih sploh ni ali pa se pojavlja v kombinaciji z učinkovino licochalcone B.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda:

Kalabrija ima zaradi svoje zemljepisne lege in reliefne izoblikovanosti edinstvene značilnosti v primerjavi z drugimi italijanskimi deželami.

Ker leži na skrajnem koncu italijanskega škornja, se šteje za dolg in ozek polotok, ki ga na približno 800 kilometrih obale obdaja morje. Po nekaterih vidikih jo je mogoče primerjati z deželo Apulijo, vendar se po drugih od nje popolnoma razlikuje. Visoke gorske verige Apeninov, ki so popolnoma edinstven element v panorami italijanskih dežel, namreč Kalabrijo po dolžini delijo na dva dela.

Za Kalabrijo so zaradi njene zemljepisne lege in reliefne izoblikovanosti značilne edinstvene ter zelo posebne biološke, pedološke in podnebne razmere v primerjavi s preostalim polotokom, kar zadeva povprečne temperature, temperaturno razliko, vlažnost, padavinski režim, vetrovne razmere in količino sončnega obsevanja, torej tudi temperaturo prsti, kar je bilo obširno potrjeno s številnimi znanstvenimi študijami. Zaradi tega posebnega okolja je bila ta rastlinska vrsta skozi stoletja pod močnim prilagoditvenim in selektivnim pritiskom, kar je vplivalo na njene lastnosti v smislu sestave, hranilnosti in arom, na podlagi katerih se je izoblikoval poseben kemotip „Liquirizia di Calabria“.

Posebni kemotip sladkega korena je kot prepoznavni znak Kalabrije dobro poznan že vse od 17. stoletja, kot je razvidno iz številnih dokumentov, med katerimi je znameniti „Tratato di terapeutica e farmacologia“ (učbenik terapije in farmakologije), zv. I (1903), v katerem je navedeno, da „... izhaja iz vrste *Glycyrrhiza Glabra* (stročnice (metuljnice)), ki je značilna za jugozahodno Evropo ... Ponekod je zdravilna korenina poznana pod imenom („Liquirizia di Calabria“), da se loči od ruskega sladkega korena, ki je svetlejša barve in izhaja iz vrste *Glycyrrhiza glandulifera* ali *echinata*, ki raste v jugovzhodni Evropi.“

Poleg tega je v 14. izdaji znamenite enciklopedije Encyclopaedia Britannica iz leta 1928 navedeno: „... 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 ...“ („Dejavnost pridobivanja soka sadnega korena je močno razširjena vzdolž sredozemske obale, vendar je v Veliki Britaniji najbolj cenjen sok, Pridobljen v Kalabriji ...“)

Mnenje iz enciklopedije Encyclopaedia Britannica je potrjeno v poročilu Ministrstva za zunanje zadeve Združenih držav Amerike z naslovom „The Licorice Plant“ iz leta 1985.

„Liquirizia di Calabria“ označuje kompleksen „proizvod“, rezultat medsebojnega vpliva narave in človekovega dela, ki se je prenašal skozi stoletja in dejansko uteleša tradicijo dežele Kalabrije (slika Saint-Nona s konca 18. stoletja; položaj ljudi v Kalabriji). Pridelovalci sladkega korena („i concari“) avtorja Vincenza Padule (1864) v dokumentu SVIMEZ Zdravilne rastline v Kalabriji: Osnove in obeti iz leta 1951; „Smola in sladki koren v podeželskih območjih pokrajine Cosenza v 18. stoletju: Industrija in delovna sila“ Augusta Placanice (1980), v „obratih za pridelavo sladkega korena (conci) in pridobivanje soka sladkega korena v Kalabriji“ avtorja Gennara Maticene, napisano leta 1986 v zborniku o slaščičarstvu. „Obrati za pridelavo sladkega korena in sladki koren v pokrajini Cosenza od 18. do 20. stoletja“ avtorja Vittoria Marzija in dr. (1991) ter številne druge objave med letoma 1700 in 2000.

V Kalabriji je bilo v drugi polovici 18. stoletja gojenje sladkega korena razširjeno vzdolž celotne jonske obale, zlasti na severni meji z Lukanijo in na obsežni ravnini Sibari, med mestoma Crotona in Reggio Calabria, kjer je bogato uspeval. Obilno pa so ga pridelovali tudi v dolini reke Crati, ki iz mesta Cosenza teče do ravnine Sibari, in na obsežnih območjih tirenskega pobočja.

Sklic na objavo specifikacije:

Ta uprava je sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za priznanje zaščitene oznake porekla „Liquirizia di Calabria“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 180 z dne 4. avgusta 2007. Celotno besedilo specifikacije je na voljo na spletni strani:

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva (<http://www.politicheagricole.it>), kjer izberete „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.