

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 856/2014 DELLA COMMISSIONE**del 4 agosto 2014****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Lammefjordsgulerod (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda della Danimarca relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Lammefjordsgulerod», registrata in virtù del regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione ⁽²⁾ modificato dal regolamento (CE) n. 564/2002 della Commissione ⁽³⁾.
- (2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare precisando la descrizione del prodotto, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento ed altri elementi (l'autorità competente, responsabile dei controlli).
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Lammefjordsgulerod» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 4 agosto 2014

Per la Commissione,
a nome del presidente
Ferdinando NELLI FEROCI
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 327 del 18.12.1996, pag. 11.

⁽³⁾ GUL 86 del 3.4.2002, pag. 7.

ALLEGATO I

Le seguenti modifiche sono approvate per il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Lammefjordsgulerod».

a) Descrizione del prodotto

Anziché: «La carota del Lammefjord, molto liscia e friabile, ha una leggera tendenza a diventare grigia dopo la pulitura. Essa presenta un tenore di materia secca e un tenore di zucchero relativamente elevati e un altissimo tenore di carotene.»

leggi: «La “Lammefjordsgulerod”, molto liscia e friabile, ha una leggera tendenza a diventare grigia dopo la pulitura. Essa presenta un tenore di materia secca e un tenore di zucchero relativamente elevati e un altissimo tenore di carotene.

La “Lammefjordsgulerod” deve soddisfare i requisiti applicabili alla “categoria I” definita nella norma CEE-ONU relativa alle carote (FFV-10).»

b) Zona geografica

Anziché: «La carota del Lammefjord proviene dalla zona bonificata del Lammefjord, delimitata dal Ringkanal e dalla diga di Audebo. Quanto al Lammefjord, esso si trova a Odsherred, nello Sjælland (Danimarca). Svinninge Vejle è la parte più interna del fiordo di Lammefjord, ora prosciugato. Originariamente la zona bonificata di fronte al Lammefjord era costituita da prati e acquitrini. Sidinge Fjord è una zona, anch'essa bonificata, dell'Isefjord, situato a nord del Lammefjord. Klintsø è la zona più settentrionale. Originariamente era un fiordo, la cui imboccatura è stata chiusa da depositi alluvionali. La zona è anch'essa circondata da canali di drenaggio.

Il fatto che il terreno di coltura sia costituito dal fondo melmoso bonificato del Lammefjord, come descritto alla lettera f) “rapporto con la zona”, costituisce una delle condizioni per la produzione delle carote.

La coltura è praticata secondo le norme per la produzione integrata di ortaggi in pieno campo, soggetta al controllo della Direzione per i prodotti vegetali.»

leggi: «La regione del Lammefjord è costituita da quattro zone bonificate a Odsherred, nello Sjælland (Danimarca):

- la parte bonificata del Lammefjord che è delimitata dal Ringkanal e dalla diga di Audebo,
- Svinninge Vejle, che è delimitata dal Ringkanal a sud, a ovest e a nord, e dalla linea ferroviaria tra Svinninge e Hørve a est,
- Sidinge Fjord, che è delimitata dalla diga di Sidinge e da un canale di drenaggio,
- Klintsø, che è circondata da canali di drenaggio.»

c) Prova dell'origine

Anziché: «Le carote del Lammefjord devono essere ripulite e condizionate in lavatoi riconosciuti del Lammefjord ed è là che si raccoglie la documentazione relativa all'origine. Tra le condizioni per ottenere il riconoscimento dei lavatoi figurano l'iscrizione quotidiana, in registri di controllo, dei quantitativi di carote che giungono dai luoghi di produzione e la garanzia di una chiara separazione fisica delle carote del Lammefjord da carote coltivate su un suolo sabbioso ordinario al di fuori delle zone menzionate. Un ulteriore controllo di tali condizioni è costituito dal controllo IP effettuato dalla direzione dei prodotti vegetali.»

