

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 206/18)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„CAROTA NOVELLA DI ISPICA”****Nr UE: PGI-IT-02291 – 22.2.2017****ChNP () ChOG (X) GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di tutela I.G.P. Carota Novella di Ispica

Adres: Via Benedetto Spadaro, 97

97014 Ispica (RG)

WŁOCHY

E-mail: info@carotanolvelliispica.it; igpcarotanolvellaispica@pec.it

Konsorcjum ochrony ChOG (Il Consorzio di tutela I.G.P.) „Carota Novella di Ispica” składające wniosek jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministra ds. Rolnictwa, Żywności i Leśnictwa nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: [Pakowanie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. **Zmiana**

Metoda produkcji

Dodaje się zdanie w art. 5 pkt 5.7 specyfikacji produktu:

„Marchew zbiera się codziennie od dnia 20 lutego do dnia 15 czerwca.”

otrzymuje brzmienie:

„Marchew zbiera się codziennie od dnia 1 lutego do dnia 15 czerwca.”.

W wyniku badań przeprowadzonych przez rolników w ostatnich latach stwierdzono, że cechy charakterystyczne marchwi „Carota Novella di Ispica” są w pełni obecne już od dnia 1 lutego. W związku z tym, w celu uniknięcia wykluczenia z systemu certyfikacji produktu objętego ChOG, konieczne jest przeniesienie terminu zbiorów określonego w specyfikacji z dnia 20 na dzień 1 lutego.

Związek

Na skutek powyższej zmiany zdanie w art. 6 specyfikacji produktu:

„Marchew z Ispica jest »nowalijką«, to znaczy, że osiąga swoją dojrzałość, pozwalającą na wprowadzenie do obrotu, już pod koniec lutego (dnia 20 lutego) i aż do początku czerwca (dnia 15 czerwca).”

otrzymuje brzmienie:

„Marchew z Ispica jest »nowalijką«, to znaczy, że osiąga swoją dojrzałość, pozwalającą na wprowadzenie do obrotu, już pod koniec lutego (dnia 1 lutego) i aż do początku czerwca (dnia 15 czerwca).”.

Zmiany określone w pkt 1 i 2 są nieznaczne, zgodnie z przepisami art. 53 ust. 2, ponieważ nie prowadzą do zmiany podstawowych cech charakterystycznych produktu ani związku z obszarem produkcji, zgodnie z którym wczesne zbiory stanowią podstawowy element rejestracji nazwy.

Pakowanie

Następujące punkty w art. 8 specyfikacji produktu:

„— worki z polietylenu lub polipropylenu o pojemności od 1 do 6 kg;

— worki zapewniające zachowanie świeżości o pojemności od 6 do 12 kg.”

otrzymują brzmienie:

„— worek o masie od 0,5 do 6 kg z polietylenu lub polipropylenu;

— skrzynka z workiem zapewniającym zachowanie świeżości o masie od 6 do 12 kg.”

Zmiana polegająca na zmniejszeniu masy worka jest konieczna aby dostosować się do wymogów dużych sprzedawców detalicznych, którzy zwrócili się do przedsiębiorstw pakujących z wnioskiem o pakowanie marchwi w worki o masie mniejszej niż obecnie przewidziana w specyfikacji produktu.

Zwraca się uwagę na fakt, że worek zapewniający zachowanie świeżości jest umieszczony w skrzynce. Dzięki temu łatwo jest się obchodzić z workiem zapewniającym świeżość. Zmiana ta ma na celu ułatwienie transportu produktu.

Zmianę, o której mowa w pkt 3, należy uznać za nieznaczną, ponieważ dotyczy ona wyłącznie sposobu pakowania marchwi „Carota Novella di Ispica I.G.P.”

6. **Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)**

JEDNOLITY DOKUMENT

„CAROTA NOVELLA DI ISPICA”

Nr UE: PGI-IT-02291 – 22.2.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Carota Novella di Ispica”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1 *Typ produktu*

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2 *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Carota Novella di Ispica” objęta chronionym oznaczeniem geograficznym, jest produktem pochodzącym z uprawy gatunku *Daucus carota* L. Stosowane odmiany pochodzą z grupy odmian marchew półdługa typu nantejska i ich hybryd, takich jak: Exelso, Dordogne, Nancò, Concerto, Romance, Naval, Chambor, Selene. Możliwe jest dodawanie również innych hybryd, pod warunkiem że pochodzą z grupy odmian marchew półdługa typu nantejska oraz że producenci są w stanie udowodnić udokumentowanymi badaniami doświadczalnymi ich zgodność z parametrami jakościowymi „Carota Novella di Ispica”. Zastosowanie nowych hybryd w celu wyhodowania marchwi „Carota Novella di Ispica” jest dopuszczalne, pod warunkiem uprzedniego uzyskania pozytywnej oceny badań doświadczalnych od Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej, które w tym celu może oprzeć się na opinii technicznej organu kontrolnego lub innego podmiotu.

