



Das Konsortium "Karotte Novella von Ispica – PGI" versammelt eine Gruppe von Produzenten von diesem hervorragenden Produkt zeichnet sich durch seine frühe Reifung, seine leuchtend orange Farbe und durch seine eigentümliche und unverwechselbaren Duft: Dies sind die Faktoren, die zu seinem außergewöhnlichen Erfolg auf dem nationalen und internationalen Markt

beigetragen haben.

Das Konsortium entstand im Jahr 2010, wenn dieses Produkt erworben haben die Anerkennung der Europäischen Union als PGI-Protected geografische Angabe –

Am 15. Januar 2013 hat das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten Richtlinien das Konsortium der Karotte Novella von Ispica – PGI und ihrer Verantwortung hinsichtlich der Durchführung der Funktionen, die die Artikel-Nr. 14 genannten erkannt.

Hersteller nach der PGI dürften strenge Regeln und Vorschriften der Produktion und des Handels zu folgen und sie sind von der Organisation kontrolliert.

Um diese Marke zu halten, muss dieses Produkt in der Gemeindefläche angegeben von der Disziplinar- bzw. stammen, besitzen eine besondere Qualität, Ruf oder andere Funktionen aus dem geographischen Gebiet der Produktion.

G.g.a ist eine wichtige Marke, denn es eine Garantie für Qualität, Herkunft und Rückverfolgbarkeit ist

Die Marke g.g.a. (geschützte geografische Angabe) ist ein wichtiges Element der Transparenz und Sichtbarkeit, von daher Verbraucher Vertrauen.



Die Consortium-Ziele zu fördern, Kennzeichnung und Uhr-Bewachung die Qualität dieses Produktes, Sicherung und Überwachung, zu halten, um den Verkauf des Produkts auf nationalen und internationalen Markt bis es zu erhöhen erhält seinen Platz als Produkt der "Karotte Novella von Ispica" und wird ein Verbraucher Gewohnheit auf nationalen und internationalen Markt.

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



Um die Verbrauchergruppen auf seine hervorragende Qualität und die gesunden Vorteile informieren, verpflichtet sich das Konsortium wichtige Investitionen in Kommunikation und Unterstützung im gesamten Instrumente diversifiziert nach den Zielgruppen, die er erreichen möchte. Die Kraft der Hersteller das Konsortium die Einhaltung garantieren den Erfolg Sichtbarkeit und Relevanz zu diesem sizilianischen Produkt zu geben: "das ist der Grund warum ein Konsortium einhalten muss als Chance für alle Hersteller und keine Kosten gesehen werden

Zu diesem Zweck soll das Konsortium neuer Hersteller sammeln, um ihre Auswirkungen auf die Verbraucher Markt zu erhöhen.

Vorstand

Präsident: Carmelo Calabrese

Vizepräsident: Pietro Calabrese

Vizepräsident: Pavan Massimo

Berater: Gravagna Marco Vincenzo, Floriddia Rosario.



Stärken der Karotte Novelle von Ispica PGI

- Knackig, Glanz, Saisonalität, Aktualität der "Reife", Farbe und Geschmack
- Organoleptische und Gesundheit-Werte: Reichtum der Carotin und Glukose, Kohlenhydrat mittlere Höhe nicht geringer ist als 5 % und Beta-Carotin Inhalt ähnlich wie der Sommer-Karotte
- Consumer-Sensibilität für die geschützte Ursprungsbezeichnung-Produkte wie Synonyme der Qualitätssicherung

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



-Mitgliedsunternehmen sind bereits in großen europäischen Einzelhandelsketten mit anderen Gemüse verwiesen.



-Der Preis ist konkurrenzfähig

-Achtung der Umwelt und Öko-Verbrauch.

Schwächen der Karotte Novelle von Ispica PGI

-Marketing Zeitraum reduziert auf Mitte Februar, März, April und Mai bis 15. Juni

-Der Mangel an ein kommerzielles Unternehmen, das Mitglieder-Angebot zu konzentrieren

-Schwierigkeiten, in die großen organisierten Vertriebswege zu durchdringen, wo die herkömmliche Karotte von Ispica ist bereits mit exzellenter Qualität und daher Reatil Manager sind ziemlich ungerne die Nachfrage für ein Produkt zu erhöhen, was auf dem Markt nur wenige Monate des Jahres ist und es wird nur von wenigen Herstellern produziert, auch wenn mit einer zufriedenstellenden Produktionspotenzial

-Die Qualität des zertifizierten Produktes hängt auch auf klimatische Bedingungen und damit von Jahr zu Jahr nicht in der Lage spezielle Vorhersagen, sondern nur ungefähre

-Der Mangel an eine Organisation, die gemeinsame marketing-Strategien verabschiedet.

