

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 80/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Carota dell’Altopiano del Fucino”**

**Nr UE: PGI-IT-0270-AM03 – 15.4.2022**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

AURELI MARIO S.S. AGRICOLA DEI F.LLI AURELI

Adres: Via Mario Aureli 7, 67050 Ortucchio (AQ), Włochy

E-mail: amministrazione@pec.aurelimario.com

Przedsiębiorstwo rolne AURELI MARIO S.S. AGRICOLA DEI F.LLI AURELI jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### OPIS PRODUKTU

Pkt 2 ppkt 1:

Marchew objęta ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” to kultywary gatunku *Daucus carota* L. uprawiane na obszarze określonym w pkt 3 niniejszej specyfikacji produktu. Odmiany, które można stosować do jej uprawy, to: MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG)

otrzymuje brzmienie:

Marchew objęta ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” to kultywary gatunku *Daucus carota* L. uprawiane na obszarze określonym w pkt 3 niniejszej specyfikacji produktu. Odmiany, które można stosować do jej uprawy, to: MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG); SUENIO-VAC113 (Vilmorin); NATUNIA (Bejo); NAMIBIA (Bejo); NOVARA (Bejo); BANGOR (Bejo); CARVALO (Seminis); ALLYANCE F1 (Nunhems); ROMANCE F1 (Nunhems); LAGUNA F1 (Nunhems); BRILLYANCE F1 (Nunhems); SIRKANA F1 (Nunhems); BENAGALA F1 (Carosem); CARAVEL F1 (Carosem); CARILLON F1 (Carosem); HYB – 104 PILLOLE (Meridiam Seeds); CARVORA (Seminis); CHAMPION (Sygenta); ZANAHORIA HYB (Meridiam Seeds).

Zmiana polega na aktualizacji i rozszerzeniu gamy odmian, które mogą być stosowane. Wynika ona z wysokiego stopnia i dużej szybkości odnawiania odmian w sektorze, a także z konieczności zapewnienia dostępności produktu objętego ChOG. Obecne wymogi ograniczają stosowanie innych kultywarów lub hybryd, które są obecnie dostępne na rynku, pomimo że charakteryzują się na obszarze produkcji nie tylko takimi samymi właściwościami i jakością, jakie są określone w specyfikacji, ale często także ulepszeniami pod względem pewnych aspektów agronomicznych (wysoka odporność na niektóre choroby roślin) oraz przechowywania.

Ważne jest również wyeliminowanie uzależnienia od niewielkiej liczby odmian i przedsiębiorstw nasiennych, co umożliwi szybkie reagowanie na jakościowe i ilościowe zapotrzebowanie na rynku oraz wykorzystywanie potencjalnych możliwości wynikających z nowych scenariuszy będących skutkiem różnych potrzeb handlowych, ponieważ jest to bardziej opłacalne z punktu widzenia modeli ekonomicznych związanych z warunkami klimatycznymi.

Na tej podstawie i w świetle pozytywnych dowodów naukowych zebranych w trakcie eksperymentów przeprowadzonych na przedmiotowym obszarze uznano za stosowne zmienić specyfikację produktu, aby uwzględnić stosowanie dodatkowych odmian i hybryd, które mogą lepiej odpowiadać nowym wymogom agronomicznym i rynkowym.

Zmiany te pozwoliłyby znacznie zwiększyć zainteresowanie producentów przystąpieniem do systemu kontroli „Carota dell’Altopiano del Fucino”, które jest obecnie dość ograniczone, ponieważ dostępna/dozwolona jest jedynie ograniczona liczba odmian handlowych. Innym skutkiem tych zmian byłby znaczny wzrost ilości certyfikowanej marchwi z uwagi na znaczny popyt na nowe odmiany i hybrydy, które lepiej spełniają nowe wymogi ze strony rynku i konsumentów.

