

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2018. december 6.)**

A „Liquirizia di Calabria” (OEM) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről

(2018/C 449/07)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára, összefüggésben 53. cikkének (2) bekezdésével,

mivel:

- (1) Olaszország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Liquirizia di Calabria” (OEM) termékleírásának nem kisebb jelentőségű módosítására irányuló kérelmet nyújtott be.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerinti felszólalások benyújtásának lehetővé tétele érdekében a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽²⁾ 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, a „Liquirizia di Calabria” (OEM) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt közzé kell tenni az Európai Unió Hivatalos Lapjában,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A 668/2014/EU végrehajtási rendelet 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelmet, a „Liquirizia di Calabria” (OEM) bejegyzett elnevezéshez kapcsolódó módosított egységes dokumentummal és az érintett termékleírás közzétételére való hivatkozással együtt, e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett módosítás ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzétételétől számított három hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, n. 2018. december 6-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ
TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

**Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására
irányuló kérelem**

„Liquirizia di Calabria”

EU-szám: PDO-IT-00644-AM02 – 2018.5.10.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP
Corso Luigi Fera, 79
87100 Cosenza
ITALIA

liquiriziadicalabria.dop@pecimpresa.it

A Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete (Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 13. cikkének (1) bekezdése értelmében módosításra irányuló kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- ☐ A termék elnevezése
- ☒ A termék leírása
- ☐ Földrajzi terület
- ☐ A származás igazolása
- ☒ Az előállítás módja
- ☐ Kapcsolat
- ☐ Címkézés
- ☒ Egyéb: [Ellenőrző szervezet; jogszabályi változások]

4. A módosítás(ok) típusa

- ☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása
- ☐ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

A termékleírás 2. pontja – az egységes dokumentum 3.2. pontja

— A „friss gyökér” típus esetében a következő értékek:

„— Nedvességtartalma 48 % és 52 % közötti

— Glicirizintartalma 0,60 % és 1,40 % közötti”

az alábbiak szerint módosulnak:

„— Nedvességtartalma $\leq$ 52 %

— Glicirizintartalma $\leq$ 1,40 %.”

A módosítás célja, hogy a „Liquirizia di Calabria” OEM forgalmazási láncába bekerüljön az olyan típusú „friss gyökér”, amelynek nedvességtartalma és glicirrizintartalma nem éri el a korábban meghatározott alsó határértéket.

A „friss gyökér” előírt nedvességtartalmának módosítása az időjárási körülmények rendkívüli változékonyságával függ össze, amely az édesgyökér betakarításkori nedvességtartalmára is hatással van; ezért helyénvalónak tűnt a minimális nedvességtartalom törlése, a megengedett legmagasabb nedvességtartalom fenntartása mellett.

A glicirrizintartalom módosításának célja, hogy a „Liquirizia di Calabria” OEM forgalmazási láncába az olyan friss gyökerek is bekerüljenek, amelyek glicirrizintartalma alacsonyabb, mint 0,60 %. Ez a módosítás figyelembe veszi a termék egyedi sajátosságát, nevezetesen, hogy a piacon azáltal tűnik ki, hogy esetében ez az érték a más régiókban termesztett gyökerekhez képest alacsonyabb.

— A „szárított gyökér” típus esetében a következő értékek:

„— Nedvességtartalma 6 % és 12 % közötti

— Glicirrizintartalma 1,2 % és 2,4 % közötti”

az alábbiak szerint módosulnak:

„— Nedvességtartalma ≤ 12 %.

— Glicirrizintartalma ≤ 5 % a szárazanyagban.”

A módosítás célja egyrészt az, hogy a „Liquirizia di Calabria” OEM forgalmazási láncába bekerüljön az olyan típusú „szárított gyökér”, amelynek nedvességtartalma nem éri el a korábban meghatározott alsó határértéket, másrészt a glicirrizintartalom meghatározásának oly módon történő módosítása, hogy az értéktartomány helyett egyetlen megengedett felső határérték kerül bevezetésre, amelyet a szárazanyagra számítva kell mérni.

A nedvességtartalomra vonatkozó paraméter módosításának kérelmezését az indokolja, hogy a szárított édesgyökér esetében mért értékek szorosan összefüggnek a környezet, az eljárások és a csomagolási és tárolási módok tekintetében fennálló körülményekkel. Következésképpen a minimális nedvességtartalomra vonatkozó korlátozás indokolatlan módon korlátozza a „Liquirizia di Calabria” előállítási rendszerét.

