

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2009/C 185/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 10/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΣΥΝΟΨΗ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ****«SEDANO BIANCO DI SPERLONGA»****Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005****ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Όνομα: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Διεύθυνση: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma  
ITALIA  
Τηλ. +39 0646655106  
Φαξ +39 0646655306  
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Ομάδα:**

Όνομα: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga  
Διεύθυνση: Viale Europa  
LT-04029 Sperlonga  
LIETUVA/LITHUANIA  
Τηλ. +370 771556388  
Φαξ +370 771556388  
e-mail: —  
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές ( X ) Άλλοι ( )

**3. Τύπος του προϊόντος:**

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

**4. Προδιαγραφές:**

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

#### 4.1. Ονομασία:

«Sedano Bianco di Spertlonga»

#### 4.2. Περιγραφή:

Η ΠΓΕ «Sedano bianco di Spertlonga» αποδίδεται αποκλειστικά στο σέλινό που ανήκει στον οικοτύπο «Bianco di Spertlonga» της ποικιλίας dulce Mill. του είδους *Arium graveolens* L., με λευκές ή υπόλευκες πλευρές. Το χαρακτηριστικό λευκό χρώμα είναι εγγενές στοιχείο του οικοτύπου, το οποίο μπορεί να γίνει εντονότερο με πυκνότερη φύτευση. Κατά τη στιγμή της διάθεσής του στην κατανάλωση, το προϊόν «Sedano bianco di Spertlonga» που φέρει την ΠΓΕ πρέπει να ανταποκρίνεται στα ακόλουθα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τοπικού οικοτύπου «Bianco di Spertlonga»: το φυτό είναι μετρίου μεγέθους, έχει συμπαγές σχήμα και περιλαμβάνει 10 έως 15 φύλλα ανοιχτοπράσινου χρώματος· ο μίσχος των φύλλων είναι λευκού χρώματος με ελαφρές ανοιχτοπράσινες ανταύγειες, ελάχιστη ιώδης, τα δε φύλλα χαρακτηρίζονται από νευρώσεις ελάχιστα εμφανείς. Το βάρος ποικίλλει αναλόγως του μεγέθους: μεσαίο μέγεθος, 500 έως 800 γραμμάρια· μεγάλο μέγεθος, πάνω από 800 γραμμάρια. Η γεύση είναι γλυκιά και μόνο μετρίως αρωματική, χαρακτηριστικό που το καθιστά ιδιαίτερος κατάλληλο για να καταναλώνεται νωπό. Επιπλέον, το «Sedano bianco di Spertlonga» παρουσιάζει περιεχόμενο σε ολικά οργανικά οξέα τουλάχιστον 135,00 mg/100 g· αντοχή στη θραύση τουλάχιστον 20 N και περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα τουλάχιστον 13,00 mg/g.

#### 4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Το προϊόν «Sedano Bianco di Spertlonga» Indicazione Geografica Protetta (IGP) [Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)] πρέπει να καλλιεργείται στο έδαφος των κοινοτήτων Fondi και Spertlonga.

#### 4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Κάθε φάση της διαδικασίας παραγωγής παρακολουθείται με τήρηση χωριστών στοιχείων για τις εισροές (εισερχόμενα προϊόντα) και τις εκροές (εξερχόμενα προϊόντα). Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την εγγραφή των αγροτεμαχίων στα οποία καλλιεργείται το προϊόν, των παραγωγών και των συσκευασιών, σε καταλόγους τους οποίους διαχειρίζεται ο οργανισμός ελέγχου, καθώς και με τη δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των ποσοτήτων που έχουν παραχθεί, διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος (σε όλη την αλυσίδα παραγωγής). Όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι εγγεγραμμένα στους σχετικούς καταλόγους, υπόκεινται σε έλεγχο εκ μέρους του οργανισμού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σχετικό πρόγραμμα ελέγχου.

#### 4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Η σπορά πρέπει να ξεκινάει από τον Ιούλιο. Ο σπόρος χρησιμοποιείται ως έχει ή επικαλυμμένος, με σπορέακουτί (στα πεταχτά) ή σε κυψελωτό περιέκτη. Για να φυτρώσει ο σπόρος είναι απαραίτητη η παρουσία φωτός. Οι σπόροι παράγονται με φαινοτυπική επιλογή (δηλαδή με παραλαβή του σπόρου από τα βέλτιστα φυτά) σε εκμεταλλεύσεις ή/και φυτώρια της περιοχής παραγωγής. Ο σπόρος που παράγεται από αυτές τις εκμεταλλεύσεις ή/και από τα φυτώρια μπορεί να διατεθεί σε άλλους παραγωγούς ή φυτώρια της περιοχής παραγωγής, που στη συνέχεια παράγουν τα φυτάρια. Τα φυτάρια που παράγονται στα φυτώρια πρέπει να επιστρέφονται ή να διατίθενται σε εκμεταλλεύσεις της περιοχής παραγωγής.

