

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 25/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

N. UE: PDO-IT-02847 — 26.5.2022

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Cedro di Santa Maria del Cedro»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» designa il frutto, o esperidio, tipico dell'agrume denominato cedro, specie botanica *Citrus medica*, L. (tribù delle *Auriantaceae*, famiglia delle *Rutaceae*, ordine delle *Terebintae*), var. liscia-diamante, italiana o calabrese, coltivati all'interno della zona delimitata al successivo punto 4.

Al momento dell'immissione al consumo i cedri della DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» devono rispondere alle caratteristiche di seguito indicate:

- buccia spessa, carnosa, consistente, liscia, a volte lobata e costoluta senza difformità sull'epicarpo;
- buccia esterna (flavedo) con colore verde intenso, tendente al giallo limone a maturazione;
- buccia interna (albedo) bianca molto consistente (min. 51 %, max. 85 % nella sezione trasversale mediana del frutto);

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- struttura solida;
- forma ovale ellissoide allungato, con apice picciolato;
- cavità basale rugosa, circondata da un colletto basso;
- privi di corpi estranei visibili;
- privi di difformità, bollosità o screpolature sull'epicarpo;
- peso superiore ai 600 g (I categoria); compreso fra i 250 e i 600 g (II categoria);
- odore: intenso, aromatico, senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei;
- sapore: intenso e acidulo;
- colore polpa: giallo-verde chiaro.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi produttive del «Cedro di Santa Maria del Cedro» devono aver luogo nell'area di cui al successivo punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione

Tutti i trattamenti post-raccolta, ivi compresi il condizionamento ed il confezionamento, devono essere effettuati esclusivamente presso strutture ubicate nell'area di cui al successivo punto 4 perché la movimentazione e gli urti conseguenti rischierebbero di danneggiare il prodotto.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Sulle confezioni di «Cedro di Santa Maria del Cedro», oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi, dovranno essere apposte le seguenti indicazioni:

- logo della DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro»;
- simbolo europeo «Denominazione di Origine Protetta»;
- sede dello stabilimento di confezionamento;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- la categoria commerciale di appartenenza «I» e «II».

Logo della DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro»:



È ammessa la bollinatura del singolo prodotto fresco. Il bollino dovrà contenere il logo della DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della DOP «Cedro di Santa Maria del Cedro» comprende il territorio amministrativo dei Comuni di: Aieta, Belvedere Marittimo, Bonifati, Buonvicino, Cetraro, Diamante, Grisolia, Maierà, Orsomarso, Papisidero, Praia a Mare, Sanginetto, San Nicola Arcella, Santa Domenica Talao, Santa Maria del Cedro, Scalea, Tortora, Verbicaro, in provincia di Cosenza.

5. Legame con la zona geografica

Colorazione, forma e consistenza della buccia costituiscono un *unicum* e sono profondamente legate sia ai fattori pedoclimatici tipici della fascia costiera tirrenica della provincia di Cosenza, che al fattore umano.

La zona di produzione è caratterizzata da un clima mite con temperature non particolarmente rigide, e ridotta ventosità dai quadranti freddi di Nord-Est, condizioni che hanno storicamente favorito la coltivazione e la selezione del «Cedro di Santa Maria del Cedro» fin dal III secolo. Inoltre le cedriere insistono su suoli con caratteristiche pedologiche uniche, non riscontrabili in altre aree, costituiti da terreni misti di natura alluvionale, poveri di calcare e di scheletro (ghiaia e ghiaina) e buon apporto di sabbia e humus. I terreni, in conseguenza della loro genesi, sono dotati di elementi in forma minerale, nello specifico potassio e azoto, che li rendendo particolarmente fertili e adatti alla coltivazione del cedro.

Per quanto riguarda le esigenze pedoclimatiche, il ciclo biologico della pianta si svolge solo al di sopra dei 14 °C e non tollera temperature superiori ai 35-40 °C; è pertanto molto sensibile ai repentini sbalzi di temperatura e alle fredde correnti atmosferiche invernali che si riscontrano anche alle latitudini dell'Italia Meridionale. Teme gli inverni rigidi e le gelate, a 0 °C si rischia di compromettere l'intera produzione e bastano temperature prossime ai -4 °C per comportare la morte della pianta. Tali condizioni sono riscontrabili nell'areale della Riviera dei Cedri, dove questa specifica varietà di cedro trova il suo habitat ideale di crescita e sviluppo.

Queste condizioni climatiche sono favorevolmente garantite dalla posizione oro-geografica, unica nel suo genere, del territorio, racchiusa tra il massiccio dell'Orsomarso e la costa tirrenica, quindi soggetta anche all'influenza del mare che svolge un'importante azione mitigatrice e determina due importanti fenomeni: la riduzione generale delle escursioni termiche e l'aumento del grado di umidità atmosferica.

Un quadro così complesso e unico sia per quanto riguarda la genesi e le caratteristiche dei suoli, che per la particolarità del clima costituisce un mix di fattori irripetibili in altre zone, influenzando e definendo in modo naturale le caratteristiche del prodotto.

A questo bisogna aggiungere il fattore umano quale fattore che ha influenzato la specificità del prodotto; l'isolamento geografico ha condizionato nei secoli la cultura e la tradizione agricola locale che si è declinata in perfetta autonomia dalle tradizioni e dalle pratiche colturali comunemente diffuse.

