AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 206/18)

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) nº 664/2014 de la Commission [1].

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [2]

«CAROTA NOVELLA DI ISPICA»

Nº UE: PGI-IT-02291 — 22.2.2017

AOP ( ) IGP (X) STG ( )

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

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

Adresse: Via Benedetto Spadaro 97
97014 Ispica (RG)
ITALIE
Courriel: info@carotanovelladiispica.it; igpcarotanovellaispica@pec.it

Le Consorzio di tutela I.G.P. Carota Novella di Ispica est habilité à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nº 12511du 14.10.2013.

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

— ☐ Description du produit

— ☐ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode de production

— ☒ Lien

— ☐ Étiquetage

— ☒ Autres: [Conditionnement]

4. **Type de modification(s)**

— ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.

[1] JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.
[2] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

— ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

— ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.

— ☐ Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012.

5. **Modification(s)**

Méthode de production

La phrase suivante figurant à l'article 5, point 5.7, du cahier des charges:

«La récolte, pratiquée quotidiennement, a lieu entre le 20 février et le 15 juin.»

est modifiée comme suit:

«La récolte, pratiquée quotidiennement, a lieu entre le 1er février et le 15 juin.»

À la suite des relevés effectués par les agriculteurs au cours des dernières années, il a été constaté que les caractéristiques qui distinguent la «Carota Novella di Ispica» sont présentes dès le 1er février. Par conséquent, afin d'éviter l'exclusion du produit du système de certification de l'IGP, il convient d'avancer la date de récolte indiquée dans le cahier des charges du 20 au 1er février.

Lien

La modification susmentionnée rend également nécessaire l'adaptation de la phrase suivante de l'article 6 du cahier des charges:

«La "Carota di Ispica" est dite "Novella" (nouvelle), c'est-à-dire qu'elle atteint sa maturité commerciale dès la fin février (20 février) et jusqu'au début du mois de juin (15 juin).»

en:

«La "Carota di Ispica" est dite "Novella" (nouvelle), c'est-à-dire qu'elle atteint sa maturité commerciale dès les premiers jours de février (1er février) et celle-ci se prolonge jusqu'au début du mois de juin (15 juin).»

Les modifications visées aux points 1 et 2 sont mineures conformément aux dispositions de l'article 53, paragraphe 2, dans la mesure où elles n'entraînent pas une modification des caractéristiques essentielles du produit ni du lien de la dénomination avec le territoire de production, dans le cadre duquel la précocité de la récolte est considérée comme une composante essentielle de l'enregistrement des dénominations.

Conditionnement

Les points suivants de l'article 8 du cahier des charges:

«— sac de 1 à 6 kg, en polyéthylène ou en polypropylène;

— sac-fraîcheur de 6 à 12 kg.»

sont modifiés comme suit:

«— sac de 0,5 à 6 kg, en polyéthylène ou en polypropylène;

— caisse avec sac-fraîcheur de 6 à 12 kg.»

La diminution du poids du sac s'impose pour pouvoir répondre aux demandes de la grande distribution qui exige des conditionneurs des sachets de carottes d'un poids inférieur par rapport à ceux actuellement prévus par le cahier des charges.

Il est précisé que le sac-fraîcheur est inséré à l'intérieur d'une caisse. La caisse permet de manipuler facilement le sac-fraîcheur. Cette modification permet de faciliter les opérations de transport du produit.

La modification mentionnée au point 3 doit être considérée comme mineure dans la mesure où elle concerne uniquement le mode de conditionnement de la «Carota Novella di Ispica» I.G.P.

6. **Cahier des charges mis à jour (uniquement pour les AOP et IGP)**

DOCUMENT UNIQUE

«CAROTA NOVELLA DI ISPICA»

Nº UE: PGI-IT-02291 — 22.2.2017

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Carota Novella di Ispica»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1 *Type de produit*

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2 *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Carota Novella di Ispica», produit couvert par une indication géographique protégée, provient de la culture de l'espèce *Daucus carota L.* Les variétés utilisées dérivent du groupe de la variété «carotte demi-longue nantaise» et des variétés hybrides qui en sont issues, telles que l'Exelso, la Dordogne, la Nanco, la Concerto, la Romance, la Naval, la Chambor et la Selene. D'autres variétés hybrides pourront être ajoutées, pour autant qu'elles dérivent du groupe de la variété «carotte demi-longue nantaise» et que les producteurs aient démontré, au moyen de preuves expérimentales fondées, qu'elles sont conformes aux paramètres qualitatifs de la «Carota Novella di Ispica». L'utilisation de nouveaux hybrides dans la production de la «Carota Novella di Ispica» est permise moyennant l'approbation desdites preuves par le Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, qui peut, à cette fin, demander l'avis technique de la structure de contrôle ou de toute autre entité.

