

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

Art. 1.

Denominazione del prodotto

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 dallo spontaneo di *Glycyrrhiza glabra* (Fam. Leguminose), nella varietà denominata in Calabria «Cordara», e rispondente alle condizioni ed i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo la «Liquirizia di Calabria» D.O.P. si presenta nelle tipologie di seguito indicate:

Radice fresca:

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

Radice essiccata:

- colore dal giallo paglierino al giallo ocre
- sapore dolce e fruttato leggermente astringente
- umidità $\leq 12\%$
- glicirizzina $\leq 5\%$ 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%
- glicirizzina $\leq 6\%$ su s.s.

Art. 3.

Delimitazione area di produzione

La zona di produzione della «Liquirizia di Calabria» D.O.P. comprende i seguenti comuni:

Provincia di Cosenza: Falconara Albanese; Fiumefreddo Bruzio; Longobardi; Lago; Belmonte Calabro; San Pietro in Amantea; Amantea; Aiello Calabro; Serra d'Aiello; Cleto; Campana; Scala Coeli; Caloveto; Terravecchia; Cariati; Mandatoriccio; Pietrapaola; Calopezzati; Crosia; Cropalati; Paludi; Rossano; Corigliano Calabro; Terranova da Sibari; Spezzano Albanese; San Lorenzo del Vallo; Altomonte; Castrovillari; Cassano Ionio; Civita; Francavilla Marittima; Villapiana; Trebisacce; Cerchiara di Calabria; Amendolara; Roseto Capo Spulico; Montegiordano; Rocca Imperiale; Tarsia; Roggiano Gravina; San Marco Argentano; Cervicati; Torano Castello; Mongrassano; Cerzeto; San Martino di Finita; Rota Greca; Lattarico; Bisignano; San Demetrio Corone; Santa Sofia D'Epiro; San Giorgio Albanese; Luzzi; San Benedetto Ullano; Vaccarizzo Albanese; Montalto Uffugo; Rose; Rende; San Fili; San Vincenzo la Costa; Marano Marchesato; Marano Principato; Cosenza; Castrolibero.

Provincia di Catanzaro: Nocera Terinese; Falerna; Gizzeria; Lamezia Terme; Maida; Iacurso; Cortale; San Pietro a Maida; Curinga; Caraffa; Catanzaro; Sellia; Sant'Andrea Apostolo; San Sostene; Cardinale; Davoli; Satriano; Gagliato; Chiaravalle; Soverato; Petrizzi; Argusto; Montepaone; Gasperina; Montauro; Staletti; Squillace; Girifalco; Borgia; San Floro; Sellia Marina; Simeri Crichi; Soveria Simeri; Zagarise; Sersale; Guardavalle; Santa Caterina dello Ionio; Badolato; Isca sullo Ionio; Cropani; Botricello; Andali; Belcastro; Marcedusa.

Provincia di Crotone: Isola di Capo Rizzuto; Cutro; Crotone; Mesoraca; San Mauro Marchesato; Petilia Policastro; Rocca Bernarda; Cotronei; Scandale; Santa Severina; Rocca di Neto; Strongoli; Casabona; Belvedere Spinello; Carfizzi; Pallagorio; San Nicola dell'Alto; Melissa; Cirò; Cirò Marina; Umbriatico; Cruoli.

Provincia di Vibo Valentia: Filadelfia; Francavilla Angitola; Polia; Monterosso; Maierato; Filogaso; Sant'Onofrio; Pizzo; Briatico; Vibo Valentia; Zambrone; San Costantino Calabro; Parghelia; Tropea; Drapia; Ricadi; Joppolo; Zaccanopoli; Spilinga; Mileto; San Calogero; Limbadi; Nicotera; San Gregorio d'Ippona; Francica; Filandari; Stefanacani; Cessaniti; Ionadi; Rombiolo; Zungri; Gerocarne; Capistrano.

Provincia di Reggio Calabria: Condofuri; Montebello Jonico; San Lorenzo; Melito Porto Salvo; Rogudi; Bova; Palizzi; Brancaleone; Bivongi; Bruzzano; Ferruzzano; Africo; Caraffa del Bianco; Bianco; Casignana; Samo; Sant'Agata del Bianco; San Luca; Careri; Benestare; Antonimina; Staiti; Bovalino; Ardore; Sant'Ilario dello Ionio; Locri; Portigliola; Gerace; Agnana Calabria; Canolo; Martone; Mammola; Grotteria; Siderno; Gioiosa Ionica; Marina di Gioiosa Ionica; Roccella Ionica; San Giovanni di Gerace; Caulonia; Placanica; Riace; Monasterace; Stignano; Camini; Stilo; Pazzano.