W momencie wprowadzania do obrotu „Carota di Ispica” ma kształt cylindryczno-stożkowy, o średnicy od 15 do 40 mm i masie od 50 do 150 g; korzeń pozbawiony jest dodatkowych odnóg i niepopękany, a jego wierzchołek ma kształt szpiczasty.

„Carota Novella di Ispica” nadaje się do komercyjnego wykorzystania już od początku lutego (1 lutego) do początku czerwca (15 czerwca). Dlatego też „Carota Novella di Ispica” jest odmianą obecną na rynku w okresie zimowo-wiosennym i ma cechy organoleptyczne typowe dla produktu świeżego. Parametry chemiczne i odżywcze są następujące:

- wysoka zawartość węglowodanów: > 5 % masy produktu świeżego,
- zawartość beta-karotenu w zależności od okresu, w którym produkt jest wytworzony: > 4 mg/100 g świeżego produktu,
- zawartość soli mineralnych: od 0,5 % do 0,9 %

Cechy organoleptyczne zostały oznaczone metodą UNI 10957 z 2003 r., a intensywność wskaźników została oznaczona w pięciopunktowej skali zgodnie ze schematem UNI ISO 4121 z 1989 r., gdzie najmniejsza intensywność ma wartość 1, a największa 5.

Minimalna liczba punktów przyznana przez oceniających dla najważniejszych wskaźników jest następująca:

- intensywność barwy 2,5,
- kruchość 2,5,
- typowy zapach marchwi 2,5,
- aromat ziołowy – 2,5.

Ponadto skórka jest gładka, mięsz delikatny, a rdzeń mało włóknisty.

Za chronione oznaczenie geograficzne może być uznana tylko „Carota Novella di Ispica”, która należy do kategorii handlowej „ekstra” i „I” określonej w normie EKG-ONZ dotyczącej obrotu marchwią i kontroli jej jakości handlowej.

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 uprawy „Carota Novella di Ispica” od zasiewów do zbiorów muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Marchew zbiera się codziennie od dnia 1 lutego do dnia 15 czerwca.

3.5 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Przetwarzanie produktu świeżego odbywa się na bieżąco na liniach przetwórczych w gospodarstwach. Najważniejsze etapy, charakteryzujące proces przetwórstwa marchwi, są następujące: mycie, selekcja sztuk wybrakowanych, kalibrowanie, pakowanie.

Czynności związane z produkcją i wstępnym przetwarzaniem muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.3 w celu zapewnienia jakości, kontroli i identyfikowalności produktu. Dopuszcza się dodatkowe przepakowanie wykonywane poza określonym obszarem produkcji.

„Carota Novella di Ispica” pakowana jest do opakowań pieczętowanych w taki sposób, że otwarcie opakowania nie jest możliwe bez zerwania plomby. Dopuszczalne są następujące rodzaje opakowań:

- tacka o masie do 2 kg zamykana folią ochronną,
- worek o masie od 0,5 do 6 kg, z polietylenu lub polipropylenu;
- skrzynka z workiem zapewniającym zachowanie świeżości o masie od 6 do 12 kg.

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

Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz graficznego symbolu wspólnotowego i informacji zgodnych z wymogami przepisów prawa, następujące informacje:

- logo nazwy „Carota Novella di Ispica IGP”,
- nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego,
- kategorię handlową (w klasie „Ekstra” lub „I”).

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru zachęcającego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo „Carota Novella di Ispica” składa się ze znaku graficznego, który przedstawia marchew, a nad nią nieregularny trójkąt, którego jeden z wierzchołków zwrócony jest ku dołowi. Rysunek znajduje się po lewej stronie napisu „Carota Novella di Ispica”. Wielka litera „N” w słowie „Novella” przebiega przez rysunek marchwi mniej więcej w połowie jego wysokości, natomiast słowa „di Ispica” znajdują się pod słowem „Novella”, a wszystkie litery są koloru zielonego. Napis jest wykonany czcionką o zaokrąglonych końcach.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Carota Novella di Ispica” obejmuje gminy w następujących prowincjach, położone na wysokości do 550 m n.p.m.:

- prowincja Ragusa: gminy Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria,
- prowincja Syrakuzy: gminy Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini,
- prowincja Catania: gmina Caltagirone,
- prowincja Caltanissetta: gmina Niscemi.

