

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 206/18)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«CAROTA NOVELLA DI ISPICA»

n. UE: PGI-IT-02291 — 22.2.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

Indirizzo: Via Benedetto Spadaro, 97
97014 Ispica (RG)
ITALIA

e-mail: info@carotanolvelliispica.it; igpccarotanolvellaispica@pec.it

Il Consorzio di tutela I.G.P. Carota Novella di Ispica è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: [Confezionamento]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Metodo di produzione

La seguente frase dell'articolo 5, punto 5.7 del disciplinare di produzione:

«La raccolta, effettuata giornalmente, sarà eseguita a partire dal 20 febbraio e fino al 15 di giugno.»

è così modificata:

«La raccolta, effettuata giornalmente, sarà eseguita a partire dal 1° febbraio e fino al 15 di giugno.»

A seguito di rilevazioni condotte dagli agricoltori negli ultimi anni, si è constatato che le caratteristiche che contraddistinguono la Carota Novella di Ispica si riscontrano perfettamente già a partire dal primo di febbraio. Pertanto, al fine di evitare l'esclusione del prodotto dal sistema di certificazione della IGP, si ritiene necessario anticipare la data di raccolta indicata nel disciplinare dal 20 al 1° febbraio.

Legame

La modifica di cui sopra rende necessario anche l'adeguamento della seguente frase dell'articolo 6 del disciplinare di produzione:

«la Carota di Ispica è "novella" cioè raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di febbraio (20 febbraio) e fino agli inizi di Giugno (15 giugno).»

in

«la Carota di Ispica è "novella" cioè raggiunge la maturazione commerciale già ai primi di febbraio (1° febbraio) e fino agli inizi di giugno (15 giugno).»

Le modifiche di cui ai punti 1 e 2 sono minori conformemente a quanto disposto dall'articolo 53, paragrafo 2, in quanto non determinano una modifica delle caratteristiche essenziali del prodotto né tantomeno del legame della denominazione con il territorio di produzione, che vede nella precocità della raccolta un elemento fondante la registrazione delle denominazione.

Confezionamento

I seguenti punti dell'articolo 8 del disciplinare di produzione:

«— sacco di peso compreso tra 1 e 6 kg, in polietilene o polipropilene;

— sacco salva-freschezza di peso compreso tra 6 e 12 kg.»

sono così modificati

«— sacco di peso compreso tra 0,5 e 6 kg, in polietilene o polipropilene;

— cassa con sacco salva-freschezza di peso compreso tra 6 e 12 kg.»

La modifica della diminuzione del peso del sacco si rende necessaria per assecondare le richieste della grande distribuzione che chiede ai confezionatori sacchetti di carote di peso inferiore rispetto a quelle ora previste dal disciplinare di produzione.

Viene precisato che il sacco salva freschezza è inserito all'interno di una cassa. La cassa rende il sacco salva freschezza facilmente maneggiabile. Questa modifica permette di facilitare le operazioni di trasporto del prodotto.

La modifica di cui al punto 3 è da ritenersi minore in quanto interessa esclusivamente la modalità di confezionamento della Carota Novella di Ispica I.G.P.

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)

DOCUMENTO UNICO

«CAROTA NOVELLA DI ISPICA»

n. UE: PGI-IT-02291 – 22.2.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Carota Novella di Ispica»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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 «Carota Novella di Ispica» ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione della specie *Daucus carota* L. Le varietà utilizzate derivano dal gruppo di varietà carota semilunga nantese e i relativi ibridi, quali: Exelso, Dordogne, Nancò, Concerto, Romance, Naval, Chambor, Selene. Potranno essere aggiunti altri ibridi purché derivanti dal gruppo di varietà carota semilunga nantese e purché i produttori abbiano dimostrato attraverso prove sperimentali documentate la conformità ai parametri qualitativi della Carota Novella di Ispica. L'utilizzo dei nuovi ibridi ai fini della produzione della Carota Novella di Ispica è consentito previa valutazione positiva delle prove sperimentali da parte del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell'Organismo di Controllo o di altro soggetto.

All'atto della sua immissione al consumo la Carota di Ispica si presenta di forma cilindrica-conica, di diametro compreso tra 15 e 40 mm e di peso compreso tra 50 e 150 g, senza radichette secondarie e radice apicale e senza fessurazioni del fittone.

La Carota Novella di Ispica raggiunge la maturazione commerciale già ai primi di febbraio (1 febbraio) e fino agli inizi di giugno (15 giugno). La «Carota Novella di Ispica», pertanto, è una carota presente sul mercato nel periodo invernale — primaverile avente le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco. Per ciò che concerne i parametri chimici-nutrizionali si specifica:

- il contenuto in glucidi elevato: > 5 % del peso fresco,
- il contenuto in beta-carotene, in considerazione dell'epoca di produzione: > 4 mg/100 g di prodotto fresco,
- il contenuto in sali minerali: compreso tra 0,5 % e 0,9 %.

Le caratteristiche sensoriali sono state valutate attraverso il metodo UNI 10957 del 2003. I descrittori sono stati quantificati utilizzando una scala di intensità a 5 punti secondo lo schema UNI ISO 4121 del 1989 con un intervallo che va dalla più bassa intensità (valore 1) alla più alta (valore 5).

Il punteggio minimo espresso dai giudici per i principali descrittori è il seguente:

- intensità del colore 2,5.
- croccantezza 2,5.
- odore tipico di carota 2,5.
- aroma erbaceo 2,5.

Inoltre, l'epidermide si presenta lucida, la polpa tenera, ed il cuore poco fibroso.

