

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 219/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”**

**NR WE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany)

Obszar geograficzny

Zmiana przewiduje dodanie do specyfikacji produktu gminy Castrovillari w prowincji Cosenza, która została pominięta z powodu błędu pisarskiego popełnionego podczas sporządzania specyfikacji produktu. W gminie Castrovillari istnieją, w takim samym stopniu jak w gminach wymienionych w specyfikacji produktu, warunki środowiskowe i historyczne niezbędne do produkcji ChNP „Liquirizia di Calabria”. Gmina Castrovillari leży częściowo na równinie Sibari i graniczy z gminami Altomonte, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Cassano Ionio i Civita, które są już uwzględnione w specyfikacji. Ponadto źródła historyczne potwierdzają obecność zakładów produkujących „Liquirizia di Calabria” w okręgu Castrovillari od 1842 r.

Dokonano również korekt dotyczących niepoprawnie zapisanych nazw kilku gmin leżących na obszarze produkcji „Liquirizia di Calabria”.

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”

NR WE: IT-PDO-0105-01090-07.02.2013

ChOG ( ) ChNP ( X )

#### 1. Nazwa

„Liquirizia di Calabria”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

##### 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chroniona nazwa pochodzenia „Liquirizia di Calabria” jest zastrzeżona wyłącznie dla lukrecji świeżej lub suszonej i do wyciągu z lukrecji. Lukrecja musi pochodzić z upraw i samosiewów lukrecji gładkiej (z rodziny motylkowatych) odmiany „typica” zwanej w Kalabrii „Cordara”.

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt objęty ChNP „Liquirizia di Calabria” posiada następujące właściwości:

Świeży korzeń:

- barwa słomkowożółta,
- smak łagodny, aromatyczny, intensywny i trwały,
- wilgotność wynosząca 48–52 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 0,60–1,40 %.

Korzeń suszony:

- barwa od słomkowożółtej do żółtej ochrowej,
- smak łagodny, owocowy i lekko cierpki,
- wilgotność wynosząca 6–12 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 1,2–2,4 %.

Wyciąg z korzenia:

- barwa od ciemnokasztanowej do czarnej,
- smak słodko-gorzki, aromatyczny, intensywny i trwały,
- wilgotność wynosząca 9–15 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 3–6 %.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, od siewu po zbiory, jak również suszenie i przetwarzanie, muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