Ο σπόρος που παράγεται από τις τοπικές εκμεταλλεύσεις της περιοχής παραγωγής, η οποία οριοθετείται στο σημείο 4.3, πρέπει να είναι εγγεγραμμένοι στο προαιρετικό περιφερειακό Μητρώο προστασίας της βιοποικιλότητας στη γεωργία. Το μητρώο αυτό τηρείται από την Arisial (Περιφερειακός οργανισμός της περιφέρειας Lazio για την ανάπτυξη και την καινοτομία στη γεωργία). Η μεταφύτευση των φυτάρων πρέπει να εκτελείται όταν έχουν φθάσει σε ύψος περίπου 10-15 cm. Η απόσταση φύτευσης είναι 25-35 cm μεταξύ των σειρών και 25-35 cm εντός της σειράς, με βέλτιστη πυκνότητα 10 έως 12 φυτάρια/m<sup>2</sup>. Η μέγιστη αποδεκτή πυκνότητα φύτευσης είναι 14 φυτά/m<sup>2</sup>. Οι ανάγκες της καλλιέργειας του «Sedano Bianco di Spertlonga» σε νερό καλύπτονται με άρδευση. Επιτρέπονται τα συστήματα άρδευσης με τεχνητή βροχή ή μικροάρδευσης. Η λίπανση της καλλιέργειας του σέλινου πρέπει να οργανώνεται λαμβάνοντας υπόψη τους διαδοχικούς κύκλους καλλιέργειας ενός ολόκληρου γεωργικού έτους. Η προσθήκη αζώτου ιδίως πρέπει, στο σύνολο του έτους, να είναι μικρότερη από 155 Kg/εκτάριο. Η προστασία από τα παράσιτα πρέπει να εξασφαλίζεται σύμφωνα με τεχνικές ολοκληρωμένης αντιμετώπισης ώστε τα κατάλοιπα φυτοφαρμάκων στο σέλινό να είναι ελάχιστα ή μηδενικά.

Η συγκομιδή του «Sedano Bianco di Spertlonga» εκτελείται χειρωνακτικά, κόβοντας το φυτό ακριβώς κάτω από τον λαϊμό. Τα φυτά τοποθετούνται σε περιέκτη κατάλληλου μεγέθους, ώστε να αποφεύγεται κατά τη φάση αυτή η τριβή των φυτών μεταξύ τους, γεγονός που θα επέφερε θραύση των ιστών και εκροή των κυτταρικών χυμών. Επιπλέον, η έκθεση του προϊόντος στον ήλιο μετά τη συγκομιδή πρέπει να είναι η ελάχιστη δυνατή.

Η καλλιέργεια και η συσκευασία του «Sedano Bianco di Spertlonga» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4.3 περιοχής, ώστε να μην αλλοιώνεται η ποιότητα του προϊόντος και να εξασφαλίζονται η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχός του.

#### 4.6. Δεσμός:

Το «Sedano Bianco di Sperlonga» εισήχθη στην περιοχή των κοινοτήτων Fondi και Sperlonga κατά τη δεκαετία του '60. Η παρουσία της καλλιέργειας στην οριοθετημένη στο σημείο 4.3 περιοχή αποδεικνύεται από πολυάριθμα έγγραφα φορολογικού χαρακτήρα των αρχών της δεκαετίας του '60 έως τις ημέρες μας, όταν το «Sedano Bianco di Sperlonga», μετά από μια πρώτη φάση εισαγωγής στην αγορά, απέκτησε γρήγορα φήμη και εμπορική ζήτηση στις αγορές της Ρώμης.

Η περιοχή παραγωγής του «Sedano Bianco di Sperlonga» χαρακτηρίζεται από πολύ ευνοϊκή εδαφοκλιματική κατάσταση για την καλλιέργεια του σέλινου. Το έδαφος αποτελείται εν μέρει από ασβεστολιθικά μεσοζωικά εδάφη και εν μέρει από προσχωσιγενή πηλώδη ασβεστώδη εδάφη. Τυπική στην περιοχή παραγωγής είναι η παρουσία εδαφών με υδροφόρο ορίζοντα πολύ κοντά στην επιφάνεια του εδάφους, μεταξύ της περιοχής που έχει προκύψει από την αποστράγγιση των ελών και της θάλασσας. Στις περιοχές αυτές, επονομαζόμενες «pantano» (βαλτότοπος) αναπτύχθηκε η καλλιέργεια του σέλινου, αρχικά στο ύπαιθρο και στη συνέχεια υπό κάλυψη. Πράγματι, στα εδάφη αυτά κυκλοφορεί ένα διάλυμα υψηλού βαθμού αλατότητας το οποίο, σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες, προσδίδει στο «Sedano bianco di Sperlonga» τα διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του δηλαδή γεύση ευχάριστη, γλυκιά και μετρίως αρωματική, περιεκτικότητα σε οργανικά οξέα, μικρότερη ανθεκτικότητα στη θραύση των πλευρών και το χαρακτηριστικό ανοιχτό χρώμα, εγγενές στοιχείο του οικοτύπου.

