

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 107/08)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Carota Novella di Ispica”

Nr UE: PGI-IT-0522-AM02 – 28.12.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Carota Novella di Ispica”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

4. Opis zatwierdzonych zmian

Zmiana 1

Opis: w art. 2 specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu zmieniono wykaz odmian, które mogą być stosowane, usuwając odmiany „Concerto”, „Naval”, „Chambor” i „Selene” oraz wprowadzając odmiany „Soprano”, „Novara” i „Alliance”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Uzasadnienie: Usunięte odmiany nie mają już zadowalających cech genetycznych i agronomicznych, które zapewniałyby możliwość uprawy bez poważnego wpływu chorób. Ponadto ze względu na niską wydajność roślin matecznych i niską zdolność kiełkowania wynikającą z niewielkich ich rozmiarów, często występują trudności w pozyskiwaniu nasion. Trzy nowe odmiany zostały dodane na podstawie prowadzonych przez 4 lata prac badawczych, które ujawniły cechy niezbędne do włączenia tych odmian do specyfikacji produktu „Carota Novella di Ispica ChOG”.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu, i powinna zostać uznana za zmianę standardową, ponieważ nie wchodzi w zakres art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana 2

Opis: w art. 2 specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu po wykazie odmian, które mogą być stosowane, skreślono następujący przepis:

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.

Uzasadnienie: Komisja zwróciła się o usunięcie tego przepisu z innych specyfikacji produktów dla owoców i warzyw.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu, i powinna zostać uznana za zmianę standardową, ponieważ nie wchodzi w zakres art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana 3

Opis: w art. 2 specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu skreśla się wagi związane z minimalnym i maksymalnym rozmiarem.

Uzasadnienie: Działania w zakresie kontroli jakości prowadzone w zakładach pakowania ChOG „Carota novella di Ispica” wykazały, że wiele opakowań nie spełnia wymogów, ponieważ marchew o średnicy około 15 mm nie zawsze waży 50 g. Marchew, która nie osiągnęła masy 50 g, spełniała wszystkie pozostałe cechy określone w specyfikacji bez wpływu na jakość produktu.

Zmiana art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Należy ją uznać za zmianę standardową, ponieważ nie wchodzi ona w zakres art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana 4

W art. 2 specyfikacji produktu w odniesieniu do marchwi przeznaczonej do przetworzenia i w stanie gotowym do spożycia dodaje się następujące przepisy:

„c) *Marchew przeznaczona do przetworzenia*

Jedynie marchew, która spełnia wszystkie wymagania specyfikacji produktu z wyjątkiem wymagań dotyczących klasy i kształtu może być wykorzystywana w celach przetwórczych i opatrywana logiem ChOG »Carota Novella di Ispica«. Taka marchew nie może być przeznaczona dla konsumenta końcowego.

d) *Produkt w stanie świeżym lub gotowym do spożycia*

»Carota Novella di Ispica ChOG« może być wprowadzana do obrotu w stanie gotowym do spożycia (prodotto di IV gamma) po poddaniu jej czynnościom, o których mowa w dekrete ministerialnym nr 3746 z dnia 20 czerwca 2014 r. – Wykonanie art. 4 ustawy nr 77 z dnia 13 maja 2011 r. (takim jak: selekcja, sortowanie, obieranie lub krojenie, mycie, suszenie i pakowanie w szczelnie zamkniętych torebkach lub na tacach, ewentualnie w atmosferze ochronnej), które ze względu na swój charakter nie zmieniają ich właściwości.»

W pkt 3.2 jednolitego dokumentu po wykazie stosowanych odmian dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Produkt wprowadza się do obrotu w stanie gotowym do spożycia (prodotto di IV gamma).”

Oraz dodaje się ostatni akapit w brzmieniu:

Jedynie marchew, która spełnia wszystkie wymagania specyfikacji produktu z wyjątkiem wymagań dotyczących klasy i kształtu może być wykorzystywana w celach przetwórczych i opatrywana logiem ChOG „Carota Novella di Ispica”. Taka marchew nie może być przeznaczona dla konsumenta końcowego.”

Uzasadnienie: Powodem wprowadzenia tych przepisów są nowe wymagania w zakresie wprowadzania do obrotu produktu wyrażone przez podmioty gospodarcze (w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu w stanie gotowym do spożycia) oraz konieczność umożliwienia wykorzystywania wyłącznie marchwi, która spełnia wszystkie wymagania określone w specyfikacji produktu, z wyjątkiem wymogów dotyczących kategorii i kształtu.

