DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“CAROTA NOVELLA DI ISPICA”

Art. 1 – Denominazione

L’indicazione Geografica Protetta “Carota Novella di Ispica” è riservata esclusivamente alle carote che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Descrizione e caratteristiche al consumo

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, Romance, Namibia, Soprano, Novara, Allyance.

All’atto della sua immissione al consumo presenta i seguenti parametri qualitativi:

1) Morfologici
- forma cilindrica-conica;
- assenza di radichette secondarie e radice apicale;
- aspetto lucido dell’epidermide;
- uniformità di colore;
- assenza di fessurazioni del fittone;
- calibro minimo: diametro 15 mm;
- calibro massimo: diametro 40 mm;

2) Fisici
- polpa tenera, consistente e croccante;
- cuore poco fibroso.

3) Chimici-Nutrizionali
- contenuto in glucidi: > 5% del peso fresco;
- contenuto in beta-carotene, in considerazione dell’epoca di produzione: > 4 mg/100 g di prodotto fresco;
- contenuto in sali minerali: compreso tra 0.5% e 0.9%.

4) Organolettici - sensoriali
Le caratteristiche sensoriali sono state valutate attraverso il metodo UNI 10957 del 2003 che ha portato alla definizione di un profilo sensoriale costruito mediante un panel di 12 assaggiatori esperti, secondo quanto definito dalla norma ISO 8586-2 del 2008. Tutte le valutazioni sono state effettuate in locali di analisi in linea con quanto definito dallo standard UNI ISO 8589 del 1989. 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 sono i seguenti:

- intensità del colore 2.5
- odore tipico di carota 2.5
- aroma erbaceo 2.5

- croccantezza 2.5

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, così distinte:
a) Categoria extra
Le carote di questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate. Le radici devono essere:
- intere;
- lisce;
- di aspetto fresco;
- di forma regolare;
- non spaccate;
- senza ammaccature e screpolature;
- esenti da danni provocati da gelo.
Esse non devono presentare la colorazione verde o rosso – violacea.
b) Categoria 1a
Le carote di questa categoria devono essere di buona qualità. Le radici devono essere:
- intere;
- di aspetto fresco.
c) Carote destinate alla trasformazione
Possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione e fregiarsi dell’ I.G.P. “ Carota Novella di Ispica”, le carote che rispettano tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione ad eccezione dei requisiti di categoria e forma. Tali carote non possono essere destinate tal quali al consumatore finale.
d) Quarta gamma
La "Carota Novella di Ispica I.G.P." può essere immessa in commercio pronta al consumo (IV gamma) dopo essere stata sottoposta alle operazioni di cui al DM n. 3746 del 20 giugno 2014 - Attuazione dell'art. 4 della legge 13 maggio 2011 n.77, (al cui interno rientrano: la selezione, cernita, monda o taglio, lavaggio, asciugatura, e di confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva) che per loro natura non ne alterano le caratteristiche . "-

Art. 3 - Zona di produzione

La zona di produzione dell’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Carota Novella di Ispica” comprende i comuni delle seguenti province fino ad un’altitudine di 550 m.s.l:
- provincia di Ragusa: comuni di Acate, Chiaramonte 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.
Le aree interessate alla coltivazione della Carota di Ispica e appartenenti ai suddetti comuni, sono da sempre state caratterizzate da un’omogeneità delle condizioni climatiche e pedologiche che ne hanno permesso la coltivazione fin dagli anni ’50. Infatti, 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 medio impasto tendente allo sciolto, talvolta al sabbioso, con scheletro non grossolano, con buona dotazione di elementi nutritivi, con buone caratteristiche di profondità e freschezza.
La zona di produzione delimitata ha inizio sulla costa sud-occidentale presso la foce del torrente Acate e prosegue risalendo il torrente, che prende il nome di Ficuzza, lungo il confine geografico tra le province di Ragusa e Caltanissetta. In contrada Baudarello continua sul confine tra le province di Caltanissetta e Catania.
Giunti a casa Iacona in contrada Terrana, lascia il confine percorrendo una stradella che, costeggiando buona parte del vallone Terrana, passa nei pressi della torre di Terrana, delle case capreria Cocuzza, del mulino Terrana, del Palazzetto e delle case di Cristo incrociando in fine il confine tra le province