5. Związek z obszarem geograficznym

Uznanie „Carota Novella di Ispica” za chronione oznaczenie geograficzne jest uzasadnione jej wczesnym zbiorem.

Sprzyjające warunki glebowo-klimatyczne wpływają na okres produkcji „Carota Novella di Ispica”. Marchew z Ispica jest „nowalijką”, to znaczy, że osiąga swoją dojrzałość, pozwalającą na wprowadzenie do obrotu, już pod koniec lutego (dnia 1 lutego) i aż do początku czerwca (dnia 15 czerwca). W ten sposób powstaje produkt typu „nowalijka”, charakterystyczny dla Sycylii, całkowicie związany z obszarem produkcji. Do tego można dodać fakt, że „Carota Novella di Ispica” jest obecna na rynku w okresie zimowo-wiosennym, zachowując cechy organoleptyczne typowe dla produktu świeżego, takie jak kruchość, intensywny zapach i aromat ziołowy.

Obszar produkcji „Carota Novella di Ispica” charakteryzuje się wysokimi średnimi temperaturami w okresie zimowym i dużą liczbą godzin nasłonecznienia oraz żyznymi glebami. Parametry jakościowe oraz specyficzny cykl produkcji są ściśle związane z fizycznymi i biochemicznymi cechami, które wchodząc ze sobą w interakcje sprawiają, że teren w regionie Ragusy Ibli jest niezbędnym harmonijnym środowiskiem, uwypuklającym te cechy.

Obszar ten sprzyja uprawie, ponieważ istnieją tu optymalne warunki środowiskowe, a w szczególności umiarkowany i suchy klimat pasa przybrzeżnego, dzięki czemu roślina może zachować doskonały smak.

Na obszarze przeznaczonym na produkcję „Carota Novella di Ispica” nie występują ani nadmierne spadki temperatury, ani nadmierne opady czy susze. Udowodniono, że panujące na tym obszarze temperatury sprzyjają intensywnemu wybarwieniu rośliny, co niewątpliwie jest również skutkiem ilości światła operującego na tym obszarze od września do marca, przybieraniu bardzo regularnego kształtu i optymalizacji zawartości cukrów, beta-karotenu i soli mineralnych, które dodatkowo charakteryzują „Carota Novella di Ispica”, szczególnie jeśli uwzględnimy okres zbiorów. Również gleby spełniają warunki dla upraw, które wymagają podłoża o drobnej strukturze od średniej do luźnej, bogatego w składniki odżywcze i mającego odpowiednią głębokość i świeżość, ale które mogą być prowadzone również na glebach piaskowych, pod warunkiem że będą one odpowiednio nawożone i nawadniane.

Powyższe warunki przyczyniły się do sukcesu rynkowego marchwi „Carota di Ispica”. Producenci, zajmujący się od wielu lat uprawą marchwi, wspominają, że europejscy importerzy mawiali, że ładunek „Carota Novella di Ispica” można rozpoznać natychmiast po otwarciu przewożącego go wagonu dzięki szczególnemu zapachowi, jaki się roznosi.

Najstarsze dokumenty mówiące o uprawie „Carota ad Ispica” pochodzą z 1955 r., a kilka lat później pojawiły się pierwsze informacje o eksporcie tego produktu. Począwszy od lat pięćdziesiątych XX w. uprawa tej marchwi stopniowo rozszerzała się, aż objęła obszar określony w pkt 4, zarówno ze względu na zjawisko zwane w rolnictwie „zmęczeniem terenu”, jak i ze względu na duży sukces handlowy na rynku krajowym i zagranicznym. Ważne informacje zawiera publikacja „La Coltivazione della Carota ad Ispica” (Uprawa marchwi w Ispice) z 1972 r., której autorka, Pina Avveduto, pisze o szybkim rozwoju uprawy „Carota di Ispica” w sposób następujący: „Jak można się domyślać, szybkemu rozwojowi uprawy sprzyjała łatwość sprzedaży produktu, który nie tylko został dobrze przyjęty, ale wręcz pożądanym na rynku krajowym i zagranicznym ze względu na swoje nieodłączne zalety [...]. Nasza marchew jest bowiem preferowana ze względu na wczesny okres dojrzewania, jakość kształtu (kaliber), właściwości organoleptyczne (barwa, smak), właściwości chemiczne (duża zawartość beta-karotenu i cukrów)”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji ChOG „Carota Novella di Ispica” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 298 z dnia 22.12.2016 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.