

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 208/09)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Liquirizia di Calabria”

Nr UE: PDO-IT-0644-AM03 - 22.3.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Liquirizia di Calabria”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Skreślenie zdania „oraz data pakowania produktu znajdującego się w danym opakowaniu”.

Opis

W art. 8 specyfikacji oraz w pkt 3.6 jednolitego dokumentu skreśla się słowa „oraz data pakowania produktu znajdującego się w danym opakowaniu”.

Uzasadnienie: Zmiana stała się konieczna, ponieważ stwierdzono, że wskazanie daty pakowania na etykiecie jest często mylone przez konsumenta z datą minimalnej trwałości lub datą przydatności do spożycia, co budzi wątpliwości, niepewność, zastrzeżenia i nieufność do producenta i samego produktu jako takiego.

Ponadto wskazanie tej daty na często bardzo małych opakowaniach zmusza podmioty gospodarcze do ponoszenia dodatkowych kosztów związanych z drukiem, ponieważ wielkość czcionki należy dostosować do wielkości minimalnej wymaganej przez odpowiednie przepisy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Usunięcie takiej informacji z etykiety nie stoi w sprzeczności z przepisami dotyczącymi identyfikowalności produktu, ponieważ oprócz daty przydatności do spożycia jest zawsze wskazany numer partii towaru, dzięki czemu możliwa jest pełna identyfikowalność produktu, w tym również daty jego pakowania.

Zmiana pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

2. Korekta opisu zmian graficznych oznaczenia

Opis

Opis: W pkt 8 specyfikacji produktu zdanie: „Na zewnętrznej górnej krawędzi rombu, po obu stronach, biegnie od prawej strony do lewej napis »Liquirizia di Calabria«, natomiast na dolnych krawędziach biegnie od prawej do lewej strony napis »D.O.P. Denominazione di Origine Protetta« [ChNP chroniona nazwa pochodzenia]” otrzymuje brzmienie: „Na zewnętrznej górnej krawędzi rombu, po obu stronach, biegnie od lewej strony do prawej napis »Liquirizia di Calabria«, natomiast na dolnych krawędziach biegnie od lewej do prawej strony napis »D.O.P. Denominazione di Origine Protetta« [ChNP chroniona nazwa pochodzenia]”.

Uzasadnienie: Wnioskowana zmiana koryguje opis wzoru graficznego, ponieważ nie jest on drukowany od prawej do lewej strony, lecz od lewej do prawej.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu.

Zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

„Liquirizia di Calabria”

Nr UE: PDO-IT-0644-AM03 - 22.3.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Liquirizia di Calabria”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

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

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 ≤ 52 %;

zawartość kwasu lukrecjowego: $\leq 1,40$ %;

korzeń suszony:

barwa od słomkowożółtej do żółtej ochrowej;

smak łagodny, owocowy i lekko cierpki;

wilgotność: $\leq 12\%$;

zawartość kwasu lukrecjowego: $\leq 5\%$ w suchej masie;

wyciąg z korzenia:

barwa od ciemnokasztanowej do czarnej;

smak słodko-gorzki, aromatyczny, intensywny i trwały;

wilgotność wynosząca 9–15 %;

zawartość kwasu lukrecjowego: $\leq 6\%$ w suchej masie.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *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 wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie musi widnieć logo oznaczenia i numer seryjny nadany przez organ kontrolny. Logo ChNP „Liquirizia di Calabria” to stylizowany 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 produktu, na których zarejestrowano występowanie, w postaci samosiewów lub upraw, odmiany „typica” lukrecji gładkiej zwanej w Kalabrii „Cordara”, położonych na wysokości do 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 Crotona aż do najdalej wysuniętego punktu Kalabrii.

5. Związek z obszarem geograficznym

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 stanowi wyróżnik Kalabrii, dobrze znany 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 cztertnastym 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 Crotono 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. Obecnie lukrecja jest powszechnie uprawiana na tych samych obszarach, co powoduje znaczny wzrost produkcji dzięki pracy rolników z Coriglianu, którzy dziesiątki lat temu zaczęli rozmnażać te cenne korzenie, aby tworzyć prawdziwie wyspecjalizowane uprawy, dzięki czemu słynne alternatywne rolnictwo ziół leczniczych staje się rzeczywistością we Włoszech, gdzie jest tak mało rozpowszechnione.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18909>