di Catania e Ragusa. Prosegue poi percorrendo tale confine fino all'incrocio con la statale 514 RG-CT e lungo detta statale continua per circa km. 8 in direzione Ragusa fino in c/da Favarotta.
Da qui prosegue lungo la strada provinciale n. 77, attraversando le contrade Ganzeria e Cifali dove presso le case Pizzarelle continua lungo una stradella vicinale, passando presso le case Muliesina e case Don Pietro per giungere alle case Canicarao. Da quì lungo la strada vicinale giunge in contrada Pupi di Canicarao presso l'abitato di Comiso che viene escluso aggirandolo in direzione Nord-Ovest fino a incontrare la strada provinciale n. 20 Comiso-S.Croce Camerina percorrendola in direzione S.Croce fino all'incrocio con la ferrovia. Prosegue poi lungo quest'ultima fino alle case Paolina scendendo per un tratto di circa 1 km, sulla strada provinciale n.13 fino in contrada Passolato, dove si prosegue lungo la linea che separa la zona pianeggiante da quella collinare per arrivare in contrada Mistretta al km 1 della SP 21. Da qui in linea diretta si prosegue giungendo al km. 19 della SP 60, Ragusa - S. Croce Camerina, in contrada Malavita. Tale strada si percorre fino a raggiungere l'abitato di S. Croce Camerina che viene aggirato percorrendo la tangenziale Sud-Est, immettendosi così sulla SP 36 S. Croce Camerina-Marina di Ragusa che si percorre fino all'abitato di Marina di Ragusa.
Escludendo il centro abitato si percorre la SP 89 Marina di Ragusa-Donnalucata fino a incrociare il fiume Irminio, lungo il quale si risale fino in contrada Scarfaletto per proseguire lungo una strada vicinale, fino alle case Roccasalva sulla SP 38, che si percorre giungendo in contrada Fondo di Marta. Da detta contrada si percorre, in direzione sud, il confine naturale sul ciglio superiore del versante destro del torrente Modica-Scicli che, da contrada Bommacchiella, dopo circa km.4 incrocia la SP 39 in contrada Porta di Ferro. Proseguendo lungo la cava di Pizzilucca si arriva alle case Timpa Rossa dalle quali si prosegue per una strada vicinale fino a incrociare la SP 56 Scicli- Cava D'Alica. Proseguendo su questa passata da Villa S.Marco ci si immette lungo la cava S. Bartolomeo che si percorre fino a incrociare la SS 194 Modica-Pozzallo. Da qui percorrendo porzioni delle SP 41, 43 e 96 si arriva sulla SS 115 al km. 344,500 presso la bettola del Capitano.
Da qui si prosegue per la SP 32 che passa per la Cava d' Ispica e prosegue per contrada Favarottella e ancora per case Poidomani da dove si prosegue percorrendo una stradella vicinale che porta sul fiume Tellaro passando per case Terrenazzo. Passato il fiume in contrada Tatatauso si percorre la strada che porta alla SS 115 dove prosegue in direzione di Noto. In prossimità di Noto prosegue sulla strada che incrocia la SS 115 e che da Noto porta fino a Calabernardo.

