

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 6 dicembre 2018****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Liquirizia di Calabria» (DOP)**

(2018/C 449/07)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) L'Italia ha presentato una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP «Liquirizia di Calabria» a norma dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che essa soddisfa le condizioni previste da detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽²⁾, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Liquirizia di Calabria» (DOP) dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Liquirizia di Calabria» (DOP) figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica di cui al primo comma entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 6 dicembre 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Liquirizia di Calabria»

N. UE: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

liquiriziadicalabria.dop@pecimpresa.it

Il *Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP* è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: [Organismo di controllo; aggiornamenti normativi]

4. Tipo di modifica (modifiche)

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Articolo 2 del disciplinare di produzione – punto 3.2 del documento unico

— Per la tipologia «radice fresca» i seguenti valori:

- Umidità compresa tra 48 % e 52 %
- Glicirrizina compresa tra 0,60 % e 1,40 %

sono così modificati

- Umidità compresa ≤ 52 %
- Glicirrizina ≤ 1,40 %

La modifica punta a includere nel circuito della Liquirizia di Calabria DOP la tipologia «radice fresca» con valori di umidità e contenuto di glicirrizina inferiori al limite minimo già previsto.

La modifica dei valori di umidità per la tipologia «radice fresca» è legata all'estrema variabilità delle condizioni climatiche che influenzano di conseguenza anche l'umidità della radice di liquirizia al momento della raccolta; per queste ragioni si è ritenuto opportuno eliminare il valore minimo di umidità, lasciando invariata la percentuale massima di umidità consentita.

Con la modifica del contenuto di glicirrizina si punta ad includere nel circuito della Liquirizia di Calabria DOP anche le radici fresche che hanno un contenuto di glicirrizina inferiore allo 0,60 %. Tale modifica è in linea con la specificità stessa del prodotto che si contraddistingue sul mercato per valori più bassi rispetto alle radici coltivate in altre regioni.

— Per la tipologia «radice essiccata» i seguenti valori:

- Umidità compresa tra 6 % e 12 %
- Glicirrizina compresa tra 1,2 % e 2,4 %

sono così modificati

- Umidità: ≤ 12 %
- Glicirrizina: ≤ 5 % su s.s

La modifica punta a includere nel circuito della Liquirizia di Calabria DOP la tipologia «radice essiccata» con valori di umidità inferiori al limite minimo già previsto e a ridefinire il contenuto di glicirrizina, eliminando un intervallo di valori e introducendo un unico valore massimo consentito, la cui misurazione è riferita alla sostanza secca (s.s.).

La richiesta di modifica del parametro dell'umidità nasce dalla considerazione che i livelli della radice essiccata di liquirizia sono fortemente correlati alle condizioni ambientali, di processo e alle metodologie di confezionamento e stoccaggio; pertanto, la presenza di un vincolo legato al valore minimo di umidità crea ingiustificate limitazioni al sistema produttivo della «Liquirizia di Calabria».

La richiesta di modifica del parametro della glicirrizina è necessaria ai fini di una coerenza con i dati riportati riferiti alla «radice fresca». Infatti, evidenze sperimentali hanno dimostrato che il valore di glicirrizina indicato nel disciplinare vigente per la radice essiccata non è in linea con i valori previsti per la radice fresca. Trattasi quindi di un errore che occorre sanare ai fini della correttezza delle informazioni riportate nel disciplinare di produzione.

L'introduzione di un unico valore massimo consentito riferito alla glicirrizina, e dell'aumento dello stesso, non inficia le informazioni contenute nel documento unico relative alla specificità del prodotto, che hanno permesso la registrazione della denominazione «Liquirizia di Calabria», per la quale comunque il contenuto massimo di acido glicirrizico della radice tal quale - dalla quale deriva poi la radice essiccata - rimane in linea con il valore vigente, 1,40 %, non oggetto di modifica.

— Per la tipologia «estratto di radice» il seguente valore:

- Glicirrizina compresa tra il 3 % e il 6 %

è così modificata

- Glicirrizina: ≤ 6 % su s.s.

La modifica, oltre a precisare che la misurazione del parametro è riferita alla sostanza secca (s.s.), tiene conto dei risultati di un recente studio condotto nell'ambito di un progetto finanziato dal ministero della ricerca e dell'università, a valere sui fondi PON R&C 2007-2013, che ha preso in considerazione dati degli ultimi 17 anni. Dallo studio è emerso che negli ultimi 17 anni la concentrazione percentuale di acido glicirrizico contenuta negli estratti di radice di liquirizia prodotta in Calabria ha subito una progressiva diminuzione.