ChNP „Liquirizia di Calabria” wprowadza się do obrotu w opakowaniach kartonowych, szklanych, metalowych, ceramicznych, polipropylenowych lub z PEHD oraz we wszystkich materiałach dopuszczonych przez obowiązujące przepisy w zakresie pakowania produktów spożywczych. Opakowania mogą mieć masę od 5 g do 25 kg. Każde opakowanie musi przy tym być pieczętowane w taki sposób, że otwarcie opakowania nie jest możliwe bez zerwania plomby.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykiecie musi widnieć logo nazwy, numer porządkowy przypisany przez organ kontrolny oraz data pakowania produktu znajdującego się w danym opakowaniu. Logo nazwy „Liquirizia di Calabria” to wystylizowany rysunek rombu o równych bokach i kątach 90°. Minimalna wielkość rysunku całego logo wynosi 0,5 cm wysokości i szerokości. Logo nazwy może być naniesione w dowolnym kolorze.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Liquirizia di Calabria” obejmuje wszystkie terytoria gminne wymienione szczegółowo w specyfikacji produkcji, na których zarejestrowano występowanie, w postaci samosiewów lub upraw, odmiany „typica” lukrecji gładkiej zwanej w Kalabrii „Cordara” do wysokości 650 metrów nad poziomem morza. Obszar ten ogranicza od północy masyw Pollino, opadający łagodnie w kierunku północnego wschodu aż do terytorium Rocca Imperiale, który stanowi granicę z regionem Basilicata. Obszar obejmuje terytoria doliny rzeki Crati ograniczające oba brzegi rzeki, która, płynąc z południa na północ i przepływając przez równinę Sibari, wpływa na północnym wschodzie do Morza Jońskiego. Na zboczach położonych od strony Morza Tyrreńskiego przedmiotowe obszary obejmują, od północy w kierunku południa, terytorium gmin Falconara Albanese i Nicotera. Na zboczach od strony Morza Jońskiego, począwszy od północy obszar obejmuje równinę Sibari, rozległą równinę Crotone aż do najdalej wysuniętego punktu Kalabrii.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Historycznym obszarem produkcji lukrecji był – z powodu naturalnej predyspozycji gleb krzemowych, o bogatej strukturze i obojętnym pH – obszar wybrzeża Kalabrii, w szczególności obszar obejmujący gminy Villapiana, Cerchiara di Calabria, Cassano Ionio-Sibari, Corigliano Calabro i Rossano znajdujące się na równinie Sibari. Również pod względem klimatu równina Sibari, gdzie jeszcze dzisiaj koncentruje się zasadnicza część produkcji lukrecji, zapewnia korzystne warunki dla rozpowszechniania tej rośliny w związku z bliskością terenów górskich i brakiem wiatrów, zatrzymywanych przez naturalną barierę, jaką stanowią masywy Pollino i Sila. Rośliny lukrecji rosną w postaci samosiewu lub upraw wzdłuż wybrzeża i rozprzestrzeniają się, począwszy od przybrzeżnych równin na zboczu od strony Morza Tyrreńskiego (Lamezia Terme, Falerna, Nocera Tirenese itd.) i na zboczu od strony Morza Jońskiego (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Ionica itd.) po wewnętrzne obszary wzgórz, torując sobie drogę przez doliny najważniejszych rzek Kalabrii aż do wewnętrznych masywów, które ze względu na swoje szczególne ukształtowanie korzystają z dobroczynnego wpływu morza. W związku z tym lukrecja występuje, zachowując te same właściwości, nawet w odległości wielu kilometrów od wybrzeża. Klimat, wyraźnie śródziemnomorski, z długim, suchym i gorącym latem oraz łagodną zimą, sprzyja jednolitemu rozprzestrzenianiu się lukrecji gładkiej odmiany „typica” (zwanej „Cordara”) na całym przedmiotowym obszarze.

##### 5.2. Specyfika produktu

Produkty objęte ChNP „Liquirizia di Calabria” wyraźnie wyróżniają się z chemiczno-fizycznego punktu widzenia spośród podobnych odmian obecnością metabolitów wtórnych, wśród których znajduje się najważniejsza substancja czynna kształtująca cechy handlowe i farmaceutyczne produktu: kwas lukrecjowy. Jest to saponina, której średnia zawartość w lukrecji z Kalabrii jest niższa niż w innych gatunkach i odmianach, dzięki czemu odmiana ta jest ceniona na rynku. Wyniki niedawnych badań dodatkowo uwydatniły różnicę między lukrecją z Kalabrii a innymi lukrecjami pochodzącymi z innych sąsiadujących obszarów pod względem zawartości kwasu lukrecjowego, jak wspomniano – wyraźnie niższej od zawartości w korzeniach pochodzących z innych obszarów, ale również pod względem mniejszej zawartości cukrów.

Inne badanie przeprowadzone na frakcji lotnej wykazało wyraźną różnicę między składem lukrecji z Kalabrii a lukrecjami pochodzącymi z innych obszarów Włoch i z zagranicy. Ponadto porównanie z wyciągami z lukrecji pochodzącej z innych krajów uwiarydliło szczególnie skład lukrecji z Kalabrii pod względem zarówno jakości, jak i ilości związków fenolowych.

Likwirytygenina i izolikwirytygenina w rzeczywistości występują w bardzo małej ilości, w przeciwieństwie do likochalkonu A, obecnego w znacznych ilościach, podczas gdy nie występuje on w innych próbkach lub występuje w połączeniu z likochalkonem B.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

W związku ze swoim położeniem geograficznym i ukształtowaniem orograficznym Kalabria jest regionem o całkowicie wyjątkowych cechach w porównaniu z innymi włoskimi regionami.

Kalabria, najdalej położony obszar włoskiego półwyspu, jest również uznawana za półwysep, będąc długim i prostym łądem otoczonym morzem na długości 800 km. Pod pewnymi względami Kalabria jest podobna do Apulii, ale z innych powodów całkowicie od niej się różni. Kalabria jest bowiem podzielona wzdłuż przez wysokie łańcuchy górskie Apeninów, element całkowicie wyjątkowy wśród włoskich regionów.

