

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 206/18)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽²⁾**”CAROTA NOVELLA DI ISPICA”****EU-nr: PGI-IT-02291 – 22.2.2017****SUB () SGB (X) GTS ()****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

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

Adress: Via Benedetto Spadaro 97
97014 Ispica (RG)
ITALIEN

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

Skydds föreningen *Consorzio di tutela I.G.P. ”Carota Novella di Ispica”* har rätt att inge en ansökan om godkännande av ändring enligt artikel 13.1 i dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013 från *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)

- Produktbeskrivning
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: Emballage

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012, som inte kräver en ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012, som kräver en ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012, för vilken ett sammanfattande dokument (eller motsvarande) inte har offentliggjorts.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Framställningsmetod

Följande mening i punkt 5.7 i artikel 5 i produktspecifikationen:

Skörden sker dagligen mellan den 20 februari och den 15 juni.

ska ändras på följande sätt:

Skörden sker dagligen mellan den 1 februari och den 15 juni.

Enligt synpunkter som framförts av odlare under senare år är de typiska kvalitetsegenskaperna hos "Carota Novella di Ispica" fullt utvecklade redan den 1 februari. För att inte produkten ska uteslutas från systemet för SGB-certifiering bör därför den skördetid som anges i specifikationen flyttas fram från den 20 till den 1 februari.

Samband

På grund av ändringen som anges ovan måste också följande mening i artikel 6 i produktspecifikationen:

"Carota di Ispica" betecknas som "Novella" (ny), vilket betyder att den är mogen för försäljning redan från slutet av februari (20 februari) till början av juni (15 juni).

ändras på följande sätt:

"Carota di Ispica" betecknas som "Novella" (ny), vilket betyder att den är mogen för försäljning redan från början av februari (1 februari) till början av juni (15 juni).

Ändringarna som beskrivs i punkterna 1 och 2 ovan är mindre i den mening som anges i artikel 53.2, eftersom produktens grundläggande egenskaper och sambandet med produktionsområdet inte påverkas. En tidig skörd är i själva verket en av den registrerade beteckningens grundläggande egenskaper.

Förpackning

Följande punkter i artikel 8 i produktspecifikationen:

— Påse på 1–6 kg, i polyeten eller polypropen.

— Hållbarhetsbevarande påse på 6–12 kg.

ska ändras på följande sätt:

— Påse på 0,5–6 kg, i polyeten eller polypropen.

— Låda med hållbarhetsbevarande påse på 6–12 kg.

Det har visat sig vara nödvändigt att ange en lägre vikt för påsarna för att uppfylla de stora återförsäljarnas behov av morotspåsar som väger mindre än den lägsta vikt som för närvarande anges i produktspecifikationen.

Uppgiften att den hållbarhetsbevarande påsen placeras i en låda har lagts till. En sådan låda gör det lätt att hantera den hållbarhetsbevarade påsen och underlättar transporten.

Ändringen som beskrivs i punkt 3 bör betraktas som mindre, eftersom den enbart avser hur "Carota Novella di Ispica" SGB förpackas.

6. Uppdaterad produktspecifikation (endast för SUB och SGB)

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"CAROTA NOVELLA DI ISPICA"

EU-nr: PGI-IT-02291 – 22.2.2017

SUB () SGB (X)

1. Namn

"Carota Novella di Ispica"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Carota Novella di Ispica", som omfattas av en skyddad geografisk beteckning, härrör från odling av arten *Daucus carota* L. De sorter som används härstammar från sortgruppen "carotte demi-longue nantaise" och de hybridsorter som härrör från den, t.ex. Exelso, Dordogne, Nanco, Concerto, Romance, Naval, Chambor och Selene. Även andra hybridsorter kan användas, under förutsättning att de härstammar från sortgruppen "carotte demi-longue nantaise" och att producenterna med hjälp av dokumenterade tester har visat att de uppfyller kvalitetsparametrarna för "Carota Novella di Ispica". Nya hybrider får användas för produktion av "Carota Novella di Ispica" om testerna godkänns av Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, som för detta ändamål kan begära ett tekniskt utlåtande från kontrollorganet eller någon annan enhet.

