

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2017/C 206/18)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾**„CAROTA NOVELLA DI ISPICA”****EU br.: PGI-IT-02291 – 22.2.2017.****ZOI () ZOZP (X) ZTS ()****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

Adresa: Via Benedetto Spadaro 97
97014 Ispica (RG)
ITALIA

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

Conorzio di tutela I.G.P. Carota Novella di Ispica ovlašten je podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1 Odluke ministarstva poljoprivrede, prehrane i šumarstva br. 12511 od 14. listopada 2013.

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: [Pakiranje]

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

⁽²⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i koja zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjena (izmjene)

Način proizvodnje

Sljedeća rečenica iz članka 5. točke 5.7. specifikacije:

„Berba se provodi svakodnevno u razdoblju od 20. veljače do 15. lipnja.”

mijenja se kako slijedi:

„Berba se provodi svakodnevno u razdoblju od 1. veljače do 15. lipnja.”

Nakon ispitivanja koja su proveli poljoprivrednici tijekom posljednjih godina utvrđeno je da su značajke karakteristične za „Carota Novella di Ispica” prisutne već od 1. veljače. Stoga je potrebno pomaknuti datum berbe naveden u specifikaciji s 20. na 1. veljače, kako bi se izbjeglo isključivanje proizvoda iz sustava certifikacije ZOZP-a.

Povezanost

Zbog prethodno navedene izmjene potrebno je prilagoditi i sljedeću rečenicu iz članka 6. specifikacije:

„Za ‚Carota di Ispica’ upotrebljava se izraz ‚Novella’ (mlada mrkva) jer se stavlja na tržište od kraja veljače (20. veljače) do početka lipnja (15. lipnja).”

u:

„Za ‚Carota di Ispica’ upotrebljava se izraz ‚Novella’ (mlada mrkva) jer se stavlja na tržište od početka veljače (1. veljače) do početka lipnja (15. lipnja).”

Izmjene iz točaka 1. i 2. smatraju se manjima u skladu s odredbama članka 53. stavka 2. jer ne podrazumijevaju ni izmjenu temeljnih karakteristika proizvoda ni poveznice naziva s područjem proizvodnje, u okviru kojeg se rana berba smatra temeljnom sastavnicom registracije nazivâ.

Pakiranje

Sljedeće točke članka 8. specifikacije:

„— polietilenska ili polipropilenska vrećica zapremnine od 1 do 6 kg,

— vrećica za čuvanje svježine zapremnine od 6 do 12 kg.”

mijenjaju se kako slijedi:

„— polietilenska ili polipropilenska vrećica zapremnine od 0,5 do 6 kg,

— sanduk s vrećicom za čuvanje svježine zapremnine od 6 do 12 kg.”

Potrebno je smanjiti zapremninu vrećice kako bi se odgovorilo na zahtjeve distribucije na veliko prema kojima se od subjekata koji pakiraju proizvode zahtijeva da upotrebljavaju vrećice čija je zapremnina manja od zapremine trenutno predviđene specifikacijom.

Navedeno je da se vrećica za čuvanje svježine umeće u sanduk. Sanduk omogućuje jednostavno rukovanje vrećicom za čuvanje svježine. Zahvaljujući toj izmjeni olakšava se postupaka prijevoza proizvoda.

Izmjena iz točke 3. smatra se manjom jer se odnosi isključivo na način pakiranja ZOZP-a „Carota Novella di Ispica”.

6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

JEDINSTVENI DOKUMENT

„CAROTA NOVELLA DI ISPICA”

EU br.: PGI-IT-02291 – 22.2.2017.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Carota Novella di Ispica”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6.: Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Carota Novella di Ispica”, proizvod obuhvaćen zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla, dobiva se uzgojem vrste *Daucus carota* L. Upotrijebljene sorte potječu iz skupine sorte „srednja duga mrkva Nantes” i hibridnih sorti koji se dobivaju od nje, kao što su Exelso, Dordogne, Nanco, Concerto, Romance, Naval, Chambor i Selene. Mogu se dodati i druge hibridne sorte pod uvjetom da su dobivene od skupine sorte „srednja duga mrkva Nantes” i da su proizvođači ispitivanjima dokazali da su one u skladu s parametrima kvalitete ZOZP-a „Carota Novella di Ispica”. Upotreba novih hibrida u proizvodnji „Carota Novella di Ispica” dopuštena je pod uvjetom da je ta ispitivanja odobrilo Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva, koje u tu svrhu može zatražiti stručno mišljenje nadzornog tijela ili nekog drugog subjekta.