A glicirrizintartalomra vonatkozó paraméter módosítására irányuló kérelem annak érdekében szükséges, hogy biztosítani lehessen a „friss gyökér” esetében megjelölt értékekkel való koherenciát. Kutatások ugyanis kimutatták, hogy a hatályos termékleírásban a száraz gyökér esetében megadott glicirrizintartalom nem illeszkedik a friss gyökér tekintetében meghatározott értékekhez. Tehát hibáról van szó, amelyet a termékleírásban szereplő adatok pontosságának biztosítása érdekében javítani kell.

A glicirrizintartalomra vonatkozó egyetlen felső határérték bevezetése és megemlése nem befolyásolja az egységes dokumentumban a termék sajátosságaira vonatkozóan megadott információkat, amelyek lehetővé tették a „Liquirizia di Calabria” eredetmegjelölés bejegyzését. Magának a gyökérnek az esetében – amelyből később a szárított gyökér lesz – a megengedett legmagasabb glicirrizintartalom továbbra is megfelel a hatályos értéknek, amely változatlanul 1,40 %.

— A „gyökérkivonat” típus esetében a következő érték:

„— Glicirrizintartalma 3 % és 6 % közötti”

az alábbiak szerint módosul:

„— Glicirrizintartalma ≤ 6 % a szárazanyagban”

A módosítás annak pontosítása mellett, hogy a paraméter mérését a szárazanyagra számítva kell elvégezni, tekintetbe veszi annak a közelmúltbeli tanulmánynak az eredményeit, amely a Kutatási és Felsőoktatási Minisztérium által a 2007–2013 közötti időszakra vonatkozó nemzeti kutatási és versenyképességi operatív program forrásaiból finanszírozott projekt keretében készült el, számba véve az elmúlt 17 év adatait. A tanulmányból kiderül, hogy az elmúlt 17 évben a Calabriában termesztett édesgyökérből készült kivonatokban a glicirrizin (százalékos) koncentrációja fokozatosan csökkent.

Következésképpen helyénvalónak tűnik a termékleírásban előírt minimális glicirrizintartalom törlése. A módosítás emellett megerősíti a termesztés földrajzi területének sajátos jellegét, amelyből adódóan a „Liquirizia di Calabria” OEM lényegesen alacsonyabb glicirrizintartalmával tűnik ki a más térségekben termesztett édesgyökerekhez képest.

Az előállítás módja

A termékleírás 5. pontja

A következő mondat:

„A műveletet nyitott, szellős és napos, vagy zárt, de jól szellőző helyeken, vagy légkeveréses sütőkben végzik, elkerülve, hogy a termék 50 °C feletti hőmérsékletnek legyen kitéve, amely megváltoztatná a jellemzőit.”

az alábbiak szerint módosul:

„A művelet végezhető nyitott, szellős és napos, vagy zárt, de jól szellőző helyeken, vagy légkeveréses sütőkben és speciális szárítóberendezésekben, elkerülve, hogy a termék 60 °C feletti hőmérsékletnek legyen kitéve, amely megváltoztatná a jellemzőit.”

Az új generációs (napenergiával működő) szárítóberendezések szárításhoz történő használatának lehetőségét annak érdekében illesztettük be, hogy az előállításra vonatkozó termékleírás igazodjon az élelmiszeripar területén alkalmazott új technológiákhoz.

Az e pontban végrehajtott módosítások egy további pontosítást is tartalmaznak az édesgyökér forgalomba hozatal előtti szárításának maximális hőmérsékletére vonatkozóan, hogy szavatolni lehessen a termék minőségét és figyelemmel lehessen lenni a növényegészségügyi tényezőkre.

Ez utóbbival kapcsolatban fontos megjegyezni, hogy a szárított és raktárban, illetve olykor árusítóhelyeken tárolt édesgyökeret megtámadja a szúnak is nevezett kis kopogóbogár (*Anobium punctatum*).

