

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 185/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„SEDANO BIANCO DI SPERLONGA“

EG-Nr.: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Anschrift: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-Mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Vereinigung:

Name: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga
Anschrift: Viale Europa
LT-04029 Sperlonga
LIETUVA/LITHUANIA
Tel. +370 771556388
Fax +370 771556388
E-Mail: —
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6: Frisches oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Getreide

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name:

„Sedano Bianco di Sperlonga“

4.2. Beschreibung:

Die g.g.A. „Sedano bianco di Sperlonga“ ist ausschließlich dem zur Sorte *Apium graveolens L. var dulce Mill.*, Ökotyp „Bianco di Sperlonga“, mit weißen oder weißlichen Stangen, gehörenden Sellerie des Ökotyps von Sperlonga vorbehalten. Die charakteristische helle Farbe ist kennzeichnend für den Ökotyp und kann durch eine höhere Saatkichte verstärkt werden. Beim Inverkehrbringen des „Sedano bianco di Sperlonga“ als g.g.A. muss dieser die folgenden spezifischen Merkmale des örtlichen Ökotyps „Bianco di Sperlonga“ aufweisen: mittelgroße Pflanze, kompakte Form, 10–15 hellgrüne Blätter; weiße Blattstiele mit leichter hellgrüner Schattierung, kaum faserig, kaum sichtbare Rippen. Das Gewicht schwankt je nach Größe: mittlere Größe zwischen 500 Gramm und 800 Gramm; obere Größe über 800 Gramm. Süßer, nur mild aromatischer Geschmack, daher besonders für den Verzehr in frischem Zustand geeignet. Außerdem hat der „Sedano bianco di Sperlonga“ einen organischen Gesamtsäuregehalt von mindestens 135,00 mg/100 g; Bruchfestigkeit mindestens 20 N und Gesamtzuckergehalt mindestens 13,00 mg/g.

4.3. Geografisches Gebiet:

Der „Sedano Bianco di Sperlonga“ Indicazione Geografica Protetta (IGP) muss auf dem Gebiet der Gemeinden Fondi und Sperlonga angebaut werden.

4.4. Ursprungsnachweis:

Alle Phasen des Erzeugungsprozesses werden überwacht, wobei für jede Phase der Input (eingehende Erzeugnisse) und der Output (ausgehende Erzeugnisse) dokumentiert werden. Auf diese Weise und durch die Eintragung der Grundbuchparzellen, auf denen der Anbau erfolgt, der Namen der Erzeuger und Verpacker in besondere von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse sowie durch die rechtzeitige Meldung der erzeugten Mengen an die Kontrollstelle ist die Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses (von Anfang bis Ende der Erzeugungskette) gewährleistet. Alle in den Verzeichnissen aufgeführten natürlichen und juristischen Personen unterliegen entsprechend den Bestimmungen des Kontrollplans der Überwachung durch die Kontrollstelle.

4.5. Herstellungsverfahren:

Die Aussaat muss ab Juli erfolgen. Das Saatgut kann lose oder in Kassetten (Breitsaat) oder in wabenförmigen Behältern ausgebracht werden. Für die Keimung des Saatguts ist Licht unerlässlich. Die Erzeugung des Saatguts durch phänotypische Selektion (das heißt Gewinnung des Saatguts von den besten Pflanzen) geschieht in den Betrieben und/oder Pflanzschulen im Erzeugungsgebiet. Das von diesen Betrieben und/oder Pflanzschulen erzeugte Saatgut kann den anderen Erzeugern oder Pflanzschulen im Erzeugungsgebiet zur Verfügung gestellt werden, die daraus Setzlinge ziehen. Die in den Pflanzschulen erzeugten Jungpflanzen müssen den Betrieben im Erzeugungsgebiet zurückgegeben bzw. zur Verfügung gestellt werden.

Das von den einzelnen örtlichen Betrieben in dem unter Punkt 4.3 angegebenen Gebiet erzeugte Saatgut muss mit dem Saatgut übereinstimmen, das im „Registro volontario Regionale“ eingetragen ist, mit Hilfe dessen die biologische Vielfalt in der Landwirtschaft geschützt wird. Dieses Register wird von der ArsiA (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura del Lazio) geführt. Das Auspflanzen der Setzlinge erfolgt, wenn sie eine Höhe von etwa 10–15 cm erreicht haben. Der Pflanzabstand zwischen den Reihen und innerhalb der Reihen beträgt 25–35 cm, wobei eine Dichte von 10–12 Pflanzen/m² optimal ist. Zulässig sind höchstens 14 Pflanzen/m². Der Feuchtigkeitsbedarf für den Anbau von „Sedano Bianco di Sperlonga“ wird durch Bewässerung sichergestellt. Zulässig sind Beregnungs- oder Tropfbewässerungssysteme. Die Düngung der Selleriekultur muss auf die Anbauzyklen des gesamten Landwirtschaftsjahrs abgestimmt sein. Insbesondere muss die Stickstoffzufuhr während des gesamten Jahres unter 155 kg/ha liegen. Die Schädlingsbekämpfung muss nach den Regeln des integrierten Pflanzenschutzes erfolgen, um Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln in Sellerie auf ein Minimum zu reduzieren oder auszuschließen.