U trenutku stavljanja na tržište „Carota Novella di Ispica” valjkastog je i kupastog oblika, promjera od 15 do 40 mm i mase od 50 do 150 g; mrkva ne smije imati sekundarne korijene ni korijen na vrhu, a njezina stabljika ne smije imati pukotine.

„Carota di Ispica” prikladna je za stavljanje na tržište od početka veljače (1. veljače) do početka lipnja (15. lipnja). Mrkva je prisutna na tržištu tijekom zime i proljeća te ima tipične organoleptička svojstva svježeg proizvoda. Ima sljedeće kemijske i prehrambene vrijednosti:

- povišenu stopu ugljikohidrata: > 5 % svježe tvari,
- udio beta-karotena koji se mijenja ovisno o razdoblju proizvodnje: > 4 mg/100 g svježeg proizvoda,
- udio mineralnih soli od 0,5 % do 0,9 %.

Osjetilna svojstva ocijenjena su primjenom metode UNI 10957 iz 2003. Deskriptori su brojčano izraženi s pomoću ljestvice intenziteta u rasponu od 1 do 5 u skladu s modelom UNI ISO 4121 iz 1989., pri čemu je najslabiji intenzitet 1, a najjači 5.

Ocjenjivački odbor dodijelio je glavnim deskriptorima ovog proizvoda sljedeće minimalne vrijednosti:

- intenzitet boje: 2,5
- hrskavost: 2,5
- tipična aroma mrkve: 2,5
- biljna aroma: 2,5.

Pokožica je sjajna, meso je mekano, a srž nije jako vlaknasta.

Samo se za mrkvu „Carota Novella di Ispica”, koja pripada komercijalnim kategorijama „ekstra” ili „I”, kako su definirane standardom UNECE-a za stavljanje na tržište i nadzor komercijalne kvalitete mrkve, može ishoditi priznavanje ZOZP-a.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Posebni proizvodni postupci za koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sve faze uzgoja „Carota Novella di Ispica”, od sjetve do berbe, moraju se provoditi na zemljopisnom području određenom u točki 4.

Berba se provodi svakodnevno u razdoblju od 1. veljače do 15. lipnja.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Svježi proizvod priprema se svakodnevno na linijama za preradu na gospodarstvima. Glavne faze postupka pripreme mrkve jesu sljedeće: pranje, uklanjanje otpada, razvrstavanje po veličini i pakiranje.

Postupci proizvodnje i prvog pakiranja moraju se provoditi na području navedenom u točki 4.3. kako bi se zajamčila kvaliteta te omogućili nadzor i sljedivost proizvoda. Naknadno pakiranje može se provoditi izvan određenog zemljopisnog područja.

„Carota Novella di Ispica” pakira se u ambalažu zapečaćenu na način da se ne može otvoriti bez oštećenja pečata. Dopusnene su sljedeće vrste ambalaže:

- pladanj zapremnine do 2 kg pokriven zaštitnom folijom,
- polietilenska ili polipropilenska vrećica zapremnine od 0,5 do 6 kg,
- sanduk s vrećicom za čuvanje svježine zapremnine od 6 do 12 kg.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Osim grafičkog simbola Zajednice i zakonom propisanih informacija, na ambalaži se obvezno navode sljedeće dodatne oznake, ispisane jasnim i čitkim tiskanim slovima:

- logotip naziva ZOZP-a „Carota Novella di Ispica”,
- naziv, naziv i adresa poduzeća koje proizvodi i poduzeća koje pakira proizvod,
- komercijalna kategorija proizvoda, „ekstra” ili „I”.

Zabranjeno je dodavati druge izraze koji nisu izričito predviđeni. Međutim, dopuštena su upućivanja na robne marke pod uvjetom da nisu pohvalnog značenja i da ne dovode potrošače u zabludu.

Logotip „Carota Novella di Ispica” sastoji se od grafičkog prikaza mrkve, iznad kojeg se nalazi nepravilni trokut vrha okrenutog prema dolje. Grafička oznaka stavlja se s lijeve strane navoda „Carota Novella di Ispica”. Veliko slovo „N” iz riječi „Novella” djelomično pokriva crtež mrkve otprilike na njezinoj sredini, dok se navod „di Ispica” nalazi ispod riječi „Novella”; sva su slova zelene boje. Krajevi mrkve su izduženi.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje „Carota Novella di Ispica” obuhvaća općine u sljedećim pokrajinama nadmorske visine do 550 metara:

- Pokrajina Ragusa: općine Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria,
- Pokrajina Sirakuza: općine Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini,
- Pokrajina Catania: općina Caltagirone,
- Pokrajina Caltanissetta: općina Niscemi.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Priznavanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Carota Novella di Ispica” obrazloženo je ranom berbom mrkve.