När "Carota Novella di Ispica" säljs ska den ha cylindrisk och konisk form, en diameter på mellan 15 och 40 mm och en vikt på mellan 50 och 150 g. Den får inte ha några sekundära rotämnen eller några apikala rötter, och pålroten får inte ha några sprickor.

"Carota Novella di Ispica" är mogen för försäljning från början av februari (1 februari) till början av juni (15 juni). Den finns på marknaden under vinter och vår och har de organoleptiska egenskaper som är typiska för en färsk produkt. Den har följande kemiska och näringsmässiga parametrar:

- Högt kolhydrathalt: > 5 % av råvikten
- Varierande halt betakaroten beroende på produktionsperiod: > 4 mg/100 g färsk produkt
- Mineralsalthalt: mellan 0,5 och 0,9 %.

De sensoriska egenskaperna har bedömts med hjälp av metoden UNI 10957 från 2003. Deskriptorerna har kvantifierats med hjälp av en intensitetsskala från 1 till 5 enligt modellen UNI ISO 4121 från 1989, där 1 motsvarar den lägsta intensiteten och 5 den högsta.

Juryns minimipoäng till denna produkt för de huvudsakliga deskriptorerna är följande:

- färgintensitet: 2,5
- knaprighet: 2,5
- karakteristisk morotsarom: 2,5
- örtarom: 2,5.

Skalet är glänsande och köttet mörkt; kärnan är inte trådig.

Endast "Carota Novella di Ispica" som tillhör handelsklasserna "extra" eller "I" enligt UN/ECE-standarden för saluföring och handelskvalitetskontroll av morötter kan få erkännandet.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga steg i produktionen av "Carota Novella di Ispica", från sådd till skörd, måste äga rum inom det geografiska område som anges i punkt 4.

Skörden sker dagligen mellan den 1 februari och den 15 juni.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den registrerade namnet avser

Den färska produkten bereds dagligen i de produktionslinjer för bearbetning som finns på gårdarna. De huvudsakliga etapperna i beredningen av morötterna är tvättning, avlägsnande av skämda exemplar, sortering och förpackning.

Produktionen och den första förpackningen ska äga rum i det område som anges i punkt 4.3, för att kvaliteten ska kunna garanteras och kontroll och spårbarhet säkras. Eventuell omförpackning får äga rum utanför det avgränsade geografiska området.

"Carota Novella di Ispica" förpackas i förseglade förpackningar vars kvalitetssigill bryts om de öppnas. Följande förpackningar är tillåtna:

- Tråg på upp till 2 kg, täckt med skyddsfilm.
- Påse på 0,5–6 kg, i polyeten eller polypropen.
- Låda med hållbarhetsbevarande påse på 6–12 kg.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Vid sidan av gemenskapens grafiska symbol och de uppgifter som krävs enligt lagstiftningen ska förpackningen vara märkt med följande uppgifter, med tydliga och läsliga tryckbokstäver:

- Logotypen för beteckningen "Carota Novella di Ispica" SGB.
- Namn, firmanamn och adress till produktions- och förpackningsföretaget.
- Relevant handelsklass, "extra" eller "I".

Inga andra beteckningar som inte uttryckligen föreskrivs får användas. Det är dock tillåtet att använda beteckningar som hänvisar till privata varumärken, förutsatt att de inte är av lovordande karaktär och inte kan vara vilseledande för konsumenten.

Logotypen för "Carota Novella di Ispica" består av en grafisk symbol som föreställer en morot, krönt av en oregelbunden triangel vars spets pekar nedåt. Den grafiska symbolen är placerad till vänster om beteckningen "Carota Novella di Ispica". Det versala N:et i "Novella" korsar teckningen av moroten ungefär mitt på denna, och orden "di Ispica" står under "Novella". Bokstäverna är gröna till färgen och har rundade ändar.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Carota Novella di Ispica" omfattar kommunerna i följande provinser upp till en höjd av 550 meter över havet:

- Provinsen Ragusa: kommunerna Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.
- Provinsen Siracusa: kommunerna Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini.
- Provinsen Catania: kommunen Caltagirone.
- Provinsen Caltanissetta: kommunen Niscemi.