Położenie geograficzne i orografia Kalabrii tworzą wyjątkowe i bardzo szczególne warunki biologiczne, glebowe i klimatyczne w porównaniu z resztą półwyspu pod względem średnich temperatur, amplitudy termicznej, wilgotności, opadów, wiatrów, nasłonecznienia i promieniowania słonecznego i wynikającej z tych czynników temperatury gleby, tj. aspektów w dużym stopniu wykazanych przez liczne badania naukowe. Przez wieki to szczególne środowisko wywarło znaczny wpływ na przystosowanie, a tym samym selekcję, tego gatunku i uwarunkowało jego skład, wartości odżywcze i aromat stanowiące podstawę szczególnego chemotypu: „Liquirizia di Calabria”.

Ten szczególny rodzaj lukrecji jest wyróżniającym się znakiem Kalabrii, znanym od XVII wieku, jak wynika z licznych dokumentów, wśród których znajduje się słynny „Trattato di terapeutica e farmacologia” („Traktat” o terapii i „farmakologii”) t. I (1903), w którym stwierdza się, że „(...) Gatunek, z którego ona pochodzi, to lukrecja gładka (strączkowa motylkowata), która występuje w południowo-zachodniej Europie. W niektórych przypadkach ten korzeń leczniczy znany jest pod nazwą »Liquirizia di Calabria«, co ma go odróżniać od lukrecji rosyjskiej, jaśniejszej, pochodzącej od lukrecji gładkiej lub najeżonej, która rośnie w południowo-wschodniej Europie.”.

Ponadto w czternastym wydaniu (1928) słynnej Encyclopaedia Britannica napisano, co następuje: „(...) 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” („Produkcja soku z lukrecji jest działalnością szeroko rozpowszechnioną wzdłuż wybrzeża Morza Śródziemnego, ale gatunkiem najbardziej docenianym w Wielkiej Brytanii jest gatunek wyprodukowany w Kalabrii”).

Opinię wyrażoną w Encyclopaedia Britannica potwierdza sprawozdanie Departamentu Stanu Stanów Zjednoczonych Ameryki zatytułowane „The licorice plant” (1985).

„Liquirizia di Calabria” oznacza złożony „produkt”, powstały w wyniku współdziałania natury i pracy człowieka, przekazywany przez stulecia i wyniesiony do rangi tradycji regionu Kalabria, jak przedstawiono w następujących dokumentach: obraz Saint-Non z końca XVIII wieku; „Stato delle persone in Calabria. I concari” („Spis powszechny w Kalabrii. Producenci lukrecji”), Vincenzo Padula (1864); dokument SVIMEZ „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive” („Rośliny lecznicze w Kalabrii: podstawy i perspektywy”) z 1951 r.; „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro” („Żywica i lukrecja na obszarach rolnych prowincji Cosenza w XVIII wieku: przemysł i siła robocza”), Augusto Placanica (1980); „I Conci e la produzione del succo di liquerizia in Calabria” („Fabryki lukrecji – Conci – i produkcja soku z lukrecji w Kalabrii”), Gennaro Maticena, opracowany w 1986 r.; „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo” („Przemysł cukierniczy: fabryki lukrecji i lukrecja w prowincji Cosenza od XVIII do XX wieku”), Vittorio Marzi i in. (1991) oraz w wielu innych materiałach opublikowanych w latach 1700–2000.

W Kalabrii w drugiej połowie XVIII w. uprawa lukrecji rozciągała się wzdłuż wybrzeża Morza Jońskiego, przede wszystkim na północnej granicy z Lukanią oraz na rozległej równinie Sibari, gdzie była szczególnie obfita, aż po Crotonę i Reggio Calabria. Występowała również w dużej ilości w dolinie rzeki Crati, która z Cosenzy wpływa na równinę Sibari, jak również na rozległych obszarach zbocza po stronie Morza Tyrreńskiego.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Liquirizia di Calabria” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 294 z dnia 18 grudnia 2012 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

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

lub

wchodząc na stronę internetową ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 2.