Zmiana art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Należy ją uznać za zmianę standardową, ponieważ nie wchodzi ona w zakres art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana 5

Opis: w art. 5 specyfikacji produktu pkt 5.8 – **Przetwarzanie produktu** dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Czynności mające na celu uzyskanie produktu w stanie gotowym do spożycia, o którym mowa w art. 2 lit. d) niniejszej specyfikacji, mogą być prowadzone poza wyznaczonym obszarem geograficznym.”

w pkt 3.5 jednolitego dokumentu dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Czynności mające na celu uzyskanie produktu w stanie gotowym do spożycia mogą być przeprowadzane poza wyznaczonym obszarem geograficznym.”

Uzasadnienie: Wyjaśniono, że nie ma ograniczeń związanych z określonym obszarem geograficznym do celów prowadzenia operacji uzyskiwania produktu gotowego do spożycia.

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 jednolitego dokumentu, i powinna zostać uznana za zmianę standardową, ponieważ nie wchodzi w zakres art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana 6

Opis: w art. 7 specyfikacji produktu zaktualizowano odniesienia do kontroli.

Uzasadnienie: Zmiana ma charakter czysto redakcyjny, nie dotyczy jednolitego dokumentu i powinna zostać uznana za zmianę standardową, ponieważ nie wchodzi w zakres art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana 7:

Opis: w art. 8 specyfikacji produktu po fragmencie – „kategoria handlowa »ekstra« i »I«” dodaje się następujący tekst określający szczegółowe zasady etykietowania i pakowania produktu przeznaczonego do przetworzenia i w stanie gotowym do spożycia:

„Jedynie i wyłącznie produkt przeznaczony do przetworzenia (art. 2 lit. c)) może być pakowany w worki polipropylenowe o masie do 1 200 kg.

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 ChOG«, po którym następuje napis »przeznaczone do przetworzenia«;
- nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego;
- informację o tym, że produkt nie może być sprzedawany luzem.

»Carota Novella di Ispica ChOG« przeznaczona do produkcji produktów gotowych do spożycia (art. 2 lit. d)) musi być pakowana w worki polipropylenowe o masie do 1 200 kg, pojemniki z tworzyw sztucznych lub drewna, torby polietylenowe do 20 kg oraz skrzynie z tworzyw sztucznych do 15 kg.

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 ChOG«, po którym następuje napis odpowiedni dla produktów w stanie gotowym do spożycia;
- nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego;
- klasę handlową produktu.

Produkt nie może być sprzedawany luzem.

»Carota Novella di Ispica ChOG« wprowadzana do obrotu w stanie gotowym do spożycia (prodotto di IV gamma) może być pakowana przy użyciu wszystkich metod dozwolonych w obowiązujących przepisach. Opakowania nie mogą ważyć więcej niż 10 kg.

Oprócz informacji wymaganych prawem na opakowaniu należy umieścić europejski symbol ChOG oraz logo »Carota Novella di Ispica ChOG«, których rozmiar nie może być mniejszy niż innych informacji na opakowaniu.”

W pkt 3.5 jednolitego dokumentu dodaje się zdania w brzmieniu:

„Jedynie i wyłącznie produkt przeznaczony do przetworzenia (art. 2 lit. c)) może być pakowany w worki polipropylenowe o masie do 1 200 kg.

»Carota Novella di Ispica ChOG« przeznaczona do produkcji produktów gotowych do spożycia (art. 2 lit. d)) musi być pakowana w worki polipropylenowe o masie do 1 200 kg, pojemniki z tworzyw sztucznych lub drewna, torby polietylenowe do 20 kg oraz skrzynie z tworzyw sztucznych do 15 kg.

»Carota Novella di Ispica ChOG« wprowadzana do obrotu w stanie gotowym do spożycia (prodotto di IV gamma) może być pakowana przy użyciu wszystkich metod dozwolonych w obowiązujących przepisach. Opakowania nie mogą ważyć więcej niż 10 kg.

Produkt nie może być sprzedawany luzem.”

W pkt 3.6 jednolitego dokumentu dodaje się zdania w brzmieniu:

„Na produkcie przeznaczonym do przetworzenia 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 ChOG“, po którym następuje napis „przeznaczone do przetworzenia”;

- nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego;

„Carota Novella di Ispica ChOG” przeznaczona do produkcji produktów w stanie gotowym do spożycia (prodotto di IV gamma), oprócz unijnego znaku graficznego i informacji wymaganych prawem, musi być opatrzona etykietą, na której wyraźnym i czytelnym drukiem zamieszczono następujące informacje:

- logo nazwy „Carota Novella di Ispica ChOG”, po którym następuje napis odpowiedni dla produktów w stanie gotowym do spożycia;
- nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego;
- klasę handlową produktu.