U razdoblju proizvodnje „Carota di Ispica” pedoklimatski su uvjeti povoljni. Za mrkvu „Carota di Ispica” upotrebljava se izraz „Novella” (mlada mrkva) jer se stavlja na tržište od početka veljače (1. veljače) do početka lipnja (15. lipnja). Taj je proizvod „mlada mrkva”, tipično sicilijanski, i u potpunosti je povezan s područjem njegove proizvodnje. Treba napomenuti da je mrkva „Carota Novella di Ispica” prisutna na tržištu tijekom zime i proljeća, s obilježjima svježeg proizvoda kao što su hrskavost, intenzivni miris i biljna aroma.

Područje proizvodnje mrkve „Carota Novella di Ispica” odlikuje se povišenim srednjim temperaturama tijekom zime, brojnim satima sunca i plodnim tlama. Parametri kvalitete i specifični proizvodni ciklus blisko su povezani s fizikalnim i biokemijskim obilježjima zbog koji je područje Raguse skladno okruženje u kojem ti parametri dolaze do izražaja.

Područje je pogodno za uzgoj te kulture jer su okolišni uvjeti idealni, osobito umjerena i suha klima obalnog pojasa koja omogućuje očuvanje općeg dobrog stanja biljaka.

Na području na kojem se proizvodi mrkva „Carota Novella di Ispica” ne bilježe se ni pretjerani padovi temperature ni pretjerana količina oborina ili sušnih razdoblja. Dokazano je da temperature zabilježene na tom području potiču izrazito intenzivnu boju mrkve, među ostalim zahvaljujući njezinu izrazito pravilnom obliku, količini svjetlosti na poljima od rujna do ožujka te idealnim udjelima šećera, beta-karotena i mineralnih soli: to su parametri koji, uzimajući u obzir doba berbe, pridonose jedinstvenim obilježjima mrkve „Carota Novella di Ispica”. Tla su izrazito pogodna za tu kulturu, kojoj odgovaraju srednje teška skeletna tla relativne rahlosti, bogata su hranjivim elementima i dovoljno su duboka i svježja; može rasti i na pjeskovitim tlama, uz gnojidbu i primjereno navodnjavanje.

Uspjeh mrkve „Carota di Ispica” temelji se na tim uvjetima. Stari se proizvođači sjećaju da su europski uvoznici tvrdili da odmah mogu prepoznati pošiljku mrkve „Carota Novella di Ispica” po njezinoj specifičnoj i intenzivnoj aromi koja bi se širila pri otvaranju vrata vagona u kojima se prevozila.

Prvi zapisi u kojima se spominje kultura „Carota di Ispica” potječu iz 1955.; nešto kasnije zabilježeni su i prvi podaci o njezinu izvozu. Od pedesetih godina 20. stoljeća kultura „Carota di Ispica” postupno se širila, a područje njezine proizvodnje danas se podudara s područjem određenim u točki 4. zahvaljujući ne samo iscrpljenosti tla nego i komercijalnom uspjehu tog proizvoda na domaćem i inozemnom tržištu. Pina Avveduto zabilježila je brojna svjedočanstva o tome u svojem djelu objavljenom 1972. pod naslovom *La coltivazione della Carota ad Ispica*. Autorica je o brzom širenju kulture „Carota di Ispica” napisala sljedeće: „kako možemo i pretpostaviti, ova se nova kultura brzo proširila zahvaljujući svojoj velikoj tržišnoj vrijednosti, prihvaćena je i tražena na domaćim i inozemnim tržištima zbog svojih karakterističnih svojstava [...]. Naša je mrkva popularna zbog ranog dozrijevanja, oblika (veličine), organoleptičkih svojstava (boja, okus) i kemijskih svojstava (visok udio karotena i glukoze)”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Ministarstvo je pokrenulo postupak prigovora na nacionalnoj razini i objavilo je prijedlog za izmjenu ZOZP-a „Carota Novella di Ispica” u *Službenom listu Talijanske Republike* br. 298. od 22. prosinca 2016.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećim internetskim stranicama:

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

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva poljoprivrede, prehrane i šumarstva (www.politicheagricole.it), klikom na „Prodotti DOP e IGP” (Proizvodi ZOI i ZOZP) (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP, IGP e STG” (Proizvodi ZOI, ZOZP i ZTS) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji).