

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 122/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CAROTA NOVELLA DI ISPICA”

EK-sz.: IT-PGI-0005-0522-26.01.2006

OEM ( ) OFJ ( X )

Ez az egységes dokumentum a termékleírás főbb elemeit tartalmazza tájékoztató jelleggel.

**1. A tagállam illetékes szerve:**

Név: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Cím: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Csoportosulás:**

Név: Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della «Carota Novella di Ispica»  
Cím: c/o Agriconsult — Viale dei Platani 34/b  
97100 Ragusa RG  
ITALIA  
Tel. +39 0932643569  
Fax +39 0932254479  
E-mail: info@studioagricosult.it  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

1.6. osztály: Zöldség-, gyümölcs- és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva.

**4. Termékleírás:**

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.1. *Elnevezés:*

„Carota Novella di Ispica”

4.2. *Leírás:*

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzésű „Carota Novella di Ispica” a *Daucus carota L.* faj termesztésével előállított termék. A felhasznált fajták a *Nantesi félhosszú sárgarépa* és annak következő hibridjei: Exelso, Dordogne, Nancò, Concerto, Romance, Naval, Chambor, Selene. Használhatók egyéb hibridek is, amennyiben azok a *Nantesi félhosszú sárgarépa* családjából származnak, valamint ha a termesztők dokumentált kísérletekkel igazolják a „Carota Novella di Ispica” minőségi paramétereinek való megfelelésüket. A Carota Novella di Ispica termesztése céljából új hibridek a Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium) által végzett kísérlet pozitív értékelését követően alkalmazhatók. A minisztérium e célból beszerezheti az ellenőrző szerv vagy más alany szakvéleményét.

Forgalomba hozatalakor a „Carota Novella di Ispica” hengeres-kúpos alakú, átmérője 15 és 40 mm, tömege 50 és 150 g között van, másodlagos gyökérzete és csúcsgyökere nincs, főgyökere repedésmentes.

A „Carota Novella di Ispica” kereskedelmi érettségét már február végén (február 20-án) eléri, és ez június elejéig (június 15-ig) tart. A „Carota Novella di Ispica” tehát olyan sárgarépa, amely a téli-tavaszi időszakban van jelen a piacon és a friss termék tipikus érzékszervi jellemzőivel rendelkezik. A termék táplálkozási és kémiai paraméterei a következők:

- magas glükóztartalom: több mint 5 % a friss tömegre vonatkoztatva,
- béta-karotin tartalma a termesztési időszakot figyelembe véve: több mint 4 mg/100 g a friss termékre vonatkoztatva,
- az ásványisó-tartalom: 0,5 % és 0,9 % között van.

Az érzékszervi jellemzőket a 2003. évi 10957 UNI módszer alapján értékelték. A tulajdonságok értékelésekor az 1989. évi UNI ISO 4121 táblázata szerinti 5 pontos intenzitásskála felhasználásával dolgoztak, ahol a mérce a legalacsonyabb intenzitástól (1. érték) a legmagasabb intenzitás (5. érték) felé halad.

A legfontosabb tulajdonságok tekintetében a bírálók legkisebb pontértékelése az alábbi:

- színintenzitás: 2,5
- ropogósság: 2,5
- tipikus sárgarépaillat: 2,5
- füves aroma: 2,5

Ezenfelül a termék külső bőrszövege fényes, húsa lágy, a szívész kevésbé rostos.

Csak a sárgarépa kereskedelmi minőségének ellenőrzésére és kereskedelmi forgalmazására vonatkozó EU-ENSZ szabványban meghatározott extra és I. kereskedelmi osztályokhoz tartozó „Carota Novella di Ispica” nyerheti el a megjelölést.

A „Carota Novella di Ispica” OFJ-t lezárt göngyölegbe csomagolják oly módon, hogy a terméket a csomagolás megsértése nélkül ne lehessen kivenni. Az alábbi csomagolások megengedettek:

- legfeljebb 2 kg-os, védőfóliával fedett tálca,
- 1 és 6 kg közötti tömegű, polietilén vagy polipropilén zsák,
- 6 és 12 kg közötti tömegű, frissen tartó zsák.

4.3. *Földrajzi terület:*

A „Carota Novella di Ispica” termesztési területe az alábbi megyékben lévő településeket foglalja magában, legfeljebb 550 m tengerszint feletti magasságig:

- Ragusa: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria települések,

- Siracusa megye: Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini települések,
- Catania megye: Caltagirone település,
- Caltanissetta megye: Niscemi település.