Das Konsortium, die Karotte-Nachricht von Ispica PGI und seinem Hoheitsgebiet der Produktion.



Merkmale zu erhalten.

Seine geographischen Bereich der Produktion (der Süd-östlichen Teil Siziliens) zeichnet sich durch ein typisch mediterranes Klima mit milden, trockenen Sommern und Wintern. Diese klimatischen Bedingungen lassen die Wurzel wachsen und entwickeln sich in eine ausgezeichnete Möglichkeit und dazu beitragen, um ein Produkt mit außergewöhnlichen organoleptischen und einzigartige

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



Die Definition von "Core Neuigkeiten vom Ispica" gehört zu der Zeit seiner Reifezeit. Der Reifeprozess auf den Feldern dieser Länder beginnt Mitte Februar (weil diese Bereiche besser der Sonne ausgesetzt sind) und endet Mitte Juni (für diejenigen, die weniger ausgesetzt).

Es ist auf den Märkten von der 20. Februar bis 15 Juni.

Das Produkt kommt aus den Anbau von so genannten Daucus Karrotte L-Arten. Diese Sorte zeichnet sich durch seine zylindrische konische Form, die Größe von 15 Millimeter im Durchmesser, mit einem Gewicht von 50 Gramm an einen maximalen Durchmesser von 40 Millimeter und einem Gewicht von etwa 150 Gramm. Seine charakteristische orange Farbe ist intensiv und homogen, seine Oberfläche ist glänzend. Dieses Produkt ist Carachetrized durch das Fehlen von sekundären Wurzeln und Stamm Apex. Seine Faser ist zart und knusprig. Sein Herz ist etwas faserig, die Duft ist intensiv und sein Aroma ist stark in krautige und fruchtigen Noten.



Die physikalisch-chemischen Eigenschaften und Ernährungsfaktoren, die die "Karrotte Novella von Ispica", aufgeführt in der Produktspezifikation zu unterscheiden sind:

- Kohlenhydrate Inhalt größer als 5 %
- Carotin Inhalt, unter Berücksichtigung der Produktionszeit größer als 4 mg/100 g frisches Produkt, zusätzlich zu den Funktionen, die auf eine Oberfläche Ebene mit unseren Sinnen wie identifiziert werden können:
 - oder die Farbe (Orange),
 - oder das Aroma (intensiv, mit Stauden und fruchtigen Noten),
 - oder die Konsistenz (Ausschreibung, knusprig).

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



Dieses Produkt ist eine der beliebtesten Anlagen in der Antike und ist weiterhin noch in unserem Jahrhundert.



Dank seiner gesunden Eigenschaften kann es gelten als eine authentische "Heilpflanze": sie ist reich an Stoffen, die sind besonders wertvoll für unseren Geist und Körper wie Vitamine A (Karotin), B, C und E; Eisen, Phosphor, Kalzium, Natrium, Kalium, Magnesium, Mangan, Schwefel, Kupfer und Brom, Carotina, Asparagin und Docarina;

Dank dieser Elemente ist es angezeigt, um eine beträchtliche Anzahl von Krankheiten besonders häufig heute, wie zu verhindern:

- Eisenmangelanämie;
- verschiedene Arten von Krebs Dank dem Gehalt an Falcaniolo: alpha-Carotin ist ein starkes Antioxidans, die freie Radikale, die primären Ursachen der chronisch-degenerativen Erkrankungen wie Tumoren (insbesondere solche wie epitheliale Lungen- und eins der Mundhöhle) beseitigen können.
- Herz-Kreislauf-Krankheiten, einschließlich Herz angreifen (Dank Vitaminen A, C, und vor allem Docarina und seine starke Schutzwirkung gegen koronare Herzkrankheit);
- Verstopfung und verschiedene Erkrankungen des Verdauungssystems (Gastritis, Magengeschwüre, Gallensteine und Perforieren duodeni) Dank seiner Anti-inflammatorische, Heilung und Galle Verdünner: Karotten sind gute Verbündete des Binnenmarktes: Karottensaft ist ein großer Ausgleich der Darmflora und es kann Infektionen und Ausbrüche dieser Orgel in Rekonvaleszenz nach einer längeren Einnahme von Antibiotika oder chemischen Drogen verwendet werden. Es ist auch eine leistungsstarke mineralisierende. Für diese beiden Eigenschaften (intestinale Eubiotico und mineralisierende) dient sie vor allem in der Wiederherstellung des Gleichgewichts der Darm Aktion.

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



- Augenprobleme: Es fördert ist nicht nur die Sicht, aber es bringt Erleichterung für müde entzündete Augen.
- Hauterkrankungen: Vitamin A ist Vitamin Haut, trockene Haut, Falten, Akne, sehr nützlich als... Es hat eine ausgezeichnete Wirkung in der Revitalisierung und Straffung der Haut. Der Zellstoff wird, Dermatitis, Ekzeme, Haut, Falten zu behandeln und zu heilen Wunden, Verbrennungen, Furunkel, Dermatose und Risse der Haut verwendet. Es dient auch in Sonne-Cremes und Lotionen auf dem Markt. Es ist vorteilhaft für die Hautpartien, die regelmäßig der Sonne ausgesetzt und vernünftig zu knacken. Karotten Feuchtigkeitscreme hilft Hautgewebe zu reparieren und hilft bei der Behandlung von trockene und rissige Haut. Sie können die Frische Wurzel, fein gehackt, als Schönheitsmaske auf das Gesicht zu nähren. Beta-Carotin, Alpha-Carotin, zusammen mit Lutein sind verantwortlich für seine intensive orange Farbe. Beta-Carotin ist sehr nützlich für das Wachstum und die Reparatur von Gewebe und hilft, die Haut zart und gesund zu halten
- Ernährung Krankheiten: Karotten sind wenig kalorienreichen Lebensmitteln und fast fettfrei / ohne Fett, sehr reich an nützlichen Stoffe auf den Körper und vor allem Ballaststoffe. In Karotten gibt es auch andere sehr wichtigen Komponenten: Lävulose, Traubenzucker, Kalium, Eisen, Magnesium, Phosphor, Kalzium, Vitamin B6; alle Komponenten, die Karotten unersetzliche Lebensmittel in richtige Ernährung zu machen.
- Hypercholesterinämie: seine löslichen Fasern (Kalzium-Pectato) können mit Gallensäuren biochemische Eigenschaften, die in die Blutbahn sind binden. Dieser Prozess führt zu einem höheren Verbrauch von Cholesterin aus dem Körper zur Bildung von Gallensäuren aus früher: ist dieser Prozess, der den Karotten die niedrigeren Cholesterinspiegel gibt.
- Alterungsprozess durch seine starke Leistung als zelluläre Anti-Aging-Faktor.
- Infektionen der Atemwege durch uns vor Verschmutzung zu schützen.

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



Karotte-Novella von Ispica PGI: seine produzierenden Regionen, seine Verpackung und Vermittler

Die Produktionsfläche von der geschützten geografischen Angabe (I.G.P.) "Ispicat's Zuckerbrot" umfasst die Gebiete der folgenden Provinzen bis zu einer Höhe von 550 m.s.l:

- Provinz Ragusa: Territorien Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria;
- Provinzen von Syrakus: Gebiete von Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini.
- Provinz Catania: Gebiete von Caltagirone.
- Provinz Caltanissetta: die Gebiete von Niscemi.



Verpackung und Verarbeitungsanlagen müssen im Bereich der Produktion befinden um Qualität, Kontrolle und Rückverfolgbarkeit des Produkts zu gewährleisten.

Herstellungsverfahren und Verpackung müssen im Bereich der Produktion, erfolgen, um die Qualität, Kontrolle und Rückverfolgbarkeit des Produkts zu gewährleisten. Speicherung von Vermittlern dieses Produkts muss im territorialen Bereich begrenzt durch die disziplinären durchgeführt werden.