Zmiana dotyczy również pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W pkt 2 ppkt 3 następujący tekst opisujący właściwości produktu:

Produkt musi charakteryzować się wymienionymi poniżej cechami:

kształt: walcowaty z zaokrągloną końcówką, bez „włosowatych” korzeni wtórnych

barwa: intensywnie pomarańczowa, także ramiona

zawartość:

- sacharozy > 3 %
- beta karotenu > 60 mg/kg
- kwasu askorbinowego > 5 mg/kg
- białka > 0,5 %
- włókien > 1,2 %;

własności fizyczne: chrupiący i łatwo łamiący się.

otrzymuje brzmienie:

Produkt musi charakteryzować się wymienionymi poniżej cechami:

kształt: walcowaty z zaokrągloną końcówką, bez „włosowatych” korzeni wtórnych

barwa: intensywnie pomarańczowa, także ramiona

zawartość:

- sacharozy > 2 %
- beta karotenu > 50 mg/kg
- kwasu askorbinowego > 5 mg/kg
- białka > 0,4 %
- włókien > 1,2 %;

własności fizyczne: chrupiący i łatwo łamiący się.

Poszczególne badania analityczne przeprowadzone przez zatwierdzone laboratoria na zlecenie organu kontrolnego na kilkudziesięciu próbkach pobranych z marchwi zgłoszonej do kontroli w okresie czterech lat (2017–2020) wykazały w niektórych latach wartości parametrów niższe od wartości określonych w specyfikacji.

W poniższej tabeli przedstawiono wartości określone w specyfikacji, wartości minimalne stwierdzone przez organ kontrolny w partiach przedstawionych do certyfikacji oraz wartości zaproponowane we wniosku dotyczącym zmiany.

Należy zauważyć, że wartości wskazane we wniosku dotyczącym zmiany znacznie przekraczają wartości minimalne stwierdzone podczas czterech wspomnianych lat, aby utrzymać i zapewnić obiektywną jakość „Carota dell’Altopiano del Fucino” (ChOG):

Parametr	Wartość w obowiązującej specyfikacji	
	Minimalne wartości stwierdzone w latach 2017–2020	Wartości zaproponowane we wniosku dotyczącym zmiany
Sacharoza	> 3 %	
	1,7 %	
	> 2 %	
Beta-karoten	> 60 mg/kg	25 mg/kg
	> 50 mg/kg	
Kwas askorbinowy	> 5 mg/kg	0 mg/kg
	> 5 mg/kg	
Białko	> 0,5 %	0 %
	> 0,4 %	
Włókna	> 1,2 %	
	> 1 %	
	> 1,2 %	

W szczególności uznano za stosowne:

- nieznacznie obniżyć wartość odnoszącą się do zawartości beta-karotenu z > 60 mg/kg do > 50 mg/kg na podstawie wyników badań terenowych przeprowadzonych na danym obszarze. Z przeprowadzonych badań wynika, że na zawartość beta-karotenu ma wpływ ilość stosowanych nawozów, a w szczególności technika nawożenia. Poziomy beta-karotenu są wyższe, jeżeli stosuje się większą ilość nawozów azotowych, zwłaszcza jeśli metodę fertygacji stosuje się blisko terminu zbiorów.

Praktyki te, oprócz tego, że są kosztowne i nie wpływają korzystnie na plony produktu końcowego, często sprawiają, że marchew staje się bardziej podatna na choroby związane z przechowywaniem. Są one również sprzeczne z nowymi wytycznymi dotyczącymi zrównoważenia środowiskowego, które mają na celu zmniejszenie stosowania nawozów azotowych i zachęcanie do bardziej odpowiedzialnego wykorzystywania zasobów wodnych w rolnictwie.

Połączenie czynników glebowo-klimatycznych i czynników produkcji na obszarze odniesienia, w szczególności klimatu, na który wpływa położenie płaskowyżu Fucino nad poziomem morza, ma wpływ na takie zmienne jak zakresy temperatur, opady i światło, co może prowadzić do różnic w zawartości cukru i beta-karotenu.