#### 4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a termelés helyszíneként szolgáló termőföldeknek, a termelőknek, a csomagolóknak az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével, valamint a termesztett mennyiségeknek az ellenőrző szerv részére december hónapig történő azonnali bejelentésével biztosítható a termék nyomon követése. Minden termesztőnek rendelkeznie kell olyan termesztési naplóval, amelyben rögzítik az összes termesztési műveletet, és ahová minden egyes bevetett földterülethez egy kódot jegyeznek be. Ez a kód a tétel összes termesztési, betakarítási, szállítási, raktározási, feldolgozási és kereskedelmi forgalmazási szakaszát végigkíséri annak érdekében, hogy a fogyasztók védelmében mindenkor biztosítható legyen a nyomon követhetőség és a teljes átláthatóság.

Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

#### 4.5. Az előállítás módja:

A termesztési előírás a vetés előtt 40–50 cm mély szántást ír elő.

Hároméves vetésforgót kell alkalmazni, tehát a sárgarépa nem kerülhet ugyanarra a területre, amíg két agrárév le nem telt. Csak olyan területen lehet két egymást követő évben termesztani, ahol korábban soha nem termesztettek sárgarépát. A vetésforgó „szabad” típusú abban az értelemben, hogy a sárgarépa-termesztést szabadföldi zöldségekkel, gabonával és hüvelyesekkel lehet váltani. A növénytársítás minden formája kizárt.

A vetést őszi végzik, pneumatikus precíziós vetőgéppel, előre meghatározott ültetési rend szerint, utána a magot hengerezéssel átlagosan 1 cm mélységre a földbe préselik. A vetési sűrűség 1 500 000 és 2 000 000 szem/hektár között változik, az alkalmazott termesztési rendszernek megfelelően.

A felhasznált műtrágyaegységeket (ME) nem szabad az alábbi hektáronkénti egységénél nagyobb mennyiségben kijuttatni: N: 150; P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>: 80; K<sub>2</sub>O: 240; MgO: 40; és mindig a vegyes szerves trágyát kell előnyben részesíteni. A mezo- és mikroelem alapú trágyák használata megengedett. A gyomnövények eltávolítását, a talajlazítást és a talajtakaró trágyák elosztatását célzó talajforgatási műveletek megengedettek. A növény-egészségügyi védelem agronómiai és biológiai beavatkozással, az integrált küzdelem elvein alapul. Vegyszerrel védekezni csak akkor szabad, amikor a fitofág károsítás eléri a beavatkozási küszöböt, illetve amikor bizonyos patogének kifejlődésének optimális feltételei létrejönnek.

A betakarítás naponta történik, február 20-tól kezdve, június 15-ig. A betakarítást többfunkciós betakarítógépek segítségével végzik, hogy a teljes betakarítási munka elvégzéséhez csak egyszer kelljen a területen végighaladni.

A friss termék feldolgozása a gazdaságokban lévő feldolgozósorokon naponta történik. A sárgarépa feldolgozási folyamatának főbb szakaszai az alábbiak: mosás, a selejt kiválogatása, osztályozás, csomagolás. A forgalomba hozatalra megállapított végső határidő június 15.

A termesztési és az elsődleges tárolási műveleteknek a termék minősége, ellenőrzése és nyomon követhetősége érdekében a 4.3. pontban meghatározott termőterületen kell történniük. A meghatározott földrajzi területen kívül történő további újracsomagolás megengedett.

#### 4.6. Kapcsolat:

A „Carota Novella di Ispica” oltalom alatt álló földrajzi jelzéseként való elismerését korai betakaríthatósága indokolja.

A kedvező éghajlati és talajtani viszonyok határozzák meg a „Carota Novella di Ispica” termesztési idejét. Az ispicai sárgarépa „újrépa”, mivel kereskedelmi érettségét már február végén (február 20-án) eléri, és ez június elejéig (június 15-ig) tart. Egy korai, tipikus szicíliai termékről van szó, amely teljes mértékben kötődik a termesztési területéhez. Ehhez járul még az a tény, hogy a „Carota Novella di Ispica” a téli-tavaszi időszakban van jelen a piacon, és a friss termék jellegzetes érzékszervi jellemzőivel rendelkezik, úgymint a ropogósság, az intenzív illat és a füves aroma.

A „Carota Novella di Ispica” termesztési területét magas téli középhőmérséklet, a napos órák nagy száma és jó termőképességű talajok jellemzik. A mennyiségi paraméterek és a sajátos termesztési ciklus igen szorosan kötődik azokhoz a fizikai és biokémiai jellemzőkhöz, amelyek Ragusa környékén – egymással kölcsönhatásban – olyan alapvető harmonikus rendszert hoznak létre, amely képes az előbbieket kiemelni és jellegzetessé tenni.