Art. 4 - Origine del Prodotto

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva entro il mese di dicembre, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.
Ogni produttore deve possedere degli appositi quaderni di campagna dove registrare tutte le operazioni colturali (lavorazioni, trattamenti di fertilizzazione, fitosanitari, etc.), negli stessi verrà annotato un codice per ogni lotto seminato, che seguirà la partita in tutte le fasi successive (coltivazione, raccolta, trasporto in magazzino, lavorazione e commercializzazione) per garantire in qualsiasi momento la tracciabilità e la totale trasparenza a tutela del consumatore.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 - Tecniche di produzione

5.1 - Lavorazioni preparatori

Le lavorazioni preparatorie principali consistono nell'eseguire un'aratura profonda 40-50 cm almeno un mese prima della semina. Successivamente si eseguiranno le lavorazioni preparatorie complementari volte ad ottenere un amminutamento e affinamento dello strato arato, mediante strumenti discissori e una o più fresature per interrare la concimazione di base. Ultima lavorazione

prima della semina sarà effettuata con l'aiuolatrice per la formazione delle prode rialzate in cui vengono seminate le carote.

5.2 – Tecniche di avvicendamento

La rotazione colturale deve essere effettuata allo scopo di ridurre le problematiche fitosanitarie e di evitare fenomeni di stanchezza del terreno. A tal fine dovrà essere attuata una rotazione triennale e, pertanto, la coltivazione di carota non potrà ritornare sullo stesso appezzamento prima che siano trascorse due annate agrarie. E' ammessa la coltivazione sullo stesso appezzamento per due annate successive solo nei terreni in cui non sia stata mai coltivata la carota (ad esempio terreni in cui vi è stato un espianto di colture arboree).

La rotazione non è di tipo "chiuso", nel senso che la coltivazione di carota può essere avvicendata con ortaggi da pieno campo, cereali e leguminose con schemi di rotazione "aperta", secondo le programmazioni colturali aziendali.

E' da escludere ogni forma di consociazione.

5.3 – Semina

La semina è eseguita in autunno e effettuata con l'ausilio di seminatrici pneumatiche di precisione a sesto prestabilito e successiva rullatura con interramento medio del seme a cm 1. L'investimento colturale varia da 1.500.000 a 2.000.000 di semi per ettaro di superficie a seconda del sistema colturale adottato.

5.4 – Fertilizzazione

La fertilizzazione viene effettuata con un intervento in pre-semina (concimazione di base) e un paio di interventi post-emergenza (concimazione di copertura). Le unità fertilizzanti (U.F.) distribuite vengono calcolate in relazione ai livelli di asportazione della coltura per una resa media stimata in 400 – 500 quintali per ettaro, privilegiando sempre concimi misto-organici onde evitare accumulo di nitrati nei fittoni. E' ammesso l'uso di concimi a base di meso e micro elementi.

In ogni caso non possono essere superate le seguenti quantità di U.F. ad ettaro:

N	P_2O_5	K_2O	MgO
150	80	240	40

Sono ammesse due o più sarchiature atte ad eliminare le erbe infestanti, migliorare la sofficità del terreno e distribuire i concimi di copertura.

5.5 – Irrigazione

Svolgendosi il ciclo vegetativo della pianta nel periodo autunnale – invernale – primaverile, le irrigazioni verranno effettuate per aspersione o irrigazione localizzata, utilizzando 150-300 mc di acqua per ettaro.

5.6 - Difesa fitosanitaria

La difesa fitosanitaria viene basata sui principi della lotta integrata, attraverso interventi agronomici (semine rade, rispetto delle rotazioni colturali, scelta degli appezzamenti di coltivazione in funzione dell'esposizione, semine tardive nella seconda decade di ottobre meno suscettibili agli attacchi di alternaria), biologici (utilizzo di Bacillus per la lotta a lepidotteri nottuidi, oculata scelta delle varietà) e chimici.

La lotta chimica va effettuata solo nei casi in cui il fitofago raggiunge le soglia di intervento o nei casi in cui si verificano le condizioni ottimali di sviluppo di alcuni patogeni.