Zgodnie z obecnym wymogiem zawartość beta-karotenu w marchwi „Carota dell’Altopiano del Fucino” wynosi ponad 60 mg/kg. W zaproponowanym wymogu zawartość ta wynosi powyżej 50 mg/kg. Pozwoli to producentom na lepsze reagowanie na zmieniające się potrzeby łańcucha dostaw w zakresie zrównoważonego rozwoju, a jednocześnie zapewni ochronę szczególnych właściwości produktu dzięki temu, że marchew „Carota dell’Altopiano del Fucino” będzie nadal spełniała wymogi, które są wyższe od średnich wartości podawanych w literaturze dotyczącej marchwi;

- obniżyć wartość odnoszącą się do zawartości sacharozy z > 3 % do > 2 %. Obniżenie zawartości sacharozy nie jest istotne pod względem jakościowym, ponieważ konsumenci nie postrzegają marchwi jako warzywa o znacznej zawartości cukru. Ponadto proponowana wartość nie ma żadnego wpływu na właściwości, zbywalność ani rozpoznawalność produktu na rynku;
- obniżyć zawartość białka w marchwi z > 0,5 % do > 0,4 %. Obniżenie zawartości białka nie jest istotne pod względem jakościowym, ponieważ konsumenci nie postrzegają marchwi jako warzywa o znacznej zawartości białka. Ponadto proponowana wartość nie ma żadnego negatywnego wpływu na właściwości, zbywalność ani rozpoznawalność produktu na rynku.

Zmiana ta dotyczy również pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W pkt 10 następujący tekst:

W górnej części znak identyfikacyjny przedstawiony jest w formie napisu „Carota dell’Altopiano del Fucino” zapisanego czcionką Cooper BlkHd BT, koloru zielonego (Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS)) z czarnymi konturami. Litery mają wyraźnie różną wysokość w celu przedstawienia wzniesienia w centralnej części napisu (wyraz „Altopiano”) i niższej części końcowej (wyraz „Fucino”). Poniżej umieszczono napis INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA [CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE], czcionką Arial Rounded MT Bold koloru białego, odznaczający się na tle w kolorze niebieskim (Pantone Reflex Blue). Po lewej stronie napisu znajduje się symbol ChOG UE.

otrzymuje brzmienie:

W górnej części znak identyfikacyjny, który musi znajdować się na etykiecie produktu, przedstawiony jest w formie napisu „Carota dell’Altopiano del Fucino” zapisanego czcionką Cooper BlkHd BT, koloru zielonego (Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS)) z czarnymi konturami. Litery mają wyraźnie różną wysokość w celu przedstawienia wzniesienia w centralnej części napisu (wyraz „Altopiano”) i niższej części końcowej (wyraz „Fucino”). Poniżej umieszczono napis Indicazione Geografica Protetta [Chronione Oznaczenie Geograficzne], czcionką Arial Rounded MT Bold koloru białego, odznaczający się na tle w kolorze niebieskim (Pantone Reflex Blue). Po lewej stronie tekstu znajduje się symbol ChOG Unii Europejskiej.

Uznano, że należy sprecyzować, iż umieszczenie logo na etykiecie produktu jest obowiązkowe, i zamieścić jego wizualizację w pkt 3.6 jednolitego dokumentu. Słowo „scritta” zastąpiono słowem „menzione” (w wersji w języku włoskim; ta konkretna zmiana nie dotyczy wersji w języku angielskim). Poprawiono również odniesienia do symbolu ChOG UE, zastępując słowo „logo” słowem „symbol”, a określenie „UE” określeniem „Unia Europejska”.

Zmiana ta dotyczy również pkt 3.6 jednolitego dokumentu.



Jeśli chodzi o brzmienie jednolitego dokumentu (w szczególności jego pkt 5.3), bez zmian powtórzono tekst obecnie obowiązującego jednolitego dokumentu, tj. tekst, który opublikowano w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 272 z dnia 20 września 2013 r.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Carota dell’Altopiano del Fucino”

Nr UE: PGI-IT-0270-AM03 – 15.4.2022

ChNP ( ) ChOG (X)

## 1. Nazwa lub nazwy [chnp lub chog]

„Carota dell’Altopiano del Fucino”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

## 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Marchew objęta ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” to kultywary gatunku *Daucus carota* L. uprawiane na obszarze określonym w pkt 3 niniejszej specyfikacji produktu. Odmiany, które można stosować do jej uprawy, to: MAESTRO (Vilmorin); PRESTO (Vilmorin); CONCERTO (Vilmorin); NAPOLI (Bejo); NANDOR (Clause); DORDOGNE (SG); SUENIO-VAC113 (Vilmorin); NATUNIA (Bejo); NAMIBIA (Bejo); NOVARA (Bejo); BANGOR (Bejo); CARVALO (Seminis); ALLYANCE F1 (Nunhems); ROMANCE F1 (Nunhems); LAGUNA F1 (Nunhems); BRILLYANCE F1 (Nunhems); SIRKANA F1 (Nunhems); BENAGALA F1 (Carosem); CARAVEL F1 (Carosem); CARILLON F1 (Carosem); HYB – 104 PILLOLE (Meridiam Seeds); CARVORA (Seminis); CHAMPION (Sygenta); ZANAHORIA HYB (Meridiam Seeds).

