

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 185/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au titre de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«SEDANO BIANCO DI SPERLONGA»****N° CE: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005****AOP () IGP (X)**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresse: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646655106
Télécopieur +39 0646655306
Courrier électronique: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Groupement:

Nom: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga
Adresse: Viale Europa
LT-04029 Sperlonga
LIETUVA/LITHUANIA
Tél. +370 771556388
Télécopieur +370 771556388
Courrier électronique: —
Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom:

«Sedano Bianco di Sperlonga»

4.2. Description:

L'IGP «Sedano Bianco di Sperlonga» est réservée exclusivement au céleri de la variété *Apium graveolens* L. var dulce Mill., écotype «Bianco di Sperlonga», aux côtes blanches ou blanchâtres. La couleur claire caractéristique est un élément intrinsèque de l'écotype, qui peut toutefois être accentuée grâce à un semis plus dense. Au moment de sa mise sur le marché, le «Sedano Bianco di Sperlonga» jouissant de l'IGP doit répondre aux caractéristiques typiques de l'écotype local «Bianco di Sperlonga»: la plante est de taille moyenne, de forme compacte et compte 10 à 15 feuilles de couleur vert clair; les pétioles foliaires sont de couleur blanche avec de légères nuances de vert clair, peu fibreuses et caractérisées par des côtes peu marquées. Son poids varie en fonction du calibre: de 500 à 800 grammes pour un calibre moyen et plus de 800 grammes pour un gros calibre. Son goût est doux et peu aromatisé, ce qui en fait un aliment particulièrement indiqué pour la consommation fraîche. En outre, le «Sedano Bianco di Sperlonga» présente une teneur totale en acides organiques égale ou supérieure à 135 mg/100 g, une résistance à la rupture égale ou supérieure à 20 N et une teneur totale en sucres égale ou supérieure à 13 mg/g.

4.3. Aire géographique:

Le «Sedano Bianco di Sperlonga» bénéficiant de l'indication géographique protégée (IGP) doit être cultivé sur le territoire des communes de Fondi et de Sperlonga.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque phase du processus de production fait l'objet d'un suivi, avec documentation des produits en entrée et des produits en sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription aux registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme de contrôle des parcelles cadastrales cultivées, des producteurs, des conditionneurs et la déclaration relative à la structure de contrôle des quantités produites permettent de garantir la traçabilité et l'identification du produit (d'amont en aval de la filière de production). Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans les registres en question seront soumises au contrôle de l'organisme de contrôle, comme prévu par le programme de contrôle y afférent.

4.5. Méthode d'obtention:

L'ensemencement doit commencer dès le mois de juillet. La graine peut être enterrée telle quelle ou semée à l'aide d'un semoir (à la volée) ou d'un conteneur alvéolé. La luminosité est indispensable à la germination de la graine. La production des graines, réalisée grâce à la sélection phénotypique (c'est-à-dire à l'obtention de la graine des meilleures plantes), a lieu directement dans les exploitations et/ou les pépinières se trouvant dans l'aire de production. Les graines produites par ces exploitations et/ou pépinières peuvent être mises à la disposition des autres producteurs ou des pépinières de l'aire de production, lesquels procèdent à la production des plantules. Les plantules produites dans les pépinières doivent être restituées ou mises à la disposition des exploitations se trouvant dans l'aire de production.