Una tecnica tipica della zona di produzione del «Cedro di Santa Maria del Cedro», che incide sull'aspetto finale del prodotto (aspetto della buccia: priva di difformità o screpolature), riguarda la realizzazione di un pergolato. Senza di esso l'azione dei venti risulterebbe assai dannosa per i frutti, causando lesioni traumatiche da sfregamento contro i rami e le spine, con conseguente dermatosi della loro scorza, ad opera dell'azione causticante e necrotizzante degli oli essenziali che fuoriescono, per la rottura delle ghiandole lisigene. Tali avversità si fronteggiano con un'accurata difesa del «Cedro di Santa Maria del Cedro» contro l'azione dei venti, vale a dire con la messa in opera del pergolato. Ciò costituisce anche una protezione dai rigori invernali e, allo stesso tempo, mitiga l'esposizione ai raggi del sole, riducendo il rischio di scottature e incidendo, di fatto, sulla peculiare colorazione e lucentezza della buccia esterna del «Cedro di Santa Maria del Cedro», rendendolo facilmente distinguibile da altri cedri prodotti all'estero (Grecia, Israele, Portorico) allevati «in piena aria».

La continua selezione delle piante, e la riproduzione delle stesse per talea, ha permesso di fissare i caratteri genetici qualitativi e quantitativi che oggi riscontriamo come peculiarità del «Cedro di Santa Maria del Cedro», come la particolare colorazione, la buccia liscia, carnosa, priva di graffi, screpolature o bollosità e un notevole quantitativo di albedo (min. 51 % della sezione trasversale mediana del frutto) rendendolo particolarmente adatto alla canditura. Esso costituisce la parte preponderante del frutto ed è costituito prevalentemente da pectina (30-35 %). L'espressione di queste caratteristiche è condizionata da fattori esogeni, specialmente quelli pedo-climatici.

La maggiore richiesta di minerali da parte dell'albedo si ha durante le fasi dell'allegagione dell'agrume, ovvero dalla fine dell'antesi e fino alla maturazione dei frutti: è in questa epoca fenologica che si verifica l'ingrossamento prima dell'ovario con il conseguente aumento di pezzatura del frutto e la formazione sotto l'epicarpo di una intricata rete di cellule parenchimatiche e ampi spazi riempiti tardivamente dalla produzione di pectina. È proprio l'idoneo apporto di zuccheri dalle foglie e nutrienti dal suolo a garantire la formazione della pectina e quindi la qualità e consistenza dell'albedo.

Molti minerali come zinco (Zn), magnesio (Mg), boro (B), calcio (Ca) e zolfo (S) e molibdeno (Mo) sono coinvolti nel metabolismo della pectina (Verreyne, 2006). In particolare, il potassio e il magnesio sono direttamente coinvolti nei processi di fotosintesi necessari per la produzione fogliare degli zuccheri e loro traslocazione negli agrumi; questi elementi durante l'allegagione promuovono un aumento della pezzatura e dello spessore e consistenza della buccia. Un altro elemento fondamentale per la struttura e consistenza dell'albedo negli agrumi, specialmente di quello del cedro, è il calcio che, in quantità limitata (< 30 mg), è necessario per reticolare le catene di pectina, aumentando così la durezza dell'albedo.

Le condizioni pedologiche dei terreni in cui insistono gli impianti di «Cedro di Santa Maria del Cedro» sono in linea con le esigenze nutrizionali di questa varietà come dimostrato dal lavoro di Loizzo e coll. (2011) e Calabretta e coll. (2010). Secondo questi autori, infatti, il suolo delle cedriere del «Cedro di Santa Maria del Cedro», nel periodo di riposo, è caratterizzato da una prevalenza di macronutrienti come azoto, potassio, fosfati e magnesio e ridotte quantità di carbonati di calcio. Queste caratteristiche non sono riscontrabili in altri suoli limitrofi. Gli stessi autori hanno inoltre riportato una forte e significativa correlazione tra lo stato nutrizionale degli alberi di cedro e le caratteristiche carpometriche dei frutti, soprattutto in termini di pezzatura, aumento e durezza dell'albedo.

Dal punto di vista storico le prime testimonianze sull'utilizzo del nome «Cedro di Santa Maria del Cedro» risalgono ai tempi antichi e sono custodite nei documenti storici e bibliografici e nella corrispondenza commerciale. L'uso consolidato del nome «Cedro di Santa Maria del Cedro» è riscontrabile nei documenti commerciali e nel linguaggio comune, nei menù dei ristoranti presenti sulla Riviera dei Cedri e in tutti i luoghi dove il «Cedro di Santa Maria del Cedro» è apprezzato come ingrediente nelle diverse preparazioni. Il nome «Cedro di Santa Maria del Cedro» è associato sia dai semplici consumatori che dagli Chef e dai foodblogger, alle sue particolari qualità. Numerose sono anche le citazioni presenti nelle pubblicazioni, anche a carattere scientifico e amatoriale, che hanno come tema l'economia e la storia della Riviera dei Cedri.

I moderni mezzi di comunicazione via Web, di ricerca, social network, siti istituzionali e amatoriali e portali del Food utilizzano comunemente il nome «Cedro di Santa Maria del Cedro», così come i siti che si occupano di cucina, i social network, i FoodBlog, all'interno dei loro contenuti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile al seguente link:

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

oppure accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (www.politicheagricole.it), cliccando su Qualità, poi su Prodotti DOP IGP e STG (a sinistra dello schermo) ed infine su Disciplinari di produzione all'esame dell'UE.