leggi: «Le “Lammefjordsgulerod” devono essere ripulite e condizionate in lavatoi riconosciuti del Lammefjord ed è là che si raccoglie la documentazione relativa all'origine. Tra le condizioni per ottenere il riconoscimento dei lavatoi figurano l'iscrizione quotidiana, in registri di controllo, dei quantitativi di carote che giungono dai luoghi di produzione e la garanzia di una chiara separazione fisica delle “Lammefjordsgulerod” dalle carote coltivate su un suolo sabbioso ordinario al di fuori delle zone menzionate.»

d) Metodo di ottenimento

Anziché: «La carota del Lammefjord viene coltivata secondo le norme della produzione integrata di ortaggi in pieno campo (Dansk Miljøgrønt), che si basa sia su criteri di resa che su criteri qualitativi. Sul piano fitosanitario, ad esempio, ai fitofarmaci ad azione chimica verranno preferiti, ove possibile, misure tecniche di coltura e mezzi di lotta biologici.

Fra i settori principali per i quali vengono fissati orientamenti o requisiti figurano:

- la tecnica di coltura,
- la concimazione,
- l'irrigazione,
- la protezione delle colture (servizio di allarme, lotta contro funghi e animali nocivi),
- la raccolta, il magazzinaggio e il condizionamento,
- la gestione/formazione,
- la consulenza, la documentazione e il controllo.»

leggi: «La “Lammefjordsgulerod” deve essere coltivata conformemente alla norma GlobalG.A.P. (*The Global Partnership for Good Agricultural Practises*), che fissa il quadro delle buone pratiche agricole. Tale norma comprende requisiti in materia di documentazione sulla gestione della qualità e dell'ambiente, sull'uso minimo dei pesticidi, sulla tracciabilità, la sicurezza alimentare, nonché sulla valutazione dei rischi connessi all'ambiente di lavoro e all'igiene alimentare. Le imprese di condizionamento delle carote nella regione del Lammefjord, che puliscono, smistano e confezionano le carote, sono ugualmente soggette alla norma GlobalG.A.P.»

e) Struttura di controllo

Anziché: «Nome: Plantedirektoratet (Direzione dei prodotti vegetali)

Indirizzo: Skovbrynet 18, DK-1250 København.»

leggi: «Nome: AgroManagement v/ Inge Bodil Jochumsen

Indirizzo: Kirketoften 5, 5610 Assens, tel. 51 24 49 89, web: agromanagement.dk.»

f) Etichettatura

Anziché: «Devono essere rispettate le norme previste dalla direzione dei prodotti vegetali, e cioè:

1) quando le carote sono presentate in imballaggi, su ogni imballaggio per la vendita all'ingrosso deve essere apposta un'etichetta recante le seguenti indicazioni, che debbono essere leggibili, visibili dall'esterno e resistenti al lavaggio:

a) identificazione:

- imballatore e/o speditore: nome ed indirizzo o marchio rilasciato o riconosciuto da un organismo ufficiale: carota del Lammefjord;

b) natura del prodotto:

- nome della varietà per la categoria “Extra”, nonché una delle seguenti indicazioni, qualora il contenuto non sia visibile dall'esterno:
 - “carote in mazzo” o “carote”;
 - “carote novelle” o “carote tardive”;

c) origine del prodotto:

- Danimarca;
- Lammefjord;

- d) informazioni per la commercializzazione:
- categoria,
 - calibro espresso dal
 - diametro massimo e minimo o dal peso, se è stata effettuata una selezione in base alla taglia,
 - numero di mazzi (per le carote presentate in mazzo),
- e) marchio ufficiale di controllo (facoltativo);
- 2) per le carote spedite alla rinfusa (caricate direttamente sul mezzo di trasporto o in uno scompartimento del mezzo stesso), le indicazioni di cui sopra debbono figurare su un documento di accompagnamento o su una scheda posta in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto.»
- leggi: «L'imballaggio deve essere munito di un'etichetta sulla quale siano riportate le informazioni seguenti indipendentemente dal fatto che si tratti di un precondizionamento o di un imballaggio aperto:
- a) nome e indirizzo dell'imballatore;
 - b) logo di "Lammefjordens Grøntsagslaug";
 - c) categoria.»
-

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (*)

«LAMMEFJORDSGULEROD»

N. CE: DK-PGI-0205-01118 — 04.06.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Lammefjordsgulerod»

2. Stato membro o paese terzo

Danimarca

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Lammefjordsgulerod», molto liscia e friabile, ha una leggera tendenza a diventare grigia dopo la pulitura. Essa presenta un tenore di materia secca e un tenore di zucchero relativamente elevati e un altissimo tenore di carotene.