Per le malattie crittogamiche quali: Sclerotinia, Oidio, Rizoctonia, si interviene alla comparsa dei sintomi, mentre per l'Alternaria il mezzo chimico viene utilizzato dopo una attenta valutazione di alcuni parametri riguardanti le condizioni favorevoli di sviluppo del patogeno (elevata umidità,

prolungata bagnatura delle foglie, temperature diurne superiori ai 10° C) e lo stadio fenologico delle piante (elevato vigore, notevole sviluppo epigeo, tenerezza dei tessuti).
I danni da fitofagi sulla "Carota Novella di Ispica" sono normalmente poco rilevanti perché quasi tutto il ciclo della coltura coincide con il periodo di riposo invernale degli insetti e, pertanto, gli interventi con insetticidi chimici sono molto limitati.
Tuttavia, in caso di erosioni precoci delle plantule, da parte di lepidotteri nottuidi (Agrotis spp.), il trattamento è giustificato al raggiungimento della soglia di intervento (1-2 larve oppure 1-2 piante erose per metro quadrato).

5.7 – Raccolta
La raccolta, effettuata giornalmente, sarà eseguita a partire dal 01 febbraio e fino al 15 di giugno. Viene eseguita con l'ausilio di macchine raccoglitrici a operazioni riunite atte, come tali, a svolgere l'intera fase di raccolta in una sola passata in campo. Tali macchine sono, in genere, di tipo trainato o portato posteriormente dalla trattrice, con organi di lavoro comandati dalla p.d.p. e operano su una o due file di lavoro.
Sono costituite da: un apparato defogliatore o cimatore; un apparato sterratore e caricatore dei fittoni in appositi contenitori.
L'apparato estirpatore consiste in un vomerino che solleva il fittone, completo di apparato fogliare.
Questo poi viene preso da una coppia di cinghie gommate che lo sollevano portandolo al dispositivo di cimatura del tipo a lama oscillante. Mentre le foglie vengono espulse verso la parte posteriore cadendo a terra, i fittoni cadono in un sottostante trasportatore trasversale a barrette rivestite di gomma che provvedono ad una prima separazione dalla terra. Altri trasportatori – elevatori, poi completano tale pulizia, provvedendo a riversare i fittoni in appositi contenitori (bins) che, una volta riempiti, vengono scaricati a terra.

5.8 - Lavorazione del prodotto

La lavorazione del prodotto fresco raccolto sarà eseguita giornalmente con le linee di lavorazioni presenti nelle aziende. Le fasi principali che caratterizzano il processo di lavorazione delle carote sono le seguenti: lavaggio, selezione scarti, calibratura, confezionamento. Le strutture di condizionamento e lavorazione devono ricadere nella zona di produzione individuata all'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto.
La data finale per la commercializzazione viene fissata al 15 giugno. 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 ammesse ulteriori riconfezionamenti al di fuori dell' area geografica delimitata.
Le operazioni finalizzate all'ottenimento di prodotto di IV gamma di cui all'art. 2 lett.d) del presente disciplinare, potranno essere svolte al di fuori dall'area geografica delimitata.

