

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 122/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CAROTA NOVELLA DI ISPICA”****NR WE: IT-PGI-0005-0522-26.01.2006****ChNP () ChOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della «Carota Novella di Ispica»
Adres: c/o Agriconsult — Viale dei Platani 34/b
97100 Ragusa RG
ITALIA
Tel. +39 0932643569
Faks +39 0932254479
E-mail: info@studioagriconsult.it
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

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

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.1. Nazwa produktu:

„Carota Novella di Ispica”

4.2. Opis produktu:

„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 marchwi *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 (*Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali*), 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” osiąga dojrzałość, umożliwiającą wprowadzenie jej do obrotu, już od końca lutego (dnia 20 lutego) do początku czerwca (dnia 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 produktu świeżego,
- 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 smak marchwi 2,5,
- zapach ziołowy 2,5.

Ponadto skórka jest gładka, miąższ 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.

ChOG „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 pojemności do 2 kg zamykana folią ochronną,
- worki z polietylenu lub polipropylenu o pojemności od 1 do 6 kg,
- worki zapewniające zachowanie świeżości o pojemności od 6 do 12 kg.

4.3. Obszar geograficzny:

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 Catania: gmina Caltagirone,
- prowincja Caltanissetta: gmina Niscemi.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany poprzez dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego z etapów. W ten sposób, a także dzięki wpisaniu działek gruntowych, na których odbywa się produkcja, producentów i zakładów pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, jak również dzięki zgłaszaniu do końca grudnia organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Każdy producent zobowiązany jest do prowadzenia odpowiednich ksiąg dla każdego roku uprawy, w których rejestruje się wszystkie czynności wykonane w trakcie uprawy; w księgach tych rejestruje się kod każdej wysianej partii, który zachowany jest na wszystkich etapach uprawy, zbioru, transportu do magazynów, przetwarzania i wprowadzania do obrotu, tak aby w każdej chwili zapewnić identyfikowalność i całkowitą przejrzystość celem ochrony konsumenta.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

4.5. Metoda produkcji:

Metoda produkcji przewiduje, przed wysianiem, oranie w brzdach o głębokości 40–50 cm.

Płodozmian należy wprowadzać co trzy lata, dlatego też uprawa marchwi może być powtórzona na tym samym terenie nie wcześniej niż po upływie dwóch lat. Dopuszczalna jest uprawa na tym samym terenie przez dwa kolejne lata tylko na glebach, na których marchew nigdy wcześniej nie była uprawiana. Płodozmian jest rodzaju „otwartego”, co oznacza, że marchew może być uprawiana naprzemiennie z warzywami polowymi, zbożami i roślinami strączkowymi. Wykluczona jest jakakolwiek forma upraw towarzyszących.

Wysiew odbywa się jesienią i przeprowadzany jest za pomocą precyzyjnych siewników pneumatycznych, wysiewających nasiona w uprzednio ustalonych odległościach, a następnie wałujących i zasypujących nasiona na średniej głębokości 1 cm. Gęstość wysiania wynosi od 1,5 mln do 2 mln nasion na hektar w zależności od przyjętego systemu uprawnego.

Ewentualne substancje użyźniające nie mogą być stosowane w ilościach przekraczających następującą liczbę jednostek nawozu na hektar: N: 150; P₂O₅: 80; K₂O: 240; MgO: 40; przy czym zalecane jest stosowanie przede wszystkim nawozów mieszanych organicznych. Dopuszczalne jest stosowanie nawozów na bazie mezo- i mikroelementów. Dopuszczalne jest wykonywanie pielenia w celu usunięcia roślin zachwaszczających, spulchnienia gleby i rozprowadzenia nawozów powierzchniowych. Ochrona fitosanitarna polega na przeprowadzaniu zintegrowanych działań agronomicznych i biologicznych. Chemiczne zwalczanie jest przeprowadzane tylko w przypadku, gdy liczba fitofagów osiąga poziom wymagający takiej interwencji lub gdy powstają optymalne warunki do rozwoju niektórych bakterii chorobotwórczych.

Zbiór przeprowadzany jest codziennie począwszy od dnia 20 lutego aż do dnia 15 czerwca. Wykonuje się go za pomocą kombajnów do zbioru marchwi, które mogą realizować wszystkie fazy zbioru w czasie jednego przejazdu przez pole uprawne.

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. Ostateczny termin wprowadzenia na rynek ustalony jest na dzień 15 czerwca.

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.

4.6. 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 20 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, uwyppuklającym 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 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 piaszkowych, 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: „Come è intuibile, la rapida diffusione della nuova coltivazione è stata favorita dalla facile commerciabilità del prodotto, accettato ed anzi richiesto da tutti i mercati nazionali ed internazionali per i suoi pregi intrinseci [...]. La nostra carota infatti si fa preferire per precocità, qualità di forma (pezzatura), proprietà organolettiche (colore, sapore), proprietà chimiche (ricchezza di carotene e glucosio)” (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)).

4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny spełnia warunki określone w normie EN 45011.

Nazwa: Suolo e Salute s.r.l
Adres: Via Paolo Borsellino 12/B
61032 Fano PU
ITALIA

Tel. +39 0721860543
Faks +39 0721860543
E-mail: info@suoloesalute.it

4.8. Etykietowanie:

Na etykietce umieszczonej na opakowaniu oprócz wspólnotowego znaku graficznego i informacji wymaganych przepisami prawa należy obowiązkowo umieścić wyraźną i czytelną czcionką drukowaną, następujące informacje:

- logo nazwy „Carota Novella di Ispica” ChOG,
- nazwisko, nazwa, adres zakładu produkcyjnego i pakującego,
- określenie kategorii handlowej „ekstra” lub „I”.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń innych niż wyraźnie przewidziane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego 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.


