

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 6 grudnia 2018 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Liquirizia di Calabria” (ChNP)**

(2018/C 449/07)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Liquirizia di Calabria” (ChNP) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014<sup>(2)</sup>, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Liquirizia di Calabria” (ChNP),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Liquirizia di Calabria” (ChNP), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 grudnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

## ZAŁĄCZNIK

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”**

**Nr UE: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

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

liquiriziadicalabria.dop@pecimpresa.it

*Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP* jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: [Organ kontrolny; aktualizacja odniesień do przepisów]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

**5. Zmiany**

**Opis produktu**

*Pkt 2 specyfikacji produktu – pkt 3.2 jednolitego dokumentu*

- W przypadku typu „świeży korzeń” następujące wartości:

- „— wilgotność wynosząca 48–52 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 0,60–1,40 %”

otrzymują brzmienie:

- „— wilgotność wynosząca  $\leq$  52 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego  $\leq$  1,40 %”.

Zmiana ta ma na celu włączenie do zakresu stosowania ChNP „Liquirizia di Calabria” typu „świeży korzeń” o wartościach wilgotności i zawartości kwasu lukrecjowego poniżej minimalnej granicy określonej już wcześniej.

Zmiana wartości wilgotności w przypadku typu „świeży korzeń” wiąże się z nadzwyczajną zmiennością warunków klimatycznych, które w rezultacie wpływają również na wilgotność korzenia lukrecji w momencie zbioru; w związku z tym postanowiono usunąć minimalną wartość wilgotności, zachowując maksymalny dozwolony poziom wilgotności.

Zmiana zawartości kwasu lukrecjowego ma na celu włączenie do zakresu stosowania ChNP „Liquirizia di Calabria” również świeżych korzeni o zawartości kwasu lukrecjowego poniżej 0,60 %. Zmiana ta uwzględnia specyfikę tego produktu, który wyróżnia się na rynku wartościami niższymi niż wartości, którymi cechują się korzenie uprawiane w innych regionach.

— W przypadku typu „korzeń suszony” następujące postanowienia:

- „— wilgotność wynosząca 6–12 %,
- zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 1,2–2,4 %”

otrzymują brzmienie:

- „— wilgotność:  $\leq 12$  %,
- zawartość kwasu lukrecjowego:  $\leq 5$  % w suchej masie”.

Zmiana ma na celu włączenie do zakresu stosowania ChNP „Liquirizia di Calabria” typu „korzeń suszony” o wartościach wilgotności poniżej określonej już minimalnej granicy i ponowne określenie zawartości kwasu lukrecjowego poprzez usunięcie przedziału wartości i wprowadzenie jednej maksymalnej dozwolonej wartości, którą mierzy się w odniesieniu do suchej masy.

Wniosek o zatwierdzenie zmiany parametru dotyczącego wilgotności jest uzasadniony faktem, że poziomy wartości suszonego korzenia lukrecji są ściśle powiązane z warunkami środowiskowymi, procesem produkcji oraz metodami pakowania i przechowywania. Istnienie obowiązku związanego z minimalną wartością wilgotności ogranicza zatem bezzasadnie cały system produkcji „Liquirizia di Calabria”.

Wniosek o zatwierdzenie zmiany parametru dotyczącego kwasu lukrecjowego jest niezbędny w celu zapewnienia spójności z danymi określonymi w przypadku „świeżego korzenia”. Badania wykazały bowiem, że wartość kwasu lukrecjowego wskazana w obowiązującej specyfikacji w przypadku korzenia suszonego nie jest spójna z wartościami ustalonymi w odniesieniu do świeżego korzenia. Jest to zatem błąd, który należy poprawić, tak aby zapewnić dokładność informacji zawartych w specyfikacji.

Wprowadzenie jednej maksymalnej dozwolonej wartości w odniesieniu do kwasu lukrecjowego i jej podwyższenie nie mają wpływu na informacje zawarte w jednolitym dokumencie, dotyczące specyficznego charakteru produktu, które pozwoliły na zarejestrowanie nazwy „Liquirizia di Calabria”. W każdym razie maksymalna zawartość kwasu lukrecjowego w korzeniu jako takim – z którego pochodzi następnie korzeń suszony – jest nadal zgodna z obowiązującą wartością, tj. 1,40 %, która nie ulega zmianie.

— W przypadku typu „wyciąg z korzenia” postanowienie:

- „— zawartość kwasu lukrecjowego wynosząca 3–6 %”

otrzymuje brzmienie:

- „— zawartość kwasu lukrecjowego:  $\leq 6$  % w suchej masie”.

