

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 1 dicembre 2022

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Carota novella di Ispica». (22A07015)

(GU n.292 del 15-12-2022)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1214/2010 della Commissione dell'8 febbraio 2002 pubblicato nella Gazzetta ufficiale delle Comunita' europee L 335/30 del 18 dicembre 2010, con il quale e' stata registrata la indicazione geografica protetta «Carota Novella di Ispica» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 15

pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela IGP «Carota Novella di Ispica», ai sensi dell'art. 13, comma 1 del decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Siciliana con comunicazione del 10 novembre 2021 - Prot. PQAI 04 - Prot. Ingresso n. 0599863 del 16 novembre 2021 - ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie così come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale n. 159 del 9 luglio 2022 con il quale è stata resa pubblica la Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Carota Novella di Ispica» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Considerata la rettifica apportata alla proposta di modifica pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 159 del 9 luglio 2022 a seguito di quanto osservato dalla Commissione europea relativamente alla disposizione di cui all'art. 2 del disciplinare di produzione, ed in particolare all'eliminazione del seguente paragrafo: «Potranno essere aggiunti altri ibridi purché derivanti dal gruppo di varietà carota semilunga nantes 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.»;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Carota Novella di Ispica»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Carota Novella di Ispica», di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale n. 159 del 9 luglio 2022 e alla rettifica di cui in premessa.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della indicazione geografica protetta «Carota Novella di Ispica», ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della indicazione geografica protetta «Carota Novella di Ispica» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 1° dicembre 2022

Il dirigente: Cafiero
Allegato A

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, Nanco', 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;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

- aspetto lucido dell'epidermide;
- uniformita' 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 intensita' a 5 punti secondo lo schema UNI ISO 4121 del 1989 con un intervallo che va dalla piu' bassa intensita' (valore 1) alla piu' alta (valore 5).

Il punteggio minimo espresso dai giudici per i principali descrittori sono i seguenti:

- intensita' del colore 2.5
- odore tipico di carota 2.5
- aroma erbaceo 2.5
- croccantezza 2.5

Puo' 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 qualita' commerciale delle carote, cosi' distinte:

a) Categoria extra

Le carote di questa categoria devono essere di qualita' 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 1^a

Le carote di questa categoria devono essere di buona qualita'. 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.» puo' essere immessa in

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 RGCT 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 qui lungo la strada vicinale giunge in contrada Puppi 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 preparatorie

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 e' stato un espianto di colture arboree).

La rotazione non e' di tipo «chiuso», nel senso che la coltivazione di carota puo' 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 e' eseguita in autunno e effettuata con l'ausilio di seminatrici pneumatiche di precisione a sesto prestabilito e successiva rullatura con interrimento 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 unita' 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 quantita' di U.F. ad ettaro:

Parte di provvedimento in formato grafico

Sono ammesse due o piu' 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 notturni, oculata scelta delle varietà) e chimici.

La lotta chimica va effettuata solo nei casi in cui il fitofago raggiunge le soglie 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 1° febbraio e fino al 15 di giugno. Viene eseguita con l'ausilio di macchine raccogliatrici 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

favorevoli condizioni pedo-climatiche caratterizzano l'epoca di produzione della «Carota Novella di Ispica». Infatti, la Carota di Ispica e' «novella» cioe' raggiunge la maturazione commerciale gia' ai primi di febbraio (1° febbraio) e fino agli inizi di giugno (15 giugno). Si delinea cosi' un prodotto novello, tipico siciliano, che si lega totalmente al territorio di produzione. La «Carota Novella di Ispica», pertanto, e' 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» e' caratterizzato da temperature medie invernali elevate, elevato numero di ore di luce solare, terreni di buona fertilita'.

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 vocazionalita' 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 salubrita' generale. Nel contempo l'estensione del comprensorio consente alle aziende un piu' ampio avvicendamento culturale 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 ne' eccessivi cali di temperatura, ne' eccessi di piovosita' o di aridita'. E' dimostrato che le temperature che si verificano nel comprensorio sono quelle che favoriscono una colorazione molto intensa, anche per effetto non indifferente della luminosita', 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 profondita' 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 cosi' 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 segnava il territorio e che ne caratterizzava 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 quantita' 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 e' 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 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)».

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 siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

- non e' 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 e' ammessa la vendita di prodotto sfuso.

La «Carota Novella di Ispica IGP» immessa in commercio pronta al consumo (IV gamma) puo' essere confezionata in tutte le modalita' 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 e' disposto a sinistra rispetto alla dicitura «Carota Novella di Ispica». La «N» maiuscola di «Novella» interseca la sagoma della carota circa a meta' della propria altezza, mentre la dicitura «di Ispica» viene riportata sotto »Novella», tutte le lettere sono di colore verde. I caratteri hanno le estremita' arrotondate.

Parte di provvedimento in formato grafico

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.

Allegato B

DOCUMENTO UNICO

«Carota Novella di Ispica»

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

DOP ()

IGP (X)

1. Denominazione

«Carota Novella di Ispica»

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 11 di 15

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

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 e' 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, Nanco', Romance, Namibia, Soprano, Novara, Allyance.

Il prodotto e' immesso al consumo allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma).

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, 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, e' 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 e' 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.

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.

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.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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.

Le operazioni finalizzate all'ottenimento di prodotto di IV gamma, potranno essere svolte al di fuori dall'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.

Solo ed esclusivamente il prodotto destinato alla trasformazione può essere confezionato in sacconi in polipropilene di peso fino a 1.200 kg.

La «Carota Novella di Ispica IGP» destinata all'ottenimento del prodotto di IV gamma deve essere confezionata 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 «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. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

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».

Il prodotto destinato alla trasformazione 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; La «Carota Novella di Ispica IGP» destinata all'ottenimento del prodotto di IV gamma 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:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

- 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.

La «Carota Novella di Ispica IGP» immessa in commercio pronta al consumo (IV gamma) 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 che rappresenta una carota, sormontato da un triangolo irregolare con il vertice rivolto verso il basso. Il segno grafico e' 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.

Parte di provvedimento in formato grafico

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, 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.

5. Legame con la zona geografica

Il riconoscimento della «Carota Novella di Ispica» come indicazione geografica protetta e' 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 e' «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» e' 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» e' 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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. 159 del 9 luglio 2022

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDP/agina/3343>