Produkt musi charakteryzować się wymienionymi poniżej cechami:

kształt: walcowaty z zaokrągloną końcówką, bez „włosowatych” korzeni wtórnych

barwa: intensywnie pomarańczowa, także ramiona

zawartość:

— sacharozy > 2 %

— beta karotenu > 50 mg/kg

— kwasu askorbinowego > 5 mg/kg

— białka > 0,4 %

— włókien > 1,2 %;

własności fizyczne: chrupiący i łatwo łamiący się.

## 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

## 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie czynności związane z uprawą „Carota dell’Altopiano del Fucino” muszą się odbywać na obszarze geograficznym produkcji określonym w pkt 4.

## 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Bezpośrednio po zebraniu marchew musi zostać przewieziona do zakładów pakowania, gdzie przed umyciem i opakowaniem jest chłodzona w celu zachowania chrupkości, barwy zewnętrznej i smaku.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt należy wprowadzać do sprzedaży w nowych opakowaniach z drewna, kartonu lub tworzyw sztucznych, opatrzonych czytelną etykietą zawierającą następujące informacje:

nazwę „Carota dell’Altopiano del Fucino” oraz skrót „ChOG” i napis „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne], zapisane czcionką przynajmniej dwukrotnie większą od użytej w pozostałym tekście;

wszystkie informacje służące określeniu nazwiska, nazwy handlowej, adresu producenta/przedsiębiorstwa pakującego oraz wszelkie inne informacje wymagane przez odpowiednie przepisy.

Stosowanie dodatkowych określeń jest zabronione.

Produkty wytwarzane z marchwi objętej ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” jako surowca można wprowadzać do obrotu w opakowaniach nawiązujących do ChOG, ale bez symbolu UE, nawet jeśli marchew poddano obróbce i przetworzono, pod warunkiem że:

- marchew objęta ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” jest jedynym składnikiem należącym do danej grupy produktów;
- każdy podmiot wykorzystujący marchew objętą ChOG „Carota dell’Altopiano del Fucino” do wytwarzania produktów pochodnych jest wpisany do odpowiedniego rejestru stworzonego, prowadzonego i uaktualnianego przez organ upoważniony przez ministerstwo polityki rolnej, żywnościowej i leśnictwa, a także przez ten organ kontrolowany wyłącznie w zakresie stosowania ChOG.

Użycie chronionego oznaczenia geograficznego „Carota dell’Altopiano del Fucino”, które nie ma charakteru wyłącznego, oznacza, że marchew ta może być jedynie wymieniona jako jeden ze składników produktu, w którego skład wchodzi lub na który została przetworzona, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W górnej części znak identyfikacyjny, który musi znajdować się na etykiecie produktu, przedstawiony jest w formie napisu „Carota dell’Altopiano del Fucino” zapisanego czcionką Cooper BlkHd BT, koloru zielonego (Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS)) z czarnymi konturami. Litery mają wyraźnie różną wysokość w celu przedstawienia wzniesienia w centralnej części napisu (wyraz „Altopiano”) i niższej części końcowej (wyraz „Fucino”). Poniżej umieszczono napis Indicazione Geografica Protetta [Chronione Oznaczenie Geograficzne], czcionką Arial Rounded MT Bold koloru białego, odznaczający się na tle w kolorze niebieskim (Pantone Reflex Blue). Po lewej stronie tekstu znajduje się symbol Unii Europejskiej.



#### 4. Zwiężle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Carota dell’Altopiano del Fucino” obejmuje cały teren płaskowyżu Fucino.