Die wichtigste Vorarbeiten besteht bei der Durchführung einer tiefes Pflügen 40-50 cm mindestens einen Monat vor der Aussaat. Sie dann abschließen der ergänzenden Vorbereitungsphase durch Höllenfahrt und Raffinieren den Boden mit Discissori-Tools und eine oder mehr Fräsen zur Erde basierte Befruchtung. Letzten Behandlung vor der Aussaat erfolgt mit der Maschine für die Bildung von erhöhten Gallant wo werden Karotten gesät werden. Fruchtfolge sollten durchgeführt werden, um die phytosanitären Probleme reduzieren und vermeiden von Boden Müdigkeit Phänomene. Daher muss eine drei-Jahres-Rotation umgesetzt werden. Die Rotation wird nicht "in dem Sinne, dass der Karotte-Anbau Väter mit Freiland-Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte mit"Öffnen"Drehung, entsprechend der kulturellen Programmierung sein kann geschlossen". Düngung erfolgt mit einer Phase Verkäufem (Befruchtung Basis) und ein paar Grenzkriegs Aktionen (Düngung Abdeckung). Die tägliche Karotte-Ernte läuft vom 20. Februar bis

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



15. Juni. Es wird mit Hilfe von Erntemaschinen durchgeführt.

Das Enddatum für den Verkauf ist bis 15 Juni behoben. Nur die "Karotte Novelle von Ispica" gehören profitieren von der UN/ECE-Norm bezüglich der Marketing- und kommerzielle Qualitätskontrolle von Karotten, also die Extra-Kategorien:

a) zusätzliche Kategorie

Die Karotten, die Zugehörigkeit zu dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein und gewaschen werden.

Die Wurzeln müssen sein:

- ganze;
- glatt;
- Frische in Erscheinung;
- regelmäßige Form;
- nicht geteilt;
- keine Dellen und Risse;
- frei von Schäden durch Frost.

Sie müssen nicht die Farbe grün oder rot-lila zeigen.

b) Kategorie 1a

Die Karotten, die Zugehörigkeit zu dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die Wurzeln müssen sein:

- ganze;
- frisches Aussehen.



CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889



Die "Karotte Novelle von Ispica" g.g.a wird in versiegelten Verpackung, so gehandelt, dass die Öffnung des Pakets das Brechen des Siegels umfasst.

Hier folgt die Verpackung von der Disziplinar-erlaubt:

- bis zu 2 kg Behälter bedeckt mit Schutzfolie;
- viel Gewicht zwischen 1 und 6 kg, Polyethylen oder Polypropylen;
- frische-sparen Tasche mit einem Gewicht zwischen 6 und 12 kg.

Trennung von "Karotte Novella von Ispica PGI" aus dem herkömmlichen Produkt

Operatoren, die die Steuerung PGIs-Karotte-Novella Ispica unterbreiten wollen müssen einreichen und arbeiten gemäß dem Plan der Kontrollen durch die Kontrollstelle. Kontrolle über die Konformität des Produkts Spezifikation erfolgt durch eine Kontrollstruktur gemäß Artikel 10 und 11 des reg. (EG) Nr. 510/2006.

Mal aus der konventionellen, um sicherzustellen, dass die Trennung von Produktionen in den Nennwerten von generischen abstammen, von Ernte, Verarbeitung und Verpackung, Produktionen für die "Karotte Novelle von Ispica PGI" entsprechend identifiziert werden sollte (z.B. durch



Verwendung von Labels, etc.) in einer Weise, die überhaupt unterscheiden. Für die gleichen Stadien müssen Makler und Verpacker auch Räumlichkeiten oder physische Räume, die ausschließlich für die identifizierten Speicherung von Produktionen für "Karotte Novelle von Ispica PGI" bestimmt vorbehalten sind.

Rückverfolgbarkeit von Sendungen des Produkts muss sichergestellt werden, durch entsprechende Identifizierung des Erzeugnisses selbst und/oder Lagerflächen und/oder der Container, in dem es gespeichert und übertragen wird, und entsprechende Aufzeichnungen über die Aktivitäten der Lagerung und Handhabung von Treffern.

CONSORZIO DI TUTELA CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Via Benedetto Spadaro n. 97 – Ispica - Tel./Fax 0932.950964

P.IVA 01450660889