Die Ernte des „Sedano Bianco di Sperlonga“ erfolgt von Hand, indem die Stauden unterhalb des Halses abgeschnitten werden. Die Stauden müssen vorsichtig in Behälter gelegt werden, um zu vermeiden, dass es dabei zu Quetschungen mit Beschädigung des Gewebes und dem Austreten von Zellsäften kommt. Außerdem muss die Sonnenexposition des Erzeugnisses nach der Ernte auf ein Minimum beschränkt werden.

Anbau und Verpackung des „Sedano Bianco di Sperlonga“ müssen in dem unter Punkt 4.3 angegebenen Gebiet erfolgen, damit die Qualität des Erzeugnisses nicht beeinträchtigt wird und die Rückverfolgbarkeit und Kontrolle gewährleistet sind.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Der „Sedano Bianco di Sperlonga“ wurde etwa in den sechziger Jahren in der Gegend von Fondi und Sperlonga eingeführt. Der Anbau in dem unter Punkt 4.3 genannten Gebiet lässt sich durch eine umfangreiche fiskalische Dokumentation belegen, die von den frühen sechziger Jahren, als der „Sedano Bianco di Sperlonga“ nach einer ersten Einführungsphase schnell auf den Märkten von Rom angeboten und verkauft wurde, bis in die heutige Zeit reicht.

Das Erzeugungsgebiet des „Sedano Bianco di Sperlonga“ zeichnet sich durch sehr günstige Boden- und Klimaverhältnisse für den Sellerieanbau aus. Die Erde besteht teils aus mesozoischen Kalkböden, teils aus lehm- und kalkhaltigem Schwemmland. Typisch für das Erzeugungsgebiet sind Böden mit oberflächennaher Grundwasserschicht, die vom Anbauggebiet bis zum Meer reichen. Auf diesen als „pantano“, d. h. als Sumpfböden, bezeichneten Böden entwickelte sich der Sellerieanbau zunächst im Freiland und dann im geschützten Anbau. Kennzeichnend für die Böden ist eine zirkulierende Lösung mit einem hohen Salzgehalt, die in Verbindung mit den besonderen klimatischen Bedingungen dem „Sedano di Sperlonga“ die einzigartigen organoleptischen Qualitätsmerkmale verleiht, nämlich die Würze, den mild aromatischen süßen Geschmack, den Gehalt an organischen Säuren, die geringere Bruchfestigkeit der Stangen und ihre charakteristische helle Farbe als typisches Merkmal des Ökotyps.

Das Anbauggebiet hat ein gemäßigtes Seeklima mit folgenden Kennzeichen: Durchschnittstemperatur zwischen 17 °C und 18 °C; 1–3 Monate lang durchschnittliche Monatstemperatur unter 10 °C; durchschnittliche Tiefsttemperaturen im kältesten Monat 6,9 °C; durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge zwischen 727 mm und 1 133 mm mit Niederschlägen im Sommer zwischen 61 mm und 83 mm. Vor allem in der Küstenzone ist eine intensive und lang anhaltende Trockenzeit von Mai bis August zu verzeichnen.

Die Böden und die klimatischen Merkmale machen also das günstige Umfeld für den Anbau des „Sedano Bianco di Sperlonga“ aus.

Zu den besonderen Boden- und Klimaverhältnissen kommt die traditionelle Spezialisierung der örtlichen Landwirte, die umweltschonende Techniken anwendeten und die typischen sumpfigen Böden zu nutzen verstanden. Dank der Autoreproduktion des Saatguts mittels phänotypischer Selektion konnte der Ökotyp „Sedano Bianco di Sperlonga“ erhalten und die Wahrung der Erzeugungstechnik und der Besonderheiten dieser Sorte sichergestellt werden.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Agroqualità
Anschrift: Via Montebello 8
00185 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0647822463
Fax +39 0647822439
E-Mail: —

4.8. Etikettierung:

Der Sellerie kann in Behältnisse verpackt werden, die eine Reihe von 4–5 Selleriestauden mit einem Höchstgewicht von 5 kg enthalten, oder in Behältnisse mit zwei Reihen und 8–10 Stauden bei einem Höchstgewicht von 10 kg. Bei Packungen mit 1 bis 3 Selleriestauden ist jede Staude einzeln zu etikettieren. Die Verpackung muss laut Vorschrift auf dem Etikett in klaren und gut lesbaren Druckbuchstaben neben dem Gemeinschaftslogo und den entsprechenden Hinweisen folgende zusätzliche Angaben enthalten:

- „Sedano Bianco di Sperlonga“, gefolgt von dem Akronym IGP (Indicazione Geografica Protetta) in größeren Schriftzeichen als alle anderen Angaben auf dem Etikett;
- den Namen, die Gesellschaftsform und die Anschrift des Erzeugers und des Verpackers.

Hinweise auf weitere nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Die Angabe privater Markenzeichen ist jedoch gestattet, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen; ebenso die Angabe des Betriebs, von dessen Flächen das Erzeugnis stammt, sowie weitere zutreffende und dokumentierbare Angaben, die mit dem geltenden Recht in Einklang stehen und der Zweckbestimmung und dem Inhalt dieser Spezifikation nicht widersprechen.

Die Bezeichnung „Sedano Bianco di Sperlonga“ ist nicht übersetzbar.

Das Logo „Sedano Bianco di Sperlonga“ besteht aus einem Rechteck, das ein Quadrat umschließt, in dem zwei Selleriepflanzen über vier Wellen abgebildet sind.

