

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2010/C 321/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMEN

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”LIQUIRIZIA DI CALABRIA”****EG-nr: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007****SGB () SUB (X)****1. Beteckning:**

”Liquirizia di Calabria”

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 Produkttyp:**

Klass 1.8: Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

Klass 2.4: Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Liquirizia di Calabria” avser endast färsk eller torkad lakritsrot och extrakt därav. Lakritsroten ska komma från odlad eller fritt utvecklad *Glycyrrhiza glabra* (familjen ärtväxter), av sorten ”typica”, som i Kalabrien benämns ”Cordara”.

Lakritsrot med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Liquirizia di Calabria” ska vid försäljningen ha följande egenskaper:

Färsk rot:

— halmgul färg

— mild, aromatisk, intensiv och ihållande smak

— fukthalt mellan 48 % och 52 %

— glycyrrhizinsyrehalt mellan 0,60 % och 1,40 %

Torkad rot:

— halmgul till ockragul färg

— mild, fruktig och något kärv smak

— fukthalt mellan 6 % och 12 %

— glycyrrhizinsyrehalt mellan 1,2 % och 2,4 %

(1) EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Rotextrakt:

- färg från bränt jordbrun till svart
- sötbesk, aromatisk, intensiv och ihållande smak
- fukthalt mellan 9 % och 15 %
- glycyrrhizinsyrehalt mellan 3 % och 6 %

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Samtliga steg i produktionsprocessen, från odling till skörd, samt torkning och förädling, måste äga rum i det avgränsade område som beskrivs i punkt 4.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

"Liquirizia di Calabria" säljs i förpackningar av kartong, glas, metall, keramik, polypropen eller HD-polyeten och alla material som är tillåtna enligt gällande lagstiftning om förpackning av livsmedel. Förpackningarna kan väga mellan 5 g och 25 kg. Varje förpackning ska under alla omständigheter vara förseglad på ett sådant sätt att förseglingen bryts om förpackningen öppnas.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Etiketten ska innehålla logotypen för ursprungsbezeichnung, det löpnummer som tilldelats av kontrollorganet och förpackningsdatum för varje behållare. Logotypen för beteckningen "Liquirizia di Calabria" består av en stiliserad, liksidig romb med nittiogradiga vinklar. Logotypen i sin helhet ska vara minst 0,5 cm på både höjden och bredden. Den får tryckas i vilken färg som helst.



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Produktionsområdet för "Liquirizia di Calabria" innefattar samtliga kommuner enligt produktionsspecifikationen där man registrerat förekomst av växten *Glycyrrhiza Glabra* av sorten "typica", som i Kalabrien benämns "Cordara", odlad eller fritt utvecklad, upp till 650 meters höjd över havet. Detta område avgränsas i norr av Pollinomassivet, som i nordöst planar ut mot Rocca Imperiale, där gränsen mot regionen Basilicata går. Området innefattar båda sidorna av floden Cratis dalgång. Floden rinner i syd-nordlig riktning, korsar Sibarislätten och har sitt utlopp i Joniska havet i nordöst. På den sida som vetter åt Tyrrenska havet ingår, från norr till söder, områdena mellan kommunerna Falconara Albanese och Nicotera. På den sida som vetter åt Joniska havet ingår, norrifrån sett, områdena på Sibarislätten, den stora slätten i området kring Crotona, ända till Kalabriens yttersta spets.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produktionsområdet för lakritsrot har historiskt sett varit Kalabriens kust och främst området runt kommunerna Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro och Rossano på Sibarislätten. Där erbjuder slättens silikatjordar, med hög halt av partiklar större än 2 mm och neutralt pH-värde, goda naturliga förutsättningar. Även ur klimatsynpunkt erbjuder Sibarislätten, dit produktjonen av lakritsrot än i dag i huvudsak är koncentrerad, gynnsamma förhållanden för växtens spridning. Det hänger samman med områdets närhet till kuperad terräng och avsaknaden av blåst – vindarna hejdas av den naturliga barriär som Pollino- och Silamassiven utgör. Lakritsrotplantorna, som både odlas och utvecklas fritt längs kusterna, sprider sig från kustslätterna mot Tyrrenska havet (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese m.fl.) och Joniska havet (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica m.fl.) till de inre bergsområdena, via de största kalabriska flodernas dalgångar ända till de inre massiven, som tack vare sin särskilda form får del av havets välgörande effekter. Lakritsrot med samma egenskaper förekommer därför på flera kilometers avstånd från kusten. Det utpräglade medelhavsklimatet, med långa, torra och varma somrar och milda vintrar, främjar en jämn spridning av *Glycyrrhiza glabra* av sorten "typica" (Cordara) i hela det berörda området.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Lakritsrot med den skyddade ursprungsbetegningen "Liquirizia di Calabria" skiljer sig klart från liknande sorter när det gäller kemisk-fysiska egenskaper genom att den innehåller sekundära metaboliter, bl.a. den aktiva substans som ger produkten dess kommersiella och farmaceutiska egenskaper: glycyrrhizin. Den genomsnittliga halten av denna saponin i kalabrisk lakritsrot är lägre än den genomsnittliga halt som konstaterats i andra arter och sorter, och det är just det som ligger bakom den kommersiella framgången. Resultaten av färskva undersökningar har ännu tydligare visat skillnaden mellan kalabrisk lakritsrot och lakritsrot från andra angränsande regioner när det gäller glycyrrhinsyrehalten, som är betydligt lägre än i rötter från andra regioner, men även när det gäller sockerhalten, som också är lägre.