Granicę wyznacza droga regionalna Circonfucense, a obszar ten obejmuje części terytorium podzielonego drogami dojazdowymi do gospodarstw rolnych na ponumerowane działki należące do następujących gmin położonych w prowincji L’Aquila: Avezzano z przynależnymi miejscowościami; Celano z przynależnymi miejscowościami; Cerchio; Aielli; Collarmentele; Pescina z przynależnymi miejscowościami; S. Benedetto dei Marsi; Gioia nei Marsi z przynależnymi miejscowościami; Lecce dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

#### 5. Zwiężek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Płaskowyż Fucino jako obszar szczególnie znany z produkcji warzyw znajduje się w południowo-środkowej części Włoch, nazywanej Regionem Parków – Abruzji.

Całkowicie równinny obszar znajdujący się na wysokości 700 m n.p.m. i rozciągający się na powierzchni 16 000 ha jest otoczony górami o szczególnym znaczeniu dla środowiska, np. góry Parku Narodowego Abruzji, Velino-Sirente i Ernici-Simbruini.

Początki rolnictwa w regionie sięgają końca XIX wieku, kiedy zakończono prowadzone przez księcia Alessandra Torlonię prace nad osuszaniem zbiornika wodnego uznawanego za trzecie pod względem wielkości jezioro Włoch: jezioro Fucino.

Gleba na tym obszarze jest piaszczysto-mulista o dużej zawartości czynnego węgla wapnia, a jej odczyn pH waha się między lekko alkalicznym a alkalicznym, a ponadto cechuje ją wysoki poziom substancji organicznych, który może wynikać również z tego, że rolnicy Fucino co dwa lata obficie nawożą ją nawozami organicznymi.

Na klimat tego obszaru wpływ mają otaczające go pasma górskie, położenie nad poziomem morza oraz wilgotność względna związana z gęstą siecią kanałów wodnych, które zaspokajają zapotrzebowanie na wodę podczas upraw i zapewniają odnowienie wód powierzchniowych w okresie zimowym. Zimy są na ogół surowe i deszczowe, natomiast latem na całym terenie panują upały, zwłaszcza w lipcu i w pierwszej połowie sierpnia. Ponadto ze względu na położenie nad poziomem morza obszar ten charakteryzuje się znacznymi różnicami temperatur między dniem a nocą.

##### 5.2. Specyfika produktu

„Carota dell’Altopiano del Fucino” ma na ogół walcowaty kształt z zaokrągloną końcówką, bez „włosowatych” korzeni wtórnych ani głębokich bruzd w miejscach, z których wyrastają korzenie boczne, a także gładką powierzchnię i intensywnie pomarańczową barwę całego korzenia. Inne właściwości dotyczą zawartości składników odżywczych: marchew „Carote dell’Altopiano del Fucino” posiada wysoką i zrównoważoną zawartość kwasu askorbinowego i cukrów ogółem.

Cechą wyróżniającą „Carota dell’Altopiano del Fucino” są również witaminy: tiamina, ryboflawina i przede wszystkim karoten występujący tu w dużym stężeniu.

##### 5.3. Zwiężek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub danymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Marchew „Carota dell’Altopiano del Fucino” jest dla obszaru Fucino wiodącą uprawą, częściowo z powodu szczególnych właściwości, które terroir nadaje produktowi.

Dzięki warunkom klimatycznym i rodzajowi gleby na obszarze produkcji (która jest bardzo luźna i pozbawiona części szkieletowych) marchew „Carota dell’Altopiano del Fucino” uzyskuje opisane powyżej właściwości organoleptyczne i odżywcze, które są uznawane i doceniane przez europejskich konsumentów.

W zwiężku z tym, że marchew uprawia się na tym obszarze w tak szerokim zakresie, powstały również związane z nią branże, a mianowicie zakłady zajmujące się pakowaniem i zabiegami przeprowadzanymi po zbiorze plonu oraz zakłady przetwórcze produkujące marchew w kostkach lub sok z marchwi. Wszystkie te czynniki – doskonałe warunki glebowe i klimatyczne obszaru, w połączeniu z wysokim stopniem specjalizacji podmiotów działających w tym sektorze, zarówno producentów, jak i sprzedawców, a także duża liczba zakładów przetwórczych – sprawiły, że obszar ten cieszy się opinią obszaru uprawy marchwi par excellence.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---