5. Samband med det geografiska området

Erkännandet av den skyddade geografiska beteckningen "Carota Novella di Ispica" hänger samman med den tidiga skörden.

Produktionsperioden för "Carota Novella di Ispica" kännetecknas av gynnsamma pedologiska och klimatmässiga förhållanden. "Carota di Ispica" betecknas som "Novella" (ny), vilket betyder att den är mogen för försäljning redan från början av februari (1 februari) till början av juni (15 juni). Produkten är alltså "ny" och typisk för Sicilien, och anknytningen till produktionsområdet är tydlig. Vidare förekommer "Carota Novella di Ispica" på marknaden under vinter och vår och har de egenskaper som kännetecknar en färsk produkt: knaprighet, intensiv doft och örtarom.

Produktionsområdet för "Carota Novella di Ispica" kännetecknas av höga vintermedeltemperaturer, många soltimmar och bördiga jordar. Kvalitetsparametrarna och den särskilda produktionscykeln hänger nära samman med de fysiska och biokemiska egenskaperna, som genom interaktion gör Ibleaområdet i sydöstra Sicilien till en harmonisk miljö där dessa parametrar kan tas till vara på bästa sätt.

På denna lämpliga mark gynnas odlingen av de optimala omgivande förhållandena, framför allt det tempererade och torra kustklimatet, som bidrar till att växten håller sig frisk.

I det område där "Carota Novella di Ispica" produceras förekommer varken alltför låga temperaturer, alltför stora nederbörds mängder eller torka. Det har visats att temperaturerna i området bidrar till att ge morötterna en mycket intensiv färg (även mängden solljus över fälten från september till mars bidrar till detta), en mycket regelbunden form och optimala värden för halterna av socker, betakaroten och mineralsalter. Med tanke på skördeperioden är detta egenskaper som i ännu högre grad utmärker "Carota Novella di Ispica". Dessutom lämpar sig jorden väl för denna gröda, som trivs bäst på genomsnittlig, lucker mark med finkornig, näringsrik jord med goda egenskaper i fråga om djup och friskhet. Även sandiga jordar är lämpliga, förutsatt att de gödslas och bevattnas i tillräcklig utsträckning.

Det är dessa förhållanden som ligger bakom framgången för "Carota di Ispica". De äldsta producenterna erinrar om att de europeiska importörerna sade sig genast kunna känna igen en last "Carota Novella di Ispica" på den speciella och intensiva doft som spred sig när transportvagnarna öppnades.

De första skrifter där odling av "Carota di Ispica" nämns daterar sig till 1955, och de första uppgifterna om export av produkten är av något senare datum. Från 1950-talet blev odlingen av "Carota di Ispica" gradvis alltmer utbredd, och produktionsområdet utgörs i dag av det område som anges i punkt 4. Detta hänger samman både med jordtrötthet och med den kommersiella framgången för produkten på de inhemska och utländska marknaderna. I Pina Avvedutos verk *La coltivazione della Carota ad Ispica* som utgavs 1972 finns ett flertal vittnesmål om detta. Författaren skriver följande om den snabbt expanderande odlingen av "Carota di Ispica": "som man kan föreställa sig ökade denna odling snabbt, vilket befrämjades av den höga marknadskvaliteten hos produkten, som accepterades och till och med efterfrågades för sina naturliga egenskaper på alla inhemska och internationella marknader [...]. Vår morot har också lovordats för sin tidiga mognad, sin form (storlek), sina organoleptiska egenskaper (färg, smak), sina kemiska egenskaper (hög halt av karotin och glukos)".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Ministeriet inledde det nationella invändningsförfarandet genom offentliggörandet av ändringsansökan avseende "Carota Novella di Ispica" SGB i Republiken Italiens officiella tidning nr 298 av den 22 december 2016.

Den konsoliderade texten till produktspecifikationen kan kontrolleras på följande webbplats:

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

eller

genom att gå direkt till webbplatsen för *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (www.politicheagricole.it) och klicka på "Prodotti DOP IGP" (längst upp till höger på skärmen), därefter klicka på "Prodotti DOP IGP e STG" (till vänster på skärmen) och slutligen på "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".