La «Lammefjordsgulerod» deve soddisfare i requisiti applicabili alla «categoria I» definita nella norma CEE-ONU relativa alle carote (FFV-10).

La «Lammefjordsgulerod» deve essere coltivata conformemente alla norma GlobalG.A.P. (*The Global Partnership for Good Agricultural Practises*), che fissa il quadro delle buone pratiche agricole.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutti le fasi della produzione devono aver luogo nella zona geografica delimitata.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

La pulitura e l'imballaggio sono realizzate esclusivamente in lavatoi locali.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

- a) nome e indirizzo dell'imballatore;
- b) logo di «Lammefjordens Grøntsagslaug»;
- c) categoria.

(*) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La regione del Lammefjord è costituita da quattro zone bonificate a Odsherred, nello Sjælland (Danimarca):

- la parte bonificata del Lammefjord che è delimitata dal Ringkanal e dalla diga di Audebo,
- Svinninge Vejle, che è delimitata dal Ringkanal a sud, a ovest e a nord, e dalla linea ferroviaria tra Svinninge e Hørve a est,
- Sidinge Fjord, che è delimitata dalla diga di Sidinge e da un canale di drenaggio,
- Klintsø, che è circondata da canali di drenaggio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Il prodotto è coltivato sul fondo marino bonificato del Lammefjord, ricco di limo. Sidinge Fjord è stata la prima zona bonificata nella regione del Lammefjord (bonifica iniziata nel 1841), seguita da Svinninge Vejle. La bonifica della zona più estesa, il Lammefjord, è iniziata nel 1873. L'ultima zona bonificata è stata Klintsø.

Lo strato inferiore del terreno è composto di argilla e marna o argilla e sabbia mista a limo. Lo strato superiore, di diversi metri di spessore, è composto di materiale vegetale e animale. In gran parte del Lammefjord non sono presenti pietre, e le numerose conchiglie di molluschi e di ostriche che vi si sono depositate rendono il terreno naturalmente ricco di calcare.

Grazie agli inverni miti, alle estati fresche e alla regolarità delle piogge nel corso di tutto l'anno, il Lammefjord presenta un clima ideale per la coltivazione delle carote.

5.2. Specificità del prodotto

Le carote della regione del Lammefjord sono caratterizzate da una superficie molto liscia e mantengono il loro colore anche dopo il lavaggio e durante la conservazione. Ciò avviene in quanto la sabbia contenuta nel terreno è più levigata e a grana più rotonda rispetto ai tradizionali terreni sabbiosi. Ciò significa che le carote non presentano crepe quando vengono raccolte. Le carote del Lammefjord possono quindi essere conservate al freddo e maneggiate in qualsiasi momento dell'anno senza per questo subire una modifica del colore della superficie.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

La Lammefjordsgulerod del Lammefjord è legata alle condizioni di coltivazione offerte dall'antico fondale del fiordo. Le specificità del terreno consentono di coltivare le carote con delicatezza, cosa che conferisce loro la caratteristica superficie liscia.

Il nome «Lammefjordsgulerod» è noto in tutta la Danimarca.

Le Lammefjordsgulerod sono uno dei motivi per cui il pubblico associa il Lammefjord a prodotti ortofrutticoli di alta qualità, in particolare alle carote. «Den store danske Encyklopædi» (la grande enciclopedia danese) descrive così il Lammefjord: «Il fondale bonificato del fiordo è molto fertile e produce cereali, semi, ortaggi e verdure. Il Lammefjord è noto per le carote e le patate, e fino al 1980 anche per i bulbi floreali e gli asparagi».

Il nome «Lammefjord» è spesso menzionato dai media danesi ed esteri in relazione al successo ottenuto in questi anni dai ristoranti danesi grazie alla preparazione di pietanze a base di materie prime locali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/BGB-Lammefjordsgulerodder%20konsolideret.pdf>