Pertanto, si ritiene opportuno eliminare il valore minimo di glicirrizina previsto dal disciplinare di produzione. La modifica conferma ulteriormente la specificità della zona geografica di coltivazione che permette di contraddistinguere la Liquirizia di Calabria DOP per un contenuto di glicirrizina nettamente inferiore rispetto alle radici coltivate in altre zone.

Metodo di produzione

Articolo 5 del disciplinare di produzione

La seguente frase:

Tale operazione avviene in luoghi aperti ventilati e soleggiati o in luoghi chiusi ma ben arieggiati, oppure in forni ventilati, evitando di sottoporre il prodotto a temperature superiori ai 50 °C che ne modificherebbero le caratteristiche.

è così modificata

Tale operazione può avvenire in luoghi aperti ventilati e soleggiati, in luoghi chiusi ma ben arieggiati, forni ventilati e appositi essiccatori, evitando di sottoporre il prodotto a temperature superiori ai 60 °C che ne modificherebbero le caratteristiche.

È stata inserita anche la possibilità di effettuare l'essiccazione con essiccatori di nuova generazione (tipo solari), al fine di adeguare il disciplinare di produzione alle nuove tecnologie adottate in campo alimentare.

Le modifiche effettuate in questo articolo prevedono una specifica ulteriore riguardante la temperatura limite di essiccazione della radice di liquirizia prima dell'immissione in commercio per garantire la qualità del prodotto e l'aspetto fitosanitario.

In merito a quest'ultimo aspetto si evidenzia che le radici di liquirizia essiccate e stoccate in magazzino e a volte sui banchi di vendita vengono attaccate dal cosiddetto «tarlo del legno», il coleottero *Anobium punctatum*.

Sulla Liquirizia di Calabria sono stati condotti studi specifici con il duplice scopo di monitorare l'andamento dei principi attivi a 30-40-50-60 °C a garanzia della qualità del prodotto e di individuare la temperatura limite e il tempo massimo di esposizione che consentono di rendere inattivo il parassita di cui sopra.

I risultati delle ricerche hanno evidenziato che l'essiccazione delle radici di liquirizia a temperature fino a 60 °C non determina particolari modificazioni compositive nella radice di liquirizia tali da incidere sulla qualità del prodotto. Il lavoro ha dimostrato che lo stadio larvale è quello più tollerante al calore ma che esposizioni anche molto brevi (5 minuti) a temperature superiori a 52 °C portano alla mortalità del 100 % delle larve, cosa che consente di evitare lo sviluppo del coleottero per ripresa dell'attività larvale in lotti immessi sul mercato.

Altro

Organismo di controllo

Si è provveduto ad inserire nell'articolo 7 del disciplinare di produzione il nome, l'indirizzo e i recapiti dell'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione.

Aggiornamenti normativi

Si è provveduto ad aggiornare i riferimenti al regolamento (CE) n. 510/2006 sostituendoli con riferimenti al regolamento (UE) n. 1151/2012.

DOCUMENTO UNICO

«Liquirizia di Calabria»

N. UE: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Liquirizia di Calabria»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

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

La denominazione di origine protetta «Liquirizia di Calabria» è riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Tale liquirizia deve provenire dalle coltivazioni e dalle piante spontanee di *Glycyrrhiza glabra* (Fam. Leguminose), nella «varietà tipica» denominata in Calabria «Cordara».

All'atto dell'immissione al consumo la «Liquirizia di Calabria» DOP presenta le seguenti caratteristiche:

radice fresca:

- colore giallo paglierino;
- sapore dolce, aromatico, intenso e persistente;
- umidità compresa $\leq 52\%$;
- glicirrizina $\leq 1,40\%$;

radice essiccata:

- colore dal giallo paglierino al giallo ocra;
- sapore dolce, fruttato e leggermente astringente;
- umidità: $\leq 12\%$;
- glicirrizina: $\leq 5\%$ su s.s.;

estratto di radice:

- colore dal marrone terra bruciata al nero;
- sapore dolce-amaro, aromatico, intenso e persistente;
- umidità compresa tra il 9% e il 15% ;
- glicirrizina: $\leq 6\%$ su s.s.

