

DECRETO 13 marzo 2006

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Sedano Bianco di Sperlonga», per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta. (GU n. 71 del 25-3-2006)

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA QUALITA' 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 Produttori «Sedano Bianco di Sperlonga», con sede in Sperlonga (Latina), piazza Europa n. 4, intesa ad ottenere la registrazione della denominazione «Sedano Bianco di Sperlonga», ai sensi dell'art. 5 del citato regolamento 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 63617 del 6 luglio 2005 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 Produttori «Sedano Bianco di Sperlonga», ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) 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 responsabilita', 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 «Sedano Bianco di Sperlonga», 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 Produttori «Sedano Bianco di Sperlonga», assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Sedano Bianco di Sperlonga», secondo il disciplinare di produzione trasmesso con la citata nota all'organismo comunitario e allegato al presente decreto;

Decreta:

Art. 1.

E' 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 «Sedano Bianco di Sperlonga».

Art. 2.

La denominazione «Sedano Bianco di Sperlonga» e' riservata al prodotto ottenuto in conformita' al disciplinare di produzione trasmesso all'organismo comunitario con nota n. 63617 del 6 luglio 2005 e allegato al presente decreto.

Art. 3.

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

Art. 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 e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 marzo 2006

Il direttore generale: La Torre

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
SEDANO BIANCO DI SPERLONGA - I.G.P.

Art. 1.

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) «Sedano Bianco di Sperlonga» e' riservata esclusivamente al sedano ecotipo di Sperlonga che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

2.1. Materia prima

Nel territorio, di cui all'art. 3, si coltiva il sedano appartenente alla specie *Apium graveolens* L., ecotipo «Bianco di Sperlonga», con coste bianche o biancastre. Il caratteristico colore chiaro e' un elemento intrinseco dell'ecotipo, che comunque puo' essere enfatizzato con densita' di semina piu' fitta.

2.2. Caratteristiche del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo il «Sedano Bianco di Sperlonga» a Indicazione Geografica Protetta deve rispondere alle caratteristiche tipiche dell'ecotipo locale «Bianco di Sperlonga»:

pianta: taglia media, forma compatta, recante 10-15 foglie;

foglie: colore verde chiaro;

piccioli fogliari: colore bianco con leggera sfumatura verde chiaro, poco fibrosi, caratterizzati da costolature poco evidenti;

sapore: dolce e solo moderatamente aromatico che lo rende particolarmente indicato ad essere consumato fresco;

peso:

calibro medio: da 500 a 800 grammi;

calibro grosso: oltre 800 grammi.

Art. 3.

Delimitazione della zona geografica

Il «Sedano Bianco di Sperlonga» Indicazione Geografica Protetta (IGP) deve essere coltivato e confezionato nel territorio del comune di Fondi e del comune di Sperlonga.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle particelle

catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, e' garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

5.1. Tecnologia di coltivazione

La semina deve essere praticata a partire dal mese di luglio. Il seme può essere disposto tal quale o confettato in cassette (a spaglio) oppure in contenitori alveolati. Per la germinazione del seme e' indispensabile la presenza di luce.

La produzione del seme avviene direttamente in azienda dove gli agricoltori operano la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori).

Il seme prodotto dalle singole aziende locali, ricadenti nell'areale di cui all'art. 3, deve essere quello iscritto al registro volontario regionale di cui alla legge regionale 1° marzo 2000, n. 15, che tutela la biodiversità in agricoltura.

Il trapianto delle piantine deve avvenire quando le stesse hanno raggiunto un'altezza di 10-15 cm circa. Il sesto di impianto e' di 25-35 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila, con un investimento ottimale di 10-12 piante/m². E' ammesso un investimento massimo di 14 piante/m².

Il fabbisogno idrico della coltura del «Sedano Bianco di Sperlonga» e' assicurato mediante irrigazione. Sono consentiti sistemi irrigui a pioggia o di microirrigazione.

La concimazione della coltura del sedano deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria. In particolare gli apporti di azoto devono essere nell'anno complessivamente inferiori a 155 Kg/ha nel rispetto della Direttiva 91/676/CEE.

Il controllo delle erbe infestanti deve essere particolarmente curato nei primi 40-50 giorni dal trapianto in quanto il sedano, in questa fase, presenta un accrescimento lento e pertanto e' poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe e' effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi manuali (sarchiatura o scerbatura). Tuttavia e' consentito l'impiego di diserbanti registrati per la coltura (antigerminelli) sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto, entro un termine massimo di 3 settimane dall'impianto.

La difesa dai parassiti deve essere effettuata secondo le tecniche di lotta integrata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sul sedano.

La raccolta del «Sedano Bianco di Sperlonga», va effettuata a mano, recidendo la pianta al di sotto del colletto. Le piante devono essere adagiate nel contenitore, evitando che durante tale operazione si verificino sfregamenti con conseguente rottura

dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Inoltre l'esposizione al sole del prodotto dopo la raccolta va ridotta al minimo.

Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La zona di produzione del «Sedano Bianco di Sperlonga» e' caratterizzata da una situazione pedoclimatica molto favorevole per la coltivazione del sedano.