Può ottenere il riconoscimento solo la «Carota Novella di Ispica» appartenente alle categorie commerciali extra e I, definite dalla norma CEE-ONU riguardante la commercializzazione e il controllo della qualità commerciale delle carote.

3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di coltivazione della «Carota Novella di Ispica», dalla semina alla raccolta devono avvenire nell'area geografica delimitata al punto 4.

La raccolta, effettuata giornalmente, sarà eseguita a partire dal 1° febbraio e fino al 15 di giugno.

3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La lavorazione del prodotto fresco raccolto sarà eseguita giornalmente con le linee di lavorazione presenti nelle aziende. Le fasi principali che caratterizzano il processo di lavorazione delle carote sono le seguenti: lavaggio, selezione scarti, calibratura, confezionamento.

Le operazioni di produzione e di primo condizionamento devono avvenire nella zona di produzione individuata al punto 4.3, al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto. Sono ammessi ulteriori riconfezionamenti al di fuori dell'area geografica delimitata.

La «Carota Novella di Ispica» IGP è confezionata in imballaggi sigillati, in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura del sigillo. Sono ammesse le seguenti confezioni:

- vassoio fino a 2 kg ricoperto da film di protezione,
- sacco di peso compreso tra 0,5 e 6 kg, in polietilene o polipropilene;
- cassa con sacco salva-freschezza di peso compreso tra 6 e 12 kg.

3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- logo della denominazione «Carota Novella di Ispica» IGP,
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice,
- la categoria commerciale di appartenenza «extra» e «I».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della «Carota Novella di Ispica» si compone di un segno grafico che rappresenta una carota, sormontato da un triangolo irregolare con il vertice rivolto verso il basso. Il segno grafico è disposto a sinistra rispetto alla dicitura «Carota Novella di Ispica». La «N» maiuscola di «Novella» interseca la sagoma della carota circa a metà della propria altezza, mentre la dicitura «di Ispica» viene riportata sotto «Novella», tutte le lettere sono di colore verde. I caratteri hanno le estremità arrotondate.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Carota Novella di Ispica» comprende i comuni delle seguenti province fino ad un'altitudine di 550 m.s.l.:

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

5. Legame con la zona geografica

Il riconoscimento della Carota Novella di Ispica come indicazione geografica protetta è giustificato dalla sua precocità di raccolta.

Le favorevoli condizioni pedo-climatiche caratterizzano, infatti, l'epoca di produzione della «Carota Novella di Ispica». La carota di Ispica è «novella» cioè raggiunge la maturazione commerciale già ai primi di febbraio (1 febbraio) e fino agli inizi di giugno (15 giugno). Si delinea così un prodotto novello, tipico siciliano, che si lega totalmente al territorio di produzione. A ciò si aggiunge il fatto che la «Carota Novella di Ispica» è presente sul mercato nel periodo invernale-primaverile vantando le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco, quali croccantezza, profumo intenso e un aroma di erbaceo.

Il territorio di produzione della «Carota Novella di Ispica» è caratterizzato da temperature medie invernali elevate, elevato numero di ore di luce solare, terreni di buona fertilità. I parametri qualitativi e il particolare ciclo produttivo risultano intimamente legati alle caratteristiche fisiche e biochimiche che interagendo, fanno del territorio ibleo un indispensabile sistema armonico, capace di esaltarli e caratterizzarli.

La vocazionalità del territorio ne facilita la coltivazione in quanto le ottimali condizioni ambientali e in particolare il clima temperato e asciutto della fascia costiera, consentono alla pianta di mantenere un'ottima salubrità generale.

Nel territorio interessato alla produzione della «Carota Novella di Ispica» non si verificano né eccessivi cali di temperatura, né eccessi di piovosità o di aridità. È dimostrato che le temperature che si verificano nel comprensorio sono quelle che favoriscono una colorazione molto intensa anche per l'effetto non indifferente della quantità di luce che investe i terreni da settembre a marzo, una conformazione molto regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in zuccheri, beta carotene e sali minerali, che valutati in relazione all'epoca di raccolta caratterizzano ulteriormente la Carota Novella di Ispica. Anche i terreni rispondono alle esigenze della coltivazione, che predilige il medio impasto tendente allo sciolto, con scheletro non grossolano, con buona dotazione di elementi nutritivi, con buone caratteristiche di profondità e freschezza, ma che va bene anche in terreni tendenti al sabbioso purché sostenuti da adeguate concimazioni e irrigazioni.

Sono queste le condizioni che hanno portato al successo della «Carota di Ispica». I vecchi produttori ricordano infatti che gli importatori europei dicevano di riconoscere immediatamente un carico di Carota Novella di Ispica, appena si apriva il vagone che le conteneva, per il profumo particolare ed intenso che si sviluppava.

Le origini documentate della coltivazione della carota di Ispica risalgono al 1955 e a pochi anni dopo risalgono le prime notizie sulla sua esportazione. Dagli anni '50, la coltivazione della carota di Ispica si è progressivamente allargata fino a comprendere l'area delimitata al punto 4, sia per motivi legati al fenomeno agrario della «stanchezza del terreno» sia per il grande successo commerciale riscontrato sui mercati nazionali ed esteri. Importanti testimonianze sono fornite dalla pubblicazione di Pina Avveduto «La Coltivazione della Carota ad Ispica» del 1972, l'autrice, relativamente alla rapida espansione della coltivazione della Carota di Ispica, scriveva: «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)».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta modifica della IGP «Carota Novella di Ispica» nella *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* n. 298 del 22 dicembre 2016.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