Το κλίμα της περιοχής που καλύπτει η ΠΓΕ είναι θαλάσσιου εύκρατου τύπου χαρακτηριζόμενο από: μέση θερμοκρασία μεταξύ 17 και 18 °C· με μηνιαία θερμοκρασία < των 10 °C, επί 1-3 μήνες· και μέση ελάχιστη θερμοκρασία του ψυχρότερου μήνα 6,9 °C· μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις 727 και 1 133 mm, με θερινές βροχοπτώσεις από 61 έως 83 mm. Στην παράκτια ζώνη ιδίως σημειώνεται έντονη και παρατεταμένη ξηρασία από τον Μάιο έως τον Αύγουστο.

Το έδαφος και τα κλιματικά χαρακτηριστικά δημιουργούν επομένως το υπόβαθρο επιλογής για την καλλιέργεια του «Sedano Bianco di Sperlonga».

Στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά προστίθεται η ιστορική εξειδίκευση των τοπικών γεωργών, οι οποίοι όχι μόνον προσάρμοσαν τις τεχνικές τους χωρίς να επιβαρύνουν ιδιαίτερα το περιβάλλον αλλά και εκμεταλλεύτηκαν τα τυπικά ελώδη εδάφη της περιοχής, με αποτέλεσμα, χάρη στην αυτοαναπαραγωγή των σπόρων με φαινοτυπική επιλογή, να διατηρηθεί ο οικοτύπος «Bianco di Sperlonga» και να εξασφαλιστεί η διαφύλαξη των τεχνικών παραγωγής και των ιδιοτήτων της ποικιλίας.

#### 4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Agroqualità  
Διεύθυνση: Via Montebello 8  
00185 Roma RM  
ITALIA  
Τηλ. +39 0647822463  
Φαξ +39 0647822439  
e-mail: —

#### 4.8. Επισήμανση:

Το σέλινο μπορεί να συσκευαστεί σε περιέκτες που περιέχουν μία σειρά των 4-5 σέλινων, για μέγιστο βάρος 5 Kg, ή σε περιέκτες που περιέχουν δύο σειρές των 8 – 10 σέλινων, για μέγιστο βάρος 10 Kg. Κάθε δεσμίδα των 1 έως 3 σέλινων πρέπει υποχρεωτικά να επισημαίνεται. Στην ετικέτα κάθε συσκευασμένου προϊόντος περιλαμβάνονται, με σαφείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, το κοινοτικό γραφικό σύμβολο, οι αντίστοιχες ενδείξεις και, επιπλέον, οι ακόλουθες ενδείξεις:

- «Sedano Bianco di Sperlonga» ακολουθούμενη από το αρκτικόλεξο IGP (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη), διαστάσεων μεγαλύτερων από όλες τις άλλες ενδείξεις που συνδέτουν την ετικέτα·
- η ονομασία, η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση της εκμετάλλευσης παραγωγής και της επιχείρησης συσκευασίας.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητά. Ωστόσο, επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν οι ενδείξεις που αναφέρονται σε ιδιωτικά σήματα, με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν χαρακτήρα επαινετικό ή δεν είναι φύσεως ώστε να προκαλέσουν σύγχυση στον καταναλωτή, στο όνομα της εκμετάλλευσης από τις εδαφικές εκτάσεις της οποίας προέρχεται το προϊόν, καθώς και άλλες πραγματικές και τεκμηριωμένες αναφορές, που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία, οι οποίες δεν αντίκεινται στο σκοπό και το περιεχόμενο της παρούσας σύνοψης.

Η ονομασία «Sedano Bianco di Sperlonga» δεν μεταφράζεται.

Ο λογότυπος του «Sedano Bianco di Sperlonga» αποτελείται από ένα ορθογώνιο, στο εσωτερικό του οποίου βρίσκεται ένα τετράγωνο. Σε αυτό αναπαριστούνται δύο σέλινα, πίσω από τα οποία αναπαριστούνται τέσσερα κύματα.