Art.6 - Legame con l'ambiente

Il riconoscimento della Carota Novella di Ispica come indicazione geografica protetta è giustificato dalla caratteristica di precocità del prodotto.
La particolare combinazione di fattori pedoclimatici e produttivi nell'area delimitata a cui si fa riferimento, consente al territorio di esprimersi al meglio, offrendo al prodotto le note caratteristiche organolettiche, giustificando quindi la sua reputazione. Le favorevoli condizioni pedo-climatiche caratterizzano l'epoca di produzione della "Carota Novella di Ispica". Infatti, la Carota di Ispica è "novella" cioè raggiunge la maturazione commerciale già ai primi di Febbraio (01 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. La "Carota Novella di Ispica", pertanto, è carota presente sul mercato nel periodo invernale – primaverile avente le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco, quali croccantezza, profumo intenso ed 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 (pedologiche e climatiche) e biochimiche (processi di trasformazione e utilizzazione delle sostanze necessarie alla vita) 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 contempo l'estensione del comprensorio consente alle
aziende un più ampio avvicendamento colturale con altre ortive, evitando i fenomeni negativi di stanchezza del terreno. Tutto questo, in generale, permette una netta riduzione degli interventi fitoiatrici.
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. E' dimostrato che le temperature che si verificano nel comprensorio sono quelle che favoriscono una colorazione molto intensa, anche per effetto non indifferente della luminosità, una conformazione molto regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in zuccheri, beta carotene e sali minerali. 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. Questi di fatto sono le caratteristiche pedologiche delle superfici su cui si sviluppa la coltivazione della "Carota Novella di Ispica".
Nasce così in un'intima connessione tra l'area di produzione e la carota novella. Il consumatore identifica le sue caratteristiche con il territorio di origine. I vecchi produttori ricordano ancora 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 e intenso che si sviluppava.
Nello stesso tempo nel territorio, a cominciare dagli anni '50, accadeva una rivoluzione socio – economica che segnerà il territorio e che ne caratterizzerà il suo sviluppo nel futuro.
Rimane ancora il ricordo di quel grosso fenomeno sociale della migrazione bracciantile che avveniva nelle provincie di Ragusa e Siracusa nel periodo della raccolta della "Carota Novella di Ispica" che, nel
passato impegnava notevoli quantità di manodopera, innescando un flusso verso le zone del comprensorio proveniente, in particolare, dall'area montana dove le occasioni di lavoro erano limitate.
Sin dagli anni 70 l'intima connessione della "Carota Novella di Ispica" con il territorio del comprensorio delimitato è stata occasione di pubblicazioni scientifiche (Pina avveduto, "La coltivazione della Carota ad Ispica", L.E.R, 1972), convegni, tesi di laurea con riferimenti a prove e sperimentazioni svolte nel territorio del comprensorio, (G. Corallo, "La carota ad Ispica", A.A 1969-1970, Università degli studi di Catania –Facoltà di Economia e Commercio).
Le origini documentate della coltivazione della carota di Ispica risalgono al 1955 e a pochi anni dopo 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 sui 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)".

Art. 7 – Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg/UE n. 1151/2012. Tale struttura è

l'Organismo di controllo Suolo e Salute, Via Paolo Borsellino, 12/B - 61032 Fano (PU), tel./ fax. +39 0721 860543, e-mail : info@suoloesalute.it.

Art. 8 – Confezione ed Etichettatura

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.

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" .

Solo ed esclusivamente il prodotto destinato alla trasformazione (art. 2 punto c) può essere confezionato in sacconi in polipropilene di peso fino a 1.200 kg.

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" seguito dalla dicitura "destinata alla trasformazione";
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

La "Carota Novella di Ispica IGP" destinata all'ottenimento del prodotto di IV gamma (art. 2 punto d) deve essere confezionato in sacconi in polipropilene di peso fino a 1.200 kg, bins in plastica o legno, sacchi in polietilene fino a 20 kg, casse in plastica fino a 15 kg.

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" seguito dalla dicitura destinata alla IV Gamma;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- la categoria commerciale di appartenenza.

Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

La " Carota Novella di Ispica IGP " immessa in commercio pronta al consumo (IV gamma") può essere confezionata in tutte le modalità consentite dalla normativa vigente. Le confezioni non possono superare il peso di kg 10.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il simbolo europeo dell'I.G.P. e il logo della " Carota Novella di Ispica I.G.P.", con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' 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 (colore arancio) che rappresenta una carota, sormontato da un triangolo irregolare (verde) 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.



I colori pantone di riferimento sono:
Pantone 348 C (verde) stampa in quadricromia: C=100; M=0; Y=79; K=27;
Pantone 144 c (arancio) stampa in quadricromia: C=0; M=47; Y=100; K=0.