A terület kifejezetten alkalmas e növény termesztésére, mivel az optimális környezeti feltételek és különösen a tengerparti sáv száraz és enyhe éghajlata lehetővé teszik, hogy a növény megőrizze kitűnő, általánosan egészséges jellegét.

A „Carota Novella di Ispica” termesztésével érintett területen nem figyelhető meg sem túlzott hőmérséklet-csökkenés, sem túl sok csapadék vagy nagy szárazság. Kimutatták, hogy a terület hőmérséklete és a földet szeptembertől márciusig elárasztó fény mennyisége az, ami elősegíti az igen intenzív színezettséget, a sárgarépa rendkívül szabályos alakját és a cukor-, a béta-karotin- és az ásványisó-tartalom optimális voltát, amelyek a betakarítási időszak függvényében vizsgálva a „Carota Novella di Ispica” újsárgarépát leginkább meghatározzák. A talajok is megfelelnek a termesztés szükségleteinek. A sárgarépa a nem túl nagy szemcsés, tápanyagokban jól ellátott, mély, friss, közepesen laza talajt kedveli, de megfelel neki a homokos talaj is, amennyiben azt megfelelő trágyázással és öntözéssel javítják.

Ezek azok a feltételek, amelyek a „Carota Novella di Ispica” sikeréhez vezettek. Az idősebb gazdák emlékeznek arra, hogy európai importőrök azt mondogatták: azonnal felismernek egy ispicai újsárgarépa-szállítmányt arról a sajátos és intenzív illatról, amely a vagonból árad, amikor kinyitják az ajtaját.

Az ispicai sárgarépa termesztésének dokumentumokkal alátámasztott kezdete 1955-re nyúlik vissza, és néhány évvel későbbre nyúlnak vissza a kiviteléről szóló első hírek. Az 50-es évektől kezdve az ispicai sárgarépa-termesztés fokozatosan elterjedt, míg végül magába foglalta a 4. pontban körülhatárolt területet, mind a „talajfáradás” jelenségéhez kötődő okokból, mind a hazai és külföldi piacokon tapasztalt nagy kereskedelmi siker miatt. Fontos bizonyítékot nyújt Pina Avveduto 1972-ben megjelent „La Coltivazione della Carota ad Ispica” („A répatermesztés Ispicában”) című műve, amelyben a szerző az ispicai sárgarépa termesztésének gyors elterjedésével kapcsolatban az alábbiakat írta: „Ahogyan arra számítani lehetett, az új termesztés gyors elterjedését a termék jó értékesíthetősége is elősegítette, mivel az összes hazai és nemzetközi kereskedő elfogadta, sőt igényelte a terméket annak előnyös tulajdonságai miatt [...]. A mi répánkat valóban mindenki kedveli korai volta, alakja, (mérete), érzékszervi tulajdonságai (színe, íze) és kémiai tulajdonságai (karotinban és glükózban való gazdasága) miatt”.

#### 4.7. Feliügyeleti szerv:

Az ellenőrző szerv teljesíti az EN 45011 szabvány által meghatározott feltételeket.

Név: Suolo e Salute s.r.l  
Cím: Via Paolo Borsellino 12/B  
61032 Fano PU  
ITALIA  
Tel. +39 0721860543  
Fax +39 0721860543  
E-mail: info@suoloesalute.it

#### 4.8. Címkézés:

A csomagolás címkéjén az európai uniós logón és a jogszabályi előírásoknak megfelelő információkon kívül jól olvasható betűkkel feltüntetve az alábbi megjelölésnek kell szerepelnie:

- a „Carota Novella di Ispica” IGP (OFJ) megjelölés logója,
- a gyártó és csomagoló cég neve és címe,
- „extra” és „I” kereskedelmi osztály.

Bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos. Megengedett ezenfelül magán védjegyekre utaló megjelölések használata azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérfő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére.

A „Carota Novella di Ispica” logója egy sárgarépát ábrázol, amelynek a tetején egy csúcsával lefelé forduló, szabálytalan háromszög látható. Az ábra a „Carota Novella di Ispica” felirathoz képest balra helyezkedik el. A „Novella” szó nagy „N” betűje belenyúlik a sárgarépa körvonalába körülbelül annak fele magasságánál, míg a „di Ispica” felirat a „Novella” alatt szerepel. Valamennyi betű zöld színű. A betűk végei lekerekítettek.