En annan undersökning av den flyktiga fraktionen har visat den tydliga skillnaden i fråga om sammansättning mellan kalabrisk lakritsrot och lakritsrot med annat ursprung, från Italien eller andra länder. Slutligen har en jämförelse med lakritsrotextrakt från andra länder visat att kalabrisk lakritsrot har en särskild sammansättning när det gäller fenolföreningar, sett till både kvalitet och kvantitet.

Liquiritigenin och isoliquiritigenin förekommer i mycket små mängder, till skillnad från licochalcone A, som förekommer i betydande halter men i andra prover saknas eller förekommer tillsammans med licochalcone B.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:

Kalabrien är på grund av sina geografiska och orografiska förhållanden en region med helt och hållet unika egenskaper jämfört med andra italienska regioner.

Kalabrien utgör tån på den italienska stöveln och är en långsmal halvö med en havskust på omkring 800 km. Regionen är i vissa avseenden jämförbar med Apulien men i andra avseenden helt olik den regionen. Den höga bergskedjan Apenninerna delar Kalabrien i två delar i längsgående riktning, något som är helt unikt bland Italiens regioner.

Kalabriens geografi och orografi ger upphov till unika och mycket speciella biologiska, pedologiska och klimatmässiga förhållanden i jämförelse med övriga halvön när det gäller medeltemperaturer, temperaturskillnader, fuktighet, nederbörd, vindar, solljus och solstrålning och därmed marktemperatur. Detta har visats i många vetenskapliga undersökningar. Genom århundradenas lopp har denna speciella miljö utövat ett starkt anpassningstryck och därmed selektivt tryck på arten, som påverkat dess egenskaper i fråga om sammansättning, näringsvärde och aromer och lett till att en särskild kemotyp definierats, nämligen "Liquirizia di Calabria".

Denna särskilda typ av lakritsrot kännetecknar Kalabrien och är välkänd ända sedan 1600-talet, vilket framgår av ett stort antal dokument, bl.a. den berömda "Tratato di terapeutica e farmacologia" (terapeutisk och farmakologisk avhandling), volym I (1903), enligt vilken "... den kommer från arten *Glycyrrhiza glabra* (ärtväxter), som växer i sydvästra Europa ... I vissa fall är medicinalväxtens rot känd under namnet *Liquirizia di Calabria*, för att skilja den från den ljusare ryska lakritsroten som kommer från *Glycyrrhiza glandulifera* eller *echinata*, som växer i sydöstra Europa."

I det kända verket *Encyclopaedia Britannica* anges dessutom följande i fjortonde upplagan (1928): "... 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..." (Beredningen av saften är en utbredd industri längs Medelhavskusten, men den kvalitet som uppskattas mest i Storbritannien är Producerad i Kalabrien ...)

Den uppfattning som kommer till uttryck i *Encyclopaedia Britannica* bekräftas i en rapport från Förenta staternas Department of State med titeln "The licorice plant" (1985).

Beteckningen "Liquirizia di Calabria" avser en komplex produkt som är ett resultat av samverkan mellan naturen och människans arbete. Den har förts vidare genom århundradena och ger konkret form åt en kalabrisk tradition (målning av Saint-Non från sent 1700-tal – tillståndet för personer i Kalabrien). Lakritsproducenterna ("i concari") av Vincenzo Padula (1864), SVIMEZ dokument Medicinalväxter i Kalabrien: Utgångspunkter och perspektiv 1951, "Beck och lakrits i landsbygdsområden i provinsen Cosenza på 1700-talet: Industri och arbetskraft" av Augusto Placanica (1980), "Lakritsfabriker (conci) och produktion av saft från lakritsrot i Kalabrien" av Gennaro Maticena i Konfektindustrin 1986, "Lakritsfabriker och lakritsrot i provinsen Cosenza från 1700- till 1900-talet" av Vittorio Marzi m.fl. (1991) och många andra texter som publicerats mellan 1700 och 2000.

Under andra hälften av 1700-talet odlades lakritsrot i Kalabrien längs kusten mot Joniska havet, framför allt längs de norra gränserna mot Lukanien och på den vidsträckta Sibarislätten, från Crotone till Reggio Calabria, där den odlades i stora mängder. Den förekom dock även i stor utsträckning i Cratis dalgång, som från Cosenza övergår i Sibarislätten, och på stora områden mot Tyrrenska havet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Den nuvarande förvaltningen har inlett det nationella invändningsförfarandet genom att offentliggöra förslaget om erkännande av den skyddade ursprungsbeteckningen "Liquirizia di Calabria" i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 180 av den 4 augusti 2007. Den konsoliderade texten med produktions-specifikationen finns på:

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

Den kan också

nås direkt från startsidan på ministeriets webbplats (<http://www.politicheagricole.it>): klicka på "Prodotti di Qualità" (till vänster på skärmen) och på "Disciplinari di Produzione alle'same dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".