„Carota Novella di Ispica ChOGO” wprowadzona do obrotu w stanie gotowym do spożycia (prodotto di IV gamma) musi, oprócz informacji wymaganych prawem, być opatrzona na etykiecie europejskim symbolem ChOG oraz logo »Carota Novella di Ispica ChOG“, których rozmiar nie może być mniejszy niż inne informacje na opakowaniu.”

Uzasadnienie: zmiana ta stała się konieczna w celu dostosowania art. 8 – Opakowanie i etykietowanie – do włączenia do specyfikacji produktu przeznaczonego do przetworzenia i w stanie gotowym do spożycia.

Zmiana dotyczy art. 8 specyfikacji produktu oraz pkt 3.5 i 3.6 jednolitego dokumentu, i powinna zostać uznana za zmianę standardową, ponieważ nie wchodzi w zakres art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carota Novella di Ispica”

Nr UE: PGI-IT-0522-AM02 – 28.12.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Carota Novella di Ispica”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

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, Romance, Namibia, Soprano, Novara, Allyance.

„Produkt wprowadza się do obrotu w stanie gotowym do spożycia (*prodotto di IV gamma*).”

W momencie wprowadzania do obrotu „Carota di Ispica” ma kształt cylindryczno-stożkowy, o średnicy od 15 do 40 mm; 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 (2003), 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.

Jedynie marchew, która spełnia wszystkie wymagania specyfikacji produktu z wyjątkiem wymagań dotyczących klasy i kształtu może być wykorzystywana w celach przetwórczych i opatrywana logiem ChOG „Carota Novella di Ispica”. Taka marchew nie może być przeznaczona dla konsumenta końcowego.

- 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.

Czynności mające na celu uzyskanie produktu gotowego do spożycia mogą być przeprowadzane poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

„Carota Novella di Ispica” pakowana jest do opakowań pieczętowanych w taki sposób, że otwarcie opakowania nie jest możliwe bez zerwania plomb. 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.

Jedynie i wyłącznie produkt przeznaczony do przetworzenia może być pakowany w worki polipropylenowe o masie do 1 200 kg.

„Carota Novella di Ispica ChOG” przeznaczona do produkcji gotowych do spożycia produktów musi być pakowana w worki polipropylenowe o masie do 1 200 kg, pojemniki z tworzyw sztucznych lub drewna, torby polietylenowe do 20 kg oraz skrzynie z tworzyw sztucznych do 15 kg.

„Carota Novella di Ispica ChOG” wprowadzana do obrotu w stanie gotowym do spożycia (*prodotto di IV gamma*) może być pakowana przy użyciu wszystkich metod dozwolonych w obowiązujących przepisach. Opakowania nie mogą ważyć więcej niż 10 kg.

Produkt nie może być sprzedawany luzem.

- 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”).

Na produkcie przeznaczonym do przetworzenia 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 ChOG”, po którym następuje napis „przeznaczone do przetworzenia”;

— nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego;

„Carota Novella di Ispica ChOG” przeznaczona do produkcji produktów w stanie gotowym do spożycia (*prodotto di IV gamma*), oprócz unijnego znaku graficznego i informacji wymaganych prawem, musi być opatrzona etykietą, na której wyraźnym i czytelnym drukiem zamieszczono następujące informacje:

- logo nazwy „Carota Novella di Ispica ChOG”, po którym następuje napis odpowiedni dla produktów w stanie gotowym do spożycia;
- nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego;
- klasę handlową produktu.

„Carota Novella di Ispica ChOGO” wprowadzona do obrotu w stanie gotowym do spożycia (*prodotto di IV gamma*) musi, oprócz informacji wymaganych prawem, być opatrzona na etykiecie europejskim symbolem ChOG oraz logo „Carota Novella di Ispica ChOG”, których rozmiar nie może być mniejszy niż inne informacje na opakowaniu.

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, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria,

Prowincja Syrakuzy: gminy Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini,

Prowincja Katania: 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 uwzględni się 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 piaszczystych, 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 „zmęceniem 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, szybkiemu 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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji ChOG „Carota Novella di Ispica” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 159 z dnia 9.07.2022 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3343>