Art. 4.

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, degli agricoltori, dei conferitori, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, e attraverso l'obbligo per i confezionatori di operare il confezionamento e l'etichettatura sotto il diretto controllo della struttura di controllo di cui all'art. 7 del presente disciplinare di produzione, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Al momento dell'impianto di nuovi liquirizieti va effettuata una lavorazione profonda e risemina delle talee di radice di liquirizia. La coltivazione della liquirizia ha il merito di migliorare la fertilità del terreno, poiché è una pianta azotofissatrice. Il liquirizieto produce radice ogni tre o quattro anni, pertanto è possibile praticare delle colture intercalari autunno-vernine, che consentono di avere produzione tutti gli anni. Le colture praticabili insieme alla liquirizia sono le foraggere, gli ortaggi e le leguminose.

Nel periodo primaverile e nel periodo autunnale, sul terreno di coltivazione della liquirizia è possibile lo sfalcio. Sono consentite tutte le lavorazioni del terreno necessarie per le coltivazioni intercalari, purché non si superino i 20 cm di profondità. È consentita la raccolta della liquirizia spontanea, che in Calabria è rigogliosa ed è molto diffusa, purché i predetti liquirizieti siano iscritti nell'elenco di cui al precedente art. 4 tenuto dall'organismo di controllo. L'attività di raccolta non deve superare i 60 cm di profondità e l'agricoltore deve dare comunicazione alla struttura di controllo, almeno cinque giorni prima, dell'inizio dell'operazione indicando contestualmente la superficie e le particelle catastali sulla quale opera.

Non è ammessa la bagnatura delle radici dopo la raccolta.

Le radici sottoposte a taglio e calibratura, andranno successivamente lavate esclusivamente con acqua, in vasche o lavatrici.

La radice essiccata prima di essere commercializzata come tale deve essere sottoposta al processo di essiccazione. 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.

Le operazioni di produzione devono avvenire nell'areale definito all'art. 3 al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto. Tale vincolo trova giustificazione per motivi di ordine igienico-sanitario. In effetti, la radice di liquirizia, al momento della raccolta, ha un elevato contenuto in umidità, in media il 50%. Un substrato così umido favorisce il rapido sviluppo di una flora microbica fungina. Tale situazione è fortemente aggravata nel caso in cui le radici sono trasportate. Infatti, dalle osservazioni effettuate, è emerso che il livello di umidità e di temperatura, in appena due giorni, favorisce la comparsa dei primi miceli fungini e, tra questi, sono stati evidenziati, in larga misura, funghi del genere *Aspergillus*, *Penicillium* che nelle condizioni osservate producono metaboliti secondari con attività tossica e noti come «Micotossine». Specifici studi condotti dal Laboratorio tecnologico regionale sulla qualità e sicurezza degli alimenti hanno evidenziato che la liquirizia, se non lavorata in tempi brevi, è soggetta a tale contaminazione.



L'Aflatossina B1 che l'Ocratossina A sono dotate di un'elevata resistenza termica (fino a 220°) e, dunque, le temperature raggiunte nel ciclo di produzione dell'estratto di liquirizia non sono sufficienti a degradarle. Ciò giustifica la necessità di lavorare e trasformare il prodotto nell'areale indicato, a tutela ed interesse della salute del consumatore.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

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, eliofanità e radiazione solare 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 Papilionacee), 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...*».

L'opinione espressa dall'Encyclopaedia Britannica è confermata in una relazione del Dipartimento di Stato degli USA «*The licorice plant*» (1985). La Liquirizia di Calabria identifica un «prodotto» complesso frutto dell'interazione con l'opera dell'uomo, che si è tramandata nel corso dei secoli ed è assurta alla dignità di tradizione della Regione Calabria così come riscontrabile nel Dipinto di Saint-Non risalente alla fine del 1700, in Stato delle persone in Calabria. I concari di Vincenzo Padula risalente 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. del 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. Attualmente la pianta della liquirizia è diffusa nelle stesse aree, con un notevole incremento produttivo grazie all'opera di un imprenditore agricolo coriglianese che, ormai da decenni, ha iniziato a propagare la tanto preziosa radice con lo scopo di realizzare vere e proprie colture specializzate, traducendo in realtà la famosa agricoltura alternativa delle piante officinali di cui l'Italia è altamente deficitaria.

Art. 7.

Organismo di controllo

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Agroqualità S.p.a. con sede in viale Cesare Pavese n. 305 - 00144 Roma - email: agroqualita@agroqualita.it; telefono: +39.06.54228675.

