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

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

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

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

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

Art. 7.
Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 36 e 37 del regolamento (UE) n.1151/2012. Tale struttura è l'Organismo di controllo ICEA (Istituto per la certificazione etica e ambientale) - Via G. Brugnoli 15, 2 - 40121 Bologna (BO), - Tel. 051-272986; Fax 051-232011; e-mail: icea@icea.bio - www.icea.bio

Art. 8.
Confezionamento ed etichettatura

Tutti i trattamenti post-raccolta, ivi compresi il condizionamento ed il confezionamento, devono essere effettuati esclusivamente presso strutture ubicate nell'area di cui all'articolo 3 perché la movimentazione e gli urti conseguenti rischierebbero di danneggiare il prodotto.

È ammessa, inoltre, la bollinatura del singolo prodotto fresco. Il bollino dovrà contenente il logo della D.O.P. «Cedro di Santa Maria del Cedro».

Sulle confezioni, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle vigenti leggi, dovranno essere appostele seguenti indicazioni:

Logo della D.O.P. «Cedro di Santa Maria del Cedro»;

Simbolo europeo «Denominazione di origine protetta»;

Sede dello stabilimento di confezionamento.

Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;

La categoria commerciale di appartenenza «I» e «II».

La sede dello stabilimento di lavorazione e confezionamento deve essere ubicata obbligatoriamenteall'interno della zona delimitata.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati (purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore); dell'indicazione del nome dell'azienda dai quali appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Il Logo «Cedro di Santa Maria del Cedro» è costituito dal Pittogramma e dal *lettering*. Il Pittogramma rappresenta il cedro incastonato tra le foglie, le spine ed il ramo, il lettering contribuisce a bilanciare lacomposizione del logo nelle proporzioni e nel costruito grafico.

Il carattere utilizzato per il Logotipo «Cedro» è il *Century Old Style*, mentre quello utilizzato per il logotipo «Cedro di Santa Maria del Cedro» è in Helvetica Neue. Il colore predomina nel Logo «Cedro di Santa Maria del Cedro». Combinando i colori del frutto prende forma un logo molto caratterizzante. In CMYK, nelle tinte pantone ed RGB si esprimere tutta la qualità e il valore del Logo, come evidenziatonell'immagine sotto riportata.

Il Logo è applicabile anche su sfondo scuro, come nell'esempio sotto riportato.