Zmiana ta pozwala na uściślenie, że pomiar parametru odnosi się do suchej masy, a ponadto uwzględnia wyniki niedawnego badania przeprowadzonego w ramach projektu, sfinansowanego przez Ministerstwo ds. Badań Naukowych i Szkół Wyższych dzięki środkom finansowym z Krajowego Programu Operacyjnego Badania i Konkurencyjność 2007–2013, w którym wzięto pod uwagę dane z 17 ostatnich lat. Z badania wynika, że na przestrzeni 17 ostatnich lat stężenie (w procentach) kwasu lukrecjowego zawartego w wyciągach z korzenia lukrecji produkowanej w Kalabrii stopniowo malało.

W związku z tym postanowiono usunąć minimalną wartość kwasu lukrecjowego określoną w specyfikacji produktu. Zmiana potwierdza także specyfikę obszaru geograficznego uprawy, dzięki której produkt objęty ChNP „Liquirizia di Calabria” wyróżnia się na tle korzeni uprawianych na innych obszarach wyraźnie niższą zawartością kwasu lukrecjowego.

### **Metoda produkcji**

#### *Pkt 5 specyfikacji produktu*

Zdanie:

„Czynność tę przeprowadza się w otwartych, wietrzonych i nasłonecznionych miejscach lub w miejscach zamkniętych, ale dobrze wietrzonych, lub w wentylowanych piecach, unikając poddawania produktu działaniu temperatur powyżej 50 °C, które zmieniłyby jego właściwości.”

otrzymuje brzmienie:

„Czynność tę można przeprowadzać w otwartych, wietrzonych i nasłonecznionych miejscach, w miejscach zamkniętych, ale dobrze wietrzonych, w specjalnych wentylowanych piecach i eksykatorach, unikając poddawania produktu działaniu temperatur powyżej 60 °C, które zmieniłyby jego właściwości.”.

Wprowadzono możliwość stosowania do suszenia eksykatorów nowej generacji (typu solarne) w celu dostosowania specyfikacji produktu do nowych technologii przyjętych w dziedzinie żywności.

Zmiany wprowadzone w tym punkcie obejmują dodatkowe, bardziej szczegółowe informacje dotyczące granicznej temperatury suszenia korzenia lukrecji przed wprowadzeniem do obrotu w celu zagwarantowania jakości produktów i aspektu fitosanitarnego.

W tej ostatniej kwestii należy podkreślić, że suszone korzenie lukrecji przechowywane w magazynie, a niekiedy w punktach sprzedaży atakuje mały chrząszcz *Anobium punctatum*, zwany również kołatką domowym.

Przeprowadzono specjalne badania w odniesieniu do „Liquirizia di Calabria” mające na celu po pierwsze kontrolę zmian substancji czynnych w temperaturze 30–40–50–60 °C w celu zagwarantowania jakości produktu i po drugie określenie temperatury granicznej i maksymalnego czasu ekspozycji pozwalającego unieszkodliwić pasożyta, o którym mowa powyżej.

Wyniki badań pokazały, że suszenie korzeni lukrecji w temperaturach do 60 °C nie powoduje szczególnych zmian w składzie korzenia lukrecji, które mogłyby zaszkodzić jakości produktu. W wyniku tych prac wykazano, że stadium larwalne jest stadium najlepiej tolerującym ciepło, ale nawet bardzo krótka (5-minutowa) ekspozycja na temperatury powyżej 52 °C powoduje śmiertelność 100 % larw, co pozwala uniknąć rozwoju chrząszcza w partiach wprowadzonych do obrotu, spowodowanego wznowieniem aktywności larw.

#### **Inne**

*Organ kontrolny*

Do pkt 7 specyfikacji produktu dodano nazwę, adres i dane kontaktowe organu kontrolnego odpowiedzialnego za weryfikację specyfikacji produktu.

*Aktualizacja odniesień do przepisów*

Zaktualizowano odniesienia do rozporządzenia (WE) nr 510/2006, zastępując je odniesieniami do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”**

**Nr UE: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Liquirizia di Calabria”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

**3.1. Typ produktu**

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

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**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 do 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  $\leq 52\%$ ,
- 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 obszarze określonym w pkt 4.

**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 PEHD 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 plomby.

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

Na etykietce musi widnieć logo nazwy, numer porządkowy przypisany przez organ kontrolny oraz data pakowania produktu znajdującego się w danym opakowaniu. Logo ChNP „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

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.

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.

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 odróżnić 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. Producenti 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 Placania (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 Crotone i Reggio Calabria. Występowała również w dużej ilości w dolinie rzeki Crati, która z Cosenzy wpływa na równinę Sibari, jak również na rozległych obszarach zbiega po stronie Morza Tyrreńskiego.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [Produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].

---