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 di produzione, dalla coltivazione alla raccolta, nonché le operazioni di essiccazione e di trasformazione, devono avvenire nell'area delimitata al punto 4.

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

La «Liquirizia di Calabria» DOP è commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene e cartene e in tutti i materiali ammessi dalle leggi vigenti in materia di confezionamento di prodotti alimentari. Le confezioni potranno avere un peso compreso tra i 5 g e i 25 kg. Ogni confezione deve comunque essere sigillata in maniera che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo.

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

Sull'etichetta devono essere riportati il logo della denominazione, la numerazione progressiva attribuita dalla struttura di controllo e la data di confezionamento del prodotto contenuto nei singoli astucci. Il logo della denominazione «Liquirizia di Calabria» DOP raffigura, in maniera stilizzata, un rombo con lati uguali e angoli di 90° . La dimensione minima di stampa dell'intero logo è di 0,5 cm sia in altezza che in larghezza. Il logo della denominazione può essere stampato in tutti i colori.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Liquirizia di Calabria» comprende tutti i territori comunali riportati in maniera dettagliata nel disciplinare di produzione nei quali si registra la presenza, allo stato spontaneo o coltivato, della pianta di *Glycyrrhiza Glabra* «varietà tipica», denominata in Calabria «Cordara», fino a un'altitudine di 650 mt s.l.m. Questa zona è delimitata a nord dal massiccio del Pollino che degrada dolcemente a nord-est fino al territorio di Rocca Imperiale, risultando così separata dalla Regione Basilicata. L'area comprende i territori della valle del Crati che si affacciano sull'argine destro e sull'argine sinistro del fiume che, scorrendo da sud a nord, sfocia a nord-est nel Mar Ionio, attraversando la piana di Sibari. Sul versante tirrenico sono interessate le aree che, procedendo da nord a sud, sono comprese tra il territorio comunale di Falconara Albanese e quello di Nicotera. Sul versante ionico sono inclusi gli areali che, partendo da nord, incontrano la Piana di Sibari, l'ampia pianura del crotonese, per arrivare fino all'estrema punta della Calabria.

5. Legame con la zona geografica

L'area storica di produzione della liquirizia era la zona costiera della Calabria e in particolare l'area principale situata tra i comuni di Villapiana, Cerchiara di Calabria, Cassano Ionio-Sibari, Corigliano Calabro e Rossano situati nella piana di Sibari, grazie alla naturale predisposizione dei terreni della piana, dotati di elementi silicei, ricchi di scheletro e con un fattore pH neutro. Anche dal punto di vista climatico la piana di Sibari, dove ancora oggi si concentra la maggiore produzione di liquirizia, presenta condizioni favorevoli alla diffusione di questa pianta per la vicinanza dei monti e l'assenza della traiettoria dei venti, visto che il Pollino e la Sila circostanti rappresentano una naturale barriera. Le piante di liquirizia nascono spontanee e coltivate lungo i litorali e si diffondono dalle pianure delle fasce costiere del Tirreno (Lamezia Terme, Falerna, Nocera Tirenese...) e dello Ionio (Crotona, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Ionica...) alle aree interne collinari attraverso le valli dei principali fiumi calabresi fino ai rilievi interni, che per la particolare conformazione godono dei benefici effetti dell'influsso del mare, per cui la liquirizia è presente, con le stesse caratteristiche, anche a diversi chilometri dalla costa.

Il clima, decisamente mediterraneo, con lunghe estati calde e asciutte e inverni miti, determina una omogenea diffusione della *Glycyrrhiza glabra* «var. tipica» (detta Cordara) su tutto l'areale preso in considerazione.

La «Liquirizia di Calabria» DOP si distingue decisamente da varietà ad essa simili dal punto di vista chimico-fisico per la presenza di metaboliti secondari tra cui il principio attivo che ne definisce le caratteristiche commerciali e farmacognostiche: la glicirizina. Si tratta di una saponina presente nella liquirizia di Calabria in percentuale mediamente più bassa rispetto alle altre specie e varietà, cosa che la rende particolarmente ricercata sul mercato. I risultati di recenti studi hanno ulteriormente evidenziato la differenza tra la liquirizia di Calabria e quelle provenienti da altre regioni limitrofe per quanto riguarda il contenuto di acido glicirizzico, nettamente inferiore a quello delle radici provenienti da altre regioni, ma anche per il minor contenuto di zuccheri. Un ulteriore studio condotto sulla frazione volatile ha evidenziato la netta differenza tra la composizione della liquirizia di Calabria rispetto a quelle di altra provenienza sia italiana che estera. Il raffronto, infine, con gli estratti di liquirizia provenienti da altri paesi ha evidenziato nella liquirizia di Calabria una differente composizione quali-quantitativa in composti fenolici.