Au moment de sa mise à la consommation, la «Carota Novella di Ispica» présente une forme cylindrique et conique, un diamètre compris entre 15 et 40 mm et un poids compris entre 50 et 150 g; elle est dépourvue de radicelles secondaires et de racine apicale, et son pivot ne présente pas de fissures.

La «Carota Novella di Ispica» atteint sa maturité commerciale dès les premiers jours de février (1er février) et celle-ci se prolonge jusqu'au début du mois de juin (15 juin). Présente sur le marché durant l'hiver et le printemps, elle possède les caractéristiques organoleptiques typiques d'un produit frais. Ses paramètres chimiques et nutritionnels sont les suivants:

— un taux de glucides élevé: > 5 % du poids frais,

— une teneur en bêta-carotène variable selon la période de production: > 4 mg/100 g de produit frais,

— une teneur en sels minéraux comprise entre 0,5 % et 0,9 %.

Les caractéristiques sensorielles ont été évaluées au moyen de la méthode UNI 10957 de 2003. Les descripteurs ont été quantifiés à l'aide d'une échelle d'intensité graduée de 1 à 5 selon le modèle UNI ISO 4121 de 1989, l'intensité la plus faible correspondant à la valeur 1 et la plus élevée à la valeur 5.

Le score minimal attribué par le jury à ce produit pour les principaux descripteurs est le suivant:

— intensité de la couleur: 2,5,

— croquant: 2,5,

— arôme typique de carotte: 2,5,

— arôme herbacé: 2,5.

En outre, son épiderme est brillant et sa chair tendre; son cœur est peu fibreux.

Seule la «Carota Novella di Ispica» appartenant aux catégories commerciales «extra» ou «I» définies par la norme CEE-ONU relative à la commercialisation et au contrôle de la qualité commerciale des carottes, peut obtenir la reconnaissance.

3.3 *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4 *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la culture de la «Carota Novella di Ispica», du semis jusqu'à la récolte, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4.

La récolte, pratiquée quotidiennement, a lieu entre le 1er février et le 15 juin.

3.5 *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La préparation du produit frais s'effectue quotidiennement sur les lignes de transformation présentes dans les exploitations. Les phases principales du processus de préparation des carottes sont les suivantes: lavage, élimination des rebuts, calibrage, conditionnement.

Les opérations de production et de premier conditionnement doivent avoir lieu dans la zone mentionnée au point 4.3 à des fins de garantie de la qualité, du contrôle et de la traçabilité du produit. Tout nouveau conditionnement peut avoir lieu en dehors de l'aire géographique délimitée.

La «Carota Novella di Ispica» est conditionnée dans des emballages scellés de manière telle que leur ouverture entraîne la rupture du sceau. Les conditionnements suivants sont admis:

— plateau jusqu'à 2 kg, recouvert d'un film de protection,

— sac de 0,5 à 6 kg, en polyéthylène ou en polypropylène,

— caisse avec sac-fraîcheur de 6 à 12 kg.

3.6 *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre le symbole graphique communautaire et les informations correspondant aux obligations légales, l'emballage doit obligatoirement comporter sur son étiquette, en lettres imprimées claires et lisibles, les indications supplémentaires suivantes:

— le logo de la dénomination «Carota Novella di Ispica» IGP,

— le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise de production et de l'entreprise de conditionnement,

— la catégorie commerciale d'appartenance, «extra» ou «I».

L'ajout de toute autre qualification non prévue expressément est interdit. Il est toutefois admis d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, à condition qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à tromper le consommateur.

Le logo de la «Carota Novella di Ispica» se compose d'un signe graphique qui représente une carotte, surmontée d'un triangle irrégulier dont le sommet est tourné vers le bas. Le signe graphique est placé à gauche de la mention «Carota Novella di Ispica». Le «N» majuscule de «Novella» croise le dessin de la carotte à peu près à mi-hauteur de cette dernière, tandis que la mention «di Ispica» apparaît sous «Novella»; les lettres sont toutes de couleur verte. Les extrémités des caractères sont arrondies.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production de la «Carota Novella di Ispica» englobe les communes des provinces suivantes jusqu'à une altitude de 550 mètres au-dessus du niveau de la mer:

— Province de Raguse: communes d'Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria,

— Province de Syracuse: communes de Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini,

— Province de Catane: commune de Caltagirone,

— Province de Caltanissetta: commune de Niscemi.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La reconnaissance de l'indication géographique protégée de la «Carota Novella di Ispica» se justifie par la précocité de sa récolte.