A „Liquirizia di Calabria” vonatkozásában külön vizsgálatokat folytattak a hatóanyagok 30-40-50-60 °C-on bekövetkező változásának nyomon követése érdekében, hogy ezáltal szavatolni lehessen a termék minőségét, és egyidejűleg meg lehessen határozni azt a hőmérsékleti küszöböt és azt a maximális kitettségi időt, amellyel az említett károsító inaktívvá tehető.

A kutatási eredmények azt mutatták, hogy az édesgyökér 60 °C-ig terjedő hőmérsékleten történő szárítása nem eredményez olyan különös változásokat az édesgyökér összetételében, amelyek ronthatnák a termék minőségét. A vizsgálatok megállapításai szerint a hőtűrő képesség a lárva stádiumban a legnagyobb, de ha a lárvák akár csak nagyon rövid ideig (5 percig) 52 °C feletti hőmérsékletnek vannak kitéve, 100 %-uk elpusztul, ez pedig lehetővé teszi annak megelőzését, hogy a lárvák újbóli aktivizálódása miatt a forgalomba hozott tételekben kifejlődjön a kis kopogóbogár.

Egyéb

Ellenőrző szervezet

A termékleírás 7. pontjába beillesztettük az előállításra vonatkozó termékleírás ellenőrzésével megbízott ellenőrző szervezet nevét, címét és elérhetőségeit.

Jogszábai változások

Aktualizáltuk az 510/2006/EK rendeletre utaló hivatkozásokat, az 1151/2012/EU rendeletre utaló hivatkozásokkal váltva fel őket.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Liquirizia di Calabria”

EU-szám: PDO-IT-00644-AM02 – 2018.5.10.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Liquirizia di Calabria”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Liquirizia di Calabria” oltalom alatt álló eredetmegjelölés kizárólag a friss vagy szárított édesgyökérre, illetve annak kivonatára használható. Az édesgyökér a spontán termő vagy termesztett (a hüvelyesek családjába tartozó) *Glycyrrhiza glabra* növény Calabrában „Cordara” néven ismert közönséges változatától (*typica*) származik.

Forgalomba kerülésekor a „Liquirizia di Calabria” OEM az alábbi tulajdonságokkal jellemezhető:

Friss gyökér esetében

- Színe szalmasárga.
- Íze édes, aromás, intenzív és tartós.
- Nedvességtartalma $\leq 52\%$.
- Glicirrizintartalma $\leq 1,40\%$.

Szárított gyökér esetében

- Színe a szalmasárga és az okkersárga között változik.
- Íze édes, gyümölcsös, enyhén fanyar.
- Nedvességtartalma $\leq 12\%$;
- Glicirrizintartalma $\leq 5\%$ a szárazanyagban.