Il suolo e' costituito in parte da terreni calcari mesozoici e in parte da terreni alluvionali limoso-calcarei. Tipica della zona di produzione e' la presenza di terreni con falda pressoché affiorante, compresi tra l'area di bonifica ed il mare, denominati «pantano», sui quali storicamente si e' sviluppata la coltura del sedano, prima in piena area e poi in coltura protetta. Su tali terreni, caratterizzati da una soluzione circolante con un elevato grado di salinità, il sedano trova il suo habitat elettivo che ne esalta le caratteristiche intrinseche.

Il clima della zona interessata alla IGP, di tipo marittimo temperato, e' caratterizzato da: temperatura media compresa fra 17 e 18°C; temperatura media mensile < a 10°C, per 1-3 mesi; e media delle minime del mese piu' freddo di 6,9°C; precipitazione annuale medie di 727 e 1133 mm, con precipitazioni estive da 61 a 83 mm. In particolare nella zona costiera si verifica uno stato di aridita' intensa e prolungata da maggio ad agosto.

Tutti questi parametri risultano essere ideali per la coltivazione del sedano.

Le caratteristiche pedoclimatiche influenzano anche le caratteristiche organolettiche del «Sedano Bianco di Sperlonga» come ad esempio il sapore dolce e solo moderatamente aromatico.

Il «Sedano Bianco di Sperlonga» e' stato introdotto nella zona di Fondi e Sperlonga intorno agli anni '60. La coltura del sedano si rivelo' fin da subito una valida forma di utilizzazione dell'area dei «Pantani», compresa fra il lago di Sperlonga ed il mar Tirreno, caratterizzata da falda affiorante, che oggi costituisce l'ambito di elezione della coltura. La presenza della coltura nell'areale di cui all'art. 3 e' comprovata da una ricca documentazione fiscale risalente ai primi anni '60, fino ai giorni nostri, allorquando il «Sedano Bianco di Sperlonga», dopo una prima fase di introduzione, trova rapida valorizzazione commerciale e consumo sui mercati di Roma. Negli ultimi due decenni la coltura del sedano ha fatto registrare un trend di crescita costante.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto, conformemente a quanto stabilito dall'art 10 del Reg. CEE 2081/92.

Art. 8.
Confezionamento ed etichettatura

8.1. *Confezionamento*

La confezione del sedano puo' essere fatta:

in recipienti contenenti una fila di 4-5 sedani, per un peso massimo di 5 Kg;
in recipienti contenenti due file di 8-10 sedani, per un peso massimo di 10 Kg.

Per le confezioni da 1 a 3 sedani e' obbligatoria la bollatura del singolo cespo.

8.2.
Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformita', alle prescrizioni del Reg. CE 1726/98 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

«Sedano Bianco di Sperlonga» seguita dall'acronimo IGP (Indicazione Geografica Protetta), di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;

il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

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, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti di terra il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

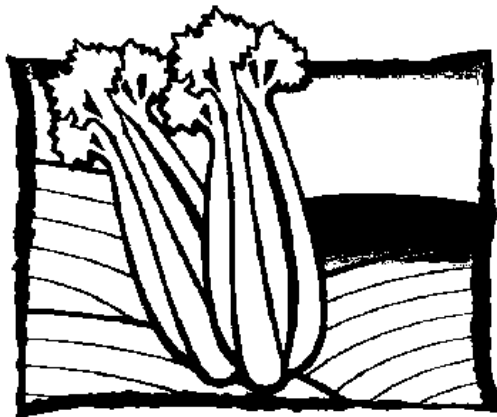
La designazione «Sedano Bianco di Sperlonga» e' intraducibile.

Art. 9.
Logo

9.1. Il logo denominato «Sedano Bianco di Sperlonga» e' costituito da un rettangolo con fondo di colore giallo chiaro, all'interno del quale e' posizionato un quadrato avente lati frastagliati di colore nero ed il fondo sfumato dal bianco al blu, sul quale vengono raffigurati due sedani che a loro volta sovrastano quattro onde, di cui due con sfondo sfumato dal blu al bianco e due con sfondo sfumato dal verde al bianco, tutte con bordi neri.

Inoltre in basso sono presenti le scritte: SEDANO BIANCO di colore verde; DI SPERLONGA di colore nero; I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) di colore nero.

9.2. Il logo si potra' adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



SEDANO
BIANCO
DI SPERLONGA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

9.3. L'indice colorimetrico e' il seguente:

sfondo giallo chiaro: Pantone 1205C;
bordo nero: 100%;
sfondo sfumato dal blu: C: 100% - M: 60%;
costa sedano verde: Pantone 578C;
costa sedano verde: Pantone 367C;
costa sedano verde: Pantone 585C;
costa sedano verde: Pantone 607C;
onde con sfondo sfumato dal blu al bianco: C: 100% - M: 60% con bordi nero 100%;
onde con sfondo sfumato dal verde al bianco: C: 100% - M: 60% con bordi nero 100%;
SEDANO BIANCO: Pantone 7482C;
DI SPERLONGA: Nero 100%;
I.G.P.: Nero 100%.

Art. 10.

Commercializzazione prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione e' utilizzata la I.G.P. «Sedano Bianco di Sperlonga», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza;

gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della I.G.P. «Sedano Bianco di Sperlonga» 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 denominazione protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle politiche agricole e forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CEE) 2081/92.