Les conditions pédoclimatiques favorables dont jouit la «Carota Novella di Ispica» sont propres à la période de production de celle-ci. La «Carota di Ispica» est dite «Novella» (nouvelle), c'est-à-dire qu'elle atteint sa maturité commerciale dès les premiers jours de février (1er février) et celle-ci se prolonge jusqu'au début du mois de juin (15 juin). Le produit ainsi obtenu est «nouveau», typiquement sicilien, et est totalement lié à son territoire de production. À cela s'ajoute le fait que la «Carota Novella di Ispica» est présente sur le marché durant l'hiver et le printemps, avec les caractéristiques typiques d'un produit frais: le croquant, un parfum intense et un arôme herbacé.

Le territoire de production de la «Carota Novella di Ispica» se distingue par des températures moyennes élevées en hiver, par de nombreuses heures d'ensoleillement et par des terrains qui présentent une bonne fertilité. les paramètres qualitatifs et le cycle de production particulier sont intimement liés aux caractéristiques physiques et biochimiques qui, par interaction, font du territoire de Raguse un environnement harmonieux, capable de valoriser ces paramètres.

Sur un territoire qui en a la vocation, la culture est favorisée dans la mesure où les conditions environnementales optimales, notamment le climat tempéré et sec de la bande côtière, permettent à la plante de conserver un état général sain.

Le territoire affecté à la production de la «Carota Novella di Ispica» ne connaît en effet ni baisses excessives de la température, ni excès de pluviosité ou de sécheresse. Il est prouvé que les températures observées sur le territoire favorisent une coloration très intense des carottes, y compris grâce à leur conformation très régulière, à l'effet non négligeable de la quantité de lumière éclairant les champs de septembre à mars, ainsi qu'à l'optimisation des taux de sucres, de bêta-carotène et de sels minéraux: des paramètres qui, compte tenu de l'époque de la récolte, singularisent encore davantage la «Carota Novella di Ispica». Les terres répondent elles aussi aux besoins de cette culture, qui préfère les sols moyens de composition plutôt meuble, au squelette non grossier, bien dotés en éléments nutritifs et présentant de bonnes caractéristiques de profondeur et de fraîcheur; les sols à tendance sablonneuse conviennent également, pourvu qu'ils bénéficient de fumures et d'irrigations adéquates.

Ce sont ces conditions qui ont présidé au succès de la «Carota di Ispica». Les producteurs les plus anciens rappellent en effet que les importateurs européens disaient pouvoir reconnaître immédiatement une cargaison de «Carota Novella di Ispica» grâce à l'arôme particulier et intense qu'elle diffusait lorsque s'ouvraient les portes du wagon qui la transportait.

Les premiers écrits mentionnant la culture de la «Carota di Ispica» remontent à 1955; les premières informations sur l'exportation du produit datent d'un peu plus tard. Depuis les années 50, la culture de la «Carota di Ispica» s'est progressivement étendue, son aire de production correspondant aujourd'hui à la zone délimitée au point 4, pour des raisons liées tant au phénomène agraire de fatigue du sol qu'au succès commercial de ce produit sur les marchés nationaux et étrangers. On trouve de nombreux témoignages à ce propos dans l'ouvrage de Pina Avveduto intitulé La coltivazione della Carota ad Ispica et publié en 1972; au sujet de l'expansion rapide de la culture de la «Carota di Ispica», l'auteur écrit ce qui suit: «comme on peut l'imaginer, cette nouvelle culture a connu une expansion rapide, favorisée par la grande qualité marchande du produit, qui fut accepté et même réclamé sur tous les marchés nationaux et internationaux pour ses propriétés intrinsèques […]. Notre carotte est en effet prisée pour sa précocité, sa forme (calibre), ses propriétés organoleptiques (couleur, goût), ses propriétés chimiques (teneur élevée en carotène et en glucose)».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'IGP «Carota Novella di Ispica» au Journal officiel de la République italienne n° 298 du 22.12.2016.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP e IGP» [Produits AOP IGP] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].