Gyökérkivonat esetében

- Színe az égett földszín és a fekete között változik.
- Íze édes-kesernyős, aromás, intenzív és tartós.
- Nedvességtartalma 9% és 15% közötti.
- Glicirrizintartalma $\leq 6\%$ a szárazanyagban.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az előállítás valamennyi fázisa, a termesztéstől a begyűjtésig, beleértve a szárítás és feldolgozás műveleteit is, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Liquirizia di Calabria” OEM kartonból, üvegből, fémből, kerámiából, polipropilénből, HDPE-ből (nagysűrűségű polietén vagy polietilén), illetve az érvényes jogszabályok által élelmiszerek csomagolására engedélyezett bármely anyagból készült csomagolásban forgalomba kerülhet. A termék 5 g és 25 kg közötti csomagolásban kapható. Minden kiszerezést úgy kell lezárni, hogy a kinyitáskor felszakadjon a zár.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A címkén fel kell tüntetni az eredetmegjelölés logóját, az ellenőrző szerv által kiadott sorszámát, valamint az egyes dobozokban található termékek csomagolásának dátumát. A „Liquirizia di Calabria” OEM logója egy stilizált, egyenlő oldalú rombuszt ábrázol, melynek sarkai 90° -osak. A teljes logó legkisebb nyomtatási mérete $0,5\text{ cm}$ oldalanként. Az eredetmegjelölés logója bármilyen színben a termékre nyomtatható.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Liquirizia di Calabria” előállítási területe magában foglalja valamennyi, a termék-leírásban részletesen felsorolt, legfeljebb 650 méteres tengerszint feletti magasságban fekvő település területét, ahol a „*Glycyrrhiza glabra*” Calabriában „Cordara” néven ismert közönséges változata („*typica*”) spontán terem vagy ahol azt termesztik. A területet északon a Pollino hegység határolja, amely szelíden lejt északkeleti irányba, a Rocca Imperiale területéig, amely egyben a természetes határt is jelenti Basilicata tartomány irányában. A terület magában foglalja a délről észak felé kanyargó, a Sibari síkságot átszelő, a Jón-tengerbe északkeletről beömlő Crati folyó vidékének mindkét partját. A Tirrén-tenger felőli oldalon, északról dél felé haladva a Falconara Albanese és Nicoterra közigazgatási területe között elhelyezkedő vidékek érintettek. A Jón-tenger felől nézve, északról indulva, a Sibari síkság és a tágas crotoni síkság felé terjedő területek érintettek, egészen Calabria legszélső csücskéig.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Hagyományosan az édesgyökér Calabria part menti tájain termesztették, különösképpen a Sibari síkságon, a Villapiana, Cerchiara di Calabria, Cassano Ionio-Sibari, Corigliano Calabro és Rossano települések által határolt területen, ahol a szilikátos, nagyobb szemcseszerkezetű, semleges pH-értékű talaj természetes adottsága kedvező hatást gyakorol a növényre. A napjainkban is a legjelentősebb édesgyökér-termesztő Sibari síkság időjárási szempontból is kedvező feltételekkel rendelkezik a növény elterjedéséhez – a hegyek közelsége, és a Pollino, valamint a Sila természetes szélfogó hatása miatti szélcsendnek köszönhetően. Az édesgyökér a tengerparti szakaszokon spontán terem, illetve termesztethető; a növény továbbterjed a Tirrén-tenger (Lamezia Terme, Falerna, Nocera Tirenese stb.) és a Jón-tenger parti sávjaitól (Crotona, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Ionica stb.) egészen a nagyobb calabrai folyóvölgyek felé terjeszkedő belső domborulatokig nyúló vidékekig, amelyek egyedi sajátosságainak köszönhetően a tenger jótékony hatása alatt állnak – emiatt az édesgyökér ugyanazokkal a jellemzőkkel terem meg a parttól jó néhány kilométeres távolságban is, mint annak közvetlen közelében.

A hosszú, meleg, csapadékmentes nyárral és enyhe téllal jellemezhető, egyértelműen mediterrán éghajlatnak köszönhetően a *Glycyrrhiza glabra* Cordara-nak is nevezett, közönséges változata (*typica*) a vizsgált terület teljes egészében homogén módon elterjedhetett.

A „Liquirizia di Calabria” OEM kémiai-fizikai szempontból határozottan különbözik a hozzá hasonló változatoktól az olyan másodlagos anyagcseretermékek jelenlétét tekintve, mint a termék kereskedelmi és farmakognóziái tulajdonságait meghatározó hatóanyag, a glicirrizin. A „Liquirizia di Calabria” növényben a többi édesgyökérfajhoz és változathoz képest ez a szaponin átlagosan alacsonyabb százalékban található meg – éppen e tulajdonsága miatt olyan keresett a piacon. A legújabb kutatások eredményei alapján még egyértelműbbé vált a különbség a „Liquirizia di Calabria” és a szomszédos tartományokból származó változatok között, részben a már említett, a többi tartományból származó gyökereknél határozottan alacsonyabb glicirrizinsav-tartalom miatt, részben pedig mert a tárgyalt változatnak a cukortartalma is alacsonyabb. További, a növény illó komponenseit kutató vizsgálatok során kimutatták, hogy a „Liquirizia di Calabria” összetétele egyértelműen különbözik a többi, olasz és külföldi eredetű édesgyökér összetételétől egyaránt. Végül pedig, a más országokból származó édesgyökér-kivonatokkal végzett összehasonlítások során bebizonyosodott, hogy a „Liquirizia di Calabria” növényben meglévő fenolos vegyületek minőségi és mennyiségi tekintetben egyaránt más összetételt mutatnak a többihez képest.

Különösképpen szembetűnő a termékben a likviritigenin és az izolikviritigenin alacsony százalékos aránya, míg az összetevők között nagy százalékban található A-likochalkon, amely egyes vizsgált mintákban egyáltalán nem volt kimutatható, másokban pedig B-likochalkonnal együtt volt jelen.

