

Decreto 14 febbraio 2006.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Carota Novella di Ispica», per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 46 del 24 febbraio 2006).

IL DIRETTORE GENERALE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d*);

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92, del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento (CEE) n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso a livello transitorio;

Vista la domanda presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione della Carota novella di Ispica, con sede in Ragusa, Viale dei Platani n. 34/b, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Carota Novella di Ispica», ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento n. 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 60692 del 25 gennaio 2006, con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento comunitario, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione, unitamente alla documentazione pervenuta a sostegno della stessa;

Vista l'istanza con la quale l'Associazione per la tutela e la valorizzazione della Carota novella di Ispica, ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 come integrato all'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata istanza della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2 del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Carota Novella di Ispica», in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione della Carota Novella di Ispica, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Carota Novella di Ispica», secondo il disciplinare di produzione trasmesso con la citata nota all'organismo comunitario e allegato al presente decreto;

Decreta

1. È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento CE n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, alla denominazione «Carota Novella di Ispica».

2. La denominazione «Carota Novella di Ispica» è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione trasmesso all'organismo comunitario con nota n. 60692 del 25 gennaio 2006 e allegato al presente decreto.

3. La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Carota Novella di Ispica», come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

4. La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«CAROTA NOVELLA DI ISPICA»

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.

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. Subspecie Sativus Arcangeli*, le varietà utilizzate derivano dal gruppo di varietà carota rossa semilunga nantese e 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 - peso 50 g;

calibro massimo: diametro 40 mm - peso 150 g.

2) Fisici:

polpa tenera, consistente e croccante;

cuore poco fibroso.

3) Chimici-nutrizionali:

contenuto in glucidi elevato: > 5% del peso fresco;

contenuto in beta-carotene, in considerazione dell'epoca di produzione: > 4 mg/100 g di prodotto fresco.

4) Organolettici:

colore arancione, intenso e uniforme (nel cilindro centrale e corticale);
profumo intenso tipico;
aroma forte con note di erbaceo e fruttato;
consistenza tenera croccante.

Può ottenere il riconoscimento solo la «carota novella di Ispica» appartenente alle categorie commerciali extra e 1^a 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 1^a

Le carote di questa categoria devono essere di buona qualità.

Le radici devono essere:

intere;

di aspetto fresco.

3. Zona di produzione. La zona di produzione dell'Indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Carota Novella di Ispica» comprende i seguenti territori della: provincia di Ragusa, comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi (in parte), Comiso (in parte), Ispica, Modica (in parte), Pozzallo, Ragusa (in parte), Santa Croce Camerina (in parte), Scicli (in parte), Vittoria;

provincia di Siracusa, comuni di Noto (in parte), Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini;

provincia di Catania, comune di Caltagirone (in parte);

provincia di Caltanissetta, comune di Niscemi (in parte).

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 n. 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 qui 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 strada provinciale n. 21. Da qui in linea diretta si prosegue giungendo al km 19 della strada provinciale n. 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 strada provinciale n. 36 S. Croce Camerina-Marina di Ragusa che si percorre fino all'abitato di Marina di Ragusa. Escludendo il centro abitato si percorre la strada provinciale n. 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 strada provinciale n. 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 strada provinciale n. 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 strada provinciale n. 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 strada statale n. 194 Modica-Pozzallo. Da qui percorrendo porzioni delle strada provinciale n. 41, 43 e 96 si arriva sulla strada statale n. 115 al km 344,500 presso la bettola del Capitano. Da qui si prosegue per la strada provinciale n. 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 strada statale n. 115 dove prosegue in direzione di Noto. In prossimità di Noto prosegue sulla strada che incrocia la strada statale n. 115 e che da Noto porta fino a Calabernardo.

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, nonchè 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.

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'aiolatrice 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. È 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 avvicinata con ortaggi da pieno campo, cereali e leguminose con schemi di rotazione «aperta», secondo le programmazioni colturali aziendali. È 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 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 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. È 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.	P2O5	K2O	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 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 perchè 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 20 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.

6. *Legame con l'ambiente.* 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 alla fine di febbraio (20 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 una carota presente sul mercato nel periodo invernale primaverile avente le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco, quali croccantezza, profumo intenso, aroma erbaceo e fruttato.

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 nè eccessivi cali di temperatura, nè 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 effetto non indifferente della luminosità, una conformazione molto regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in zuccheri, beta carotene, vitamine 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 purchè 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». Alla «Carota Novella di Ispica» è attribuibile anche un valore storico in quanto presente nel territorio sin dagli anni '50, quando i fratelli Caia e la ditta Peviani, che già operavano nel settore della carota ed altre ortive nella provincia di Siracusa, si spostarono nei territori di Ispica per iniziare prove di coltivazione in quell'area che risultava particolarmente vocata per la coltivazione della «Carota Novella di Ispica». Intorno a quegli anni alcuni commercianti del Veneto acquistavano tutto il prodotto della zona che presentava quelle particolari caratteristiche organolettiche di fragranza e profumo, dovute ad una componente particolarmente elevata di «antociani» contenuta in esse, esaltate dalle peculiarità

pedoclimatiche dell'area di coltivazione che rendevano e rendono il prodotto particolarmente apprezzato dal consumatore.

Nasce così in quegli anni 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 da quegli anni, 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, convegni, tesi di laurea ecc. con riferimenti a prove e sperimentazioni svolte nel territorio del comprensorio.

7. Controlli. Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da una struttura di controllo autorizzata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

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 1 e 6 kg, in polietilene o polipropilene;

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».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè 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.



colori pantone di riferimento sono:

pantone 348 C (verde) stampa in quadricromia: C=100; M=0; Y=79; K=27;

pantone 144c (arancio) stampa in quadricromia: C=0; M=47; Y=100; K=0.

9. Prodotti trasformati. I prodotti per la cui preparazione è utilizzato la «Carota Novella di Ispica» I.G.P. anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Indicazione geografica protetta senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che: il prodotto a Indicazione geografica protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;

gli utilizzatori del prodotto a Indicazione geografica protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole e forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Indicazione geografica protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Mipaf in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento n. (CEE) 2081/92.