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

La «Liquirizia di Calabria» DOP è commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene e cartone e in tutti i materiali ammessi dalle leggi vigenti in materia di confezionamento di prodotti alimentari. Le confezioni potranno avere un peso oscillante 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. Sull'etichetta, deve essere riportato, il logo della denominazione, tutte le diciture di legge, la numerazione progressiva attribuita dalla struttura di controllo. È vietato l'utilizzo di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi tipo: protetta, pura, selezionata, scelta e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, che non siano idonee a trarre in inganno l'acquirente. Il logo della denominazione «Liquirizia di Calabria» DOP raffigura, in maniera stilizzata, un rombo con lati uguali e angoli di 90°. All'esterno del rombo, posta sui due lati superiori da sinistra verso destra viene riportata la dicitura «Liquirizia di Calabria», mentre la dicitura D.O.P. Denominazione di origine protetta è sui due lati inferiori, a partire da sinistra verso destra. 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.

Il marchio è interamente composto con il *lettering* Amerigo BT, nei diversi corpi e giustezze utili al posizionamento sui lati del rombo. L'acronimo, nello stesso carattere, è compresso e deformato in altezza, in modo da risultare posizionato centralmente nel quadrato inscritto nel rombo. Le applicazioni sono sempre positive e monocromatiche senza resinaura; l'acronimo è sfondato nel colore di stampa prescelto. Alla denominazione «Liquirizia di Calabria» può essere aggiunta la sua traduzione in altre lingue.

Fonts:

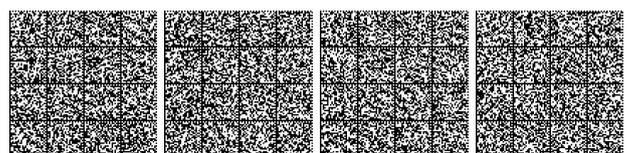
«D.O.P.» Amerigo BT 116,5

«LIQUIRIZIA» Amerigo BT 25,189

«DI CALABRIA» Amerigo BT 21,238

«DENOMINAZIONE DI» Amerigo BT 13,554

«ORIGINE PROTETTA» Amerigo BT 14,167



ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO
«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»n. UE: [esclusivamente per uso UE]
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 [cfr. allegato XI].

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 aver 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 cartone 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. 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

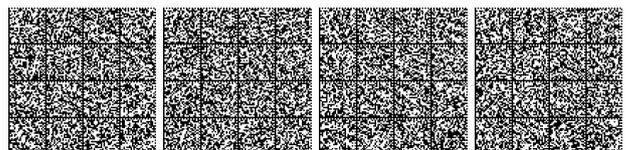
La zona di produzione della «Liquirizia di Calabria» comprende tutti i territori comunali riportati in maniera dettagliata nel disciplinare di produzione nei quali si registra la presenza, allo stato spontaneo o coltivato, della pianta di *Glycyrrhiza Glabra* «varietà tipica», denominata in Calabria «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 (Crotone, 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 similari 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 glicirrizina. 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 Papilionacee), 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 Matacena, 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 (art. 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento).

Questa amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta modifica della DOP «Liquirizia di Calabria» nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 265 del 12 novembre 2022.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

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

23A00312

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 16 gennaio 2023.

Aggiornamento dell'importo per la revisione di analisi di campioni.

IL RAGIONIERE GENERALE DELLO STATO
DEL MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DI CONCERTO CON

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO

DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ
E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ
ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Vista la legge 24 novembre 1981, n. 689, concernente modifiche al sistema penale;

Visto l'art. 20, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 1982, n. 571, secondo cui l'importo dovuto per ogni richiesta di revisione di analisi di campioni ai sensi del secondo comma dell'art. 15 della predetta legge n. 689/1981, è aggiornato ogni anno in misura pari all'indice di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatosi nell'anno precedente ed accertato dall'Istat;

Visto il decreto del Ministero dell'economia e delle finanze 1° febbraio 2022 emanato di concerto con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* 16 febbraio 2022, n. 39, con cui l'importo è stato fissato in 126,80 euro;

Visto il decreto-legge dell'11 novembre 2022, n. 173, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'11 novembre 2022, n. 264, e in particolare l'art. 1, concernente «Modifiche all'art. 2 del decreto legislativo n. 300/1999», con il quale è stata modificata la denominazione del «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali» con la seguente: «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste»;

Considerato che il predetto indice di variazione è risultato per l'anno 2021 pari a 1,9%;

Ritenuto necessario aggiornare della stessa percentuale l'importo di 126,80 euro suindicato;