Calabria tartomány elhelyezkedése és hegyrajza miatt a többi olasz tartománnyal összehasonlítva teljesen egyedi sajátosságokkal írható le. Az olasz csizma legszélső részén található Calabria tartomány különálló, hosszú és keskeny félszigetnek tekinthető, melyet nagyjából 800 kilométeren a tenger ölel körül; bizonyos tekintetben mutat némi hasonlóságot Puglia tartománnyal, más vonatkozásban azonban attól teljes mértékben eltérő tulajdonságokkal bír.

Az Appenninek vonulata hosszanti irányban kettészeli Calabriát – ez a jelenség egyetlen más olaszországi tartományra sem jellemző. Calabria elhelyezkedése és hegyrajza teljességgel egyedülálló biopedoklimatikus tényezőket eredményez a félsziget többi részéhez viszonyítva – mindez az átlaghőmérséklet, a hőmérséklet-ingadozás, a páratartalom, az esős napok száma, az éves csapadék mennyisége, a szél, a napsütéses órák száma, a napsugárzás és ebből következően a talaj hőmérséklete vonatkozásában egyaránt megnyilvánul, amint azt már számos kutatás során kimutatták.

A növényfaj az évszázadok során erősen alkalmazkodni kényszerült a speciális élőhelyhez, ennél fogva erős szelekció zajlott, amely meghatározta a növény összetételének, tápértékének, aromatológiai tulajdonságainak alakulását, és ennek nyomán egy egyedi kemo-típus, a „Liquirizia di Calabria” léte-jött.

Az édesgyökér ezen speciális típusa Calabria tartományra jellemző, és valójában már a XVII. században ismerték, amint az számos fennmaradt dokumentumból kiderül; ezek közül megemlítjük a „Trattato di terapeutica e farmacologia” (Gyógyászati és gyógyszerészeti traktátum) I. kötetét (1903), amelyben ez olvasható: „... A növényfaj, amelyből származnak, az Európa délnyugati részén termő *Glycyrrhiza glabra* (hüvelyesek, pillangósvirágúak). Ezt a gyógyhatású gyökeret olykor a Liquirizia di Calabria elnevezéssel illetik, így különböztetik meg az Európa délkeleti részén honos, világosabb színű orosz édesgyökértől (Liquirizia di Russia), amely a *Glycyrrhiza glandulifera* vagy *echinata* változatokból származik.” Ezenkívül a híres *Encyclopaedia Britannica* tizennegyedik kiadásának (1928) tanúsága szerint: „... 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 ...” („Az édesgyökérlé készítése a Földközi-tenger partvidékén igen elterjedt, ám Nagy-Britanniában a Calabriában készült terméket tartják a legjobb minőségűnek...”). Az *Encyclopaedia Britannica* állítását megerősíti egy, az Egyesült Államok Külügyminisztériuma által készített jelentés is – „The licorice plant” (1985).

A „Liquirizia di Calabria” egy komplex „terméket” jelöl, amely az ember és a természet kölcsönhatása nyomán keletkezett, a századok során fennmaradt, míg nem Calabria tartomány büszke hagyományainak sorába emelkedett, amint arról Saint-Non XVIII. század végére tehető festménye, Vincenzo Padula „Stato delle persone in Calabria” című 1864-es tanulmánykötetének „I concari” című fejezete, a SVIMEZ „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive” című 1951-es dokumentuma, Augusto Placanca „Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro” című 1980-as írása, a Gennaro Maticena tollából származó, „I Conci e la produzione del succo di liquerizia in Calabria” című 1986-os írás, a Vittorio Marzi és mások által 1991-ben közzétett, „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo” című szöveg, és számos más, 1700 és 2000 között napvilágot látott írás tanúskodik. Calabriában a XVIII. század második felében az édesgyökér termesztése a Jón-tenger egész partvidékén elterjedt – főként a Lucaniával határos északi tájakon, illetve a tágas Sibari síkságon volt a legjellemzőbb, egészen Crotone és Reggio Calabria településekig. Ugyanakkor a Cosenzától a Sibari síkság felé kanyargó Crati folyó mentén is bőven termelt a növény, csakúgy, mint a Tirrén-tenger partvidékének jelentős szakaszain.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi internetes oldalon:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.