In particolare emerge la presenza in minima percentuale di liquiritigenina e isoliquiritigenina, mentre percentuali significative sono rappresentate dal licocalcone A che risulta assente in altri campioni o copresente con il licocalcone B.

La Calabria è una regione che, per via della sua conformazione ed orografia, presenta caratteristiche assolutamente uniche rispetto a tutte le altre regioni italiane. Estremo lembo della penisola italiana, la Calabria è essa stessa considerata una penisola lunga e stretta circondata dal mare per circa 800 km che, se per certi versi può essere paragonata alla Puglia, per altri dimostra di essere totalmente differente da questa.

Infatti la Calabria è divisa longitudinalmente in due parti dalle alte catene montuose appenniniche, elemento questo assolutamente unico nel panorama delle regioni italiane. La conformazione e l'orografia determinano in Calabria condizioni bio-pedo-climatiche assolutamente uniche e peculiari rispetto al resto della penisola in termini di temperature medie, escursione termica, umidità, piovosità, precipitazioni, vento, eliofanìa, radiazione solare e, quindi, temperatura del suolo, elementi questi ampiamente dimostrati da numerosi studi scientifici.

Il particolare habitat ha, nel corso dei secoli, esercitato sulla specie una forte pressione adattiva e quindi selettiva condizionando le performance in termini di caratteristiche compositive, nutrizionali, aromatiche, definendo uno specifico chemiotipo: la Liquirizia di Calabria.

Questa particolare tipologia di liquirizia è identificativa della regione Calabria: infatti essa era ben nota già nel Seicento, come emerge da numerosi documenti, tra cui il famoso «Trattato di terapeutica e farmacologia» Vol. I (1903) in cui si afferma che «... La specie che li fornisce è la *Glycyrrhiza Glabra* (Leguminose Papillonacee), che appartiene al sud-ovest dell'Europa. Talora la radice officinale è designata con il nome di Liquirizia di Calabria, per distinguerla dalla liquirizia di Russia, più chiara, fornita dalla *Glycyrrhiza Glandulifera* o *Echinata* che si trova nel sud-est dell'Europa». Inoltre la celebre *Encyclopaedia Britannica*, nella sua quattordicesima edizione (1928) asserisce: «... 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 ...» («La fabbricazione del succo di liquirizia è un'attività ampiamente diffusa lungo la costa mediterranea, ma la qualità più apprezzata in Gran Bretagna è quella della liquirizia fabbricata in Calabria»). L'opinione espressa dall'*Encyclopaedia Britannica* è confermata in una relazione del Dipartimento di Stato degli USA dal titolo «The licorice plant» (1985).

La Liquirizia di Calabria identifica un «prodotto» complesso, frutto dell'interazione tra natura e opera dell'uomo, che si è tramandato nel corso dei secoli ed è assurto alla dignità di tradizione della regione Calabria così come riscontrabile nel dipinto di Saint-Non risalente alla fine del 1700, nel volume «Stato delle persone in Calabria - I concari» di Vincenzo Padula (1864), nel documento SVIMEZ «Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive» del 1951, in «Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro» di Augusto Placanica del 1980, in «I Conci e la produzione del succo di liquirizia in Calabria» di Gennaro Maticena, redatto nel 1986, in «La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo» di Vittorio Marzi et al., (1991) e in molti altri testi pubblicati tra il 1700 e il 2000. Nella Calabria del secondo Settecento la coltivazione della liquirizia si estendeva lungo tutto il litorale ionico, soprattutto ai confini settentrionali con la Lucania e nella vasta piana di Sibari, dove abbondava, fino a Crotone e Reggio Calabria. Ma era anche abbondante nella valle del Crati che da Cosenza sbocca nella piana di Sibari, nonché in ampie fasce della zona costiera tirrenica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) e infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