Les graines produites par les exploitations locales situées sur le territoire délimité à l'article 4.3 doivent être inscrites au Registre facultatif régional relatif à la sauvegarde de la biodiversité dans l'agriculture. Ce registre est tenu par l'Arsial (Agence régionale du Latium pour le développement et l'innovation en agriculture). Les plantules doivent être repiquées lorsqu'elles ont atteint une taille de 10 à 15 cm environ. L'écartement des plantes doit être de 25 à 35 cm entre les lignes et de 25 à 35 cm sur la ligne, avec une densité optimale de 10 à 12 plants/m². Une densité de plantation maximale de 14 plants/m² est tolérée. L'irrigation suffit à satisfaire les besoins en eau de la culture du «Sedano Bianco di Sperlonga». Les systèmes d'irrigation par aspersion ou de micro-irrigation sont autorisés. La fertilisation de la culture du céleri doit être organisée par rapport à tous les cycles de culture qui se succèdent au cours de l'année agricole. En particulier, les apports d'azote appliqués sur la culture tout au long de l'année ne doivent pas dépasser un total de 155 kg/ha. La protection contre les nuisibles doit recourir aux techniques de lutte intégrée afin de réduire au minimum ou d'éliminer les résidus de traitements antiparasitaires sur le céleri.

La récolte du «Sedano Bianco di Sperlonga» est effectuée manuellement, en coupant la plante juste sous le collet. Ensuite, les plantes sont couchées dans le conteneur. Au cours de cette opération, il convient d'éviter les frottements, qui pourraient donner lieu à la rupture des tissus et à l'écoulement des sucs cellulaires. En outre, l'exposition au soleil du produit après la récolte doit être réduite au minimum.

La culture et le conditionnement du «Sedano Bianco di Sperlonga» doivent avoir lieu sur le territoire délimité au point 4.3 pour ne pas altérer la qualité du céleri et dans le but de garantir la traçabilité et le contrôle du produit.

4.6. Lien:

Le «Sedano Bianco di Sperlonga» a été introduit sur le territoire des communes de Fondi et de Sperlonga dans les années 1960. La présence de la culture sur le territoire délimité à l'article 4.3 est prouvée par une documentation fiscale étoffée, qui remonte au début des années 1960 et va jusqu'à nos jours, lorsque le «Sedano Bianco di Sperlonga», après une première phase d'introduction, trouva une rapide valorisation commerciale et fut commercialisé sur les marchés de Rome.

L'aire de production du «Sedano Bianco di Sperlonga» se caractérise par une situation pédoclimatique très favorable à la culture du céleri. Le sol est constitué, d'une part, de terrains calcaires mésozoïques et, d'autre part, de terrains alluvionnaires limoneux et calcaires. L'aire de production est typiquement caractérisée par la présence de terrains à la nappe presque affleurante situés entre la zone de mise en valeur du sol et la mer et appelés «marais» ou zones marécageuses, sur lesquels la culture du céleri s'est développée historiquement, d'abord en plein champ et ensuite en culture protégée. En effet, ces terrains se caractérisent par la présence d'une solution circulante très salée qui, associée aux conditions climatiques particulières, confère au «Sedano Bianco di Sperlonga» ses qualités organoleptiques distinctives, comme sa saveur, son goût doux et peu aromatisé, sa teneur en acides organiques, la moindre résistance à la rupture des côtes ainsi que sa couleur claire caractéristique, élément intrinsèque de l'écotype.

Le climat de l'aire de production de l'IGP est de type maritime tempéré et présente les caractéristiques suivantes: températures moyennes comprises entre 17 et 18 °C; températures moyennes mensuelles inférieures à 10 °C durant 1 à 3 mois; température moyenne minimale du mois le plus froid égale à 6,9 °C; précipitations moyennes annuelles comprises entre 727 et 1 133 mm; précipitations estivales comprises entre 61 et 83 mm. Dans la zone côtière, on observe particulièrement une sécheresse intense et prolongée de mai à août.

Les terrains et les caractéristiques climatiques constituent donc un substrat de choix pour la culture du «Sedano Bianco di Sperlonga».

Aux caractéristiques pédoclimatiques viennent ensuite s'ajouter la spécialisation historique des agriculteurs locaux qui, en plus d'adopter des techniques ayant une faible incidence sur l'environnement, ont su exploiter les terrains marécageux typiques de la région, permettant ainsi, grâce à l'autoreproduction des graines par sélection phénotypique, la conservation de l'écotype «Bianco di Sperlonga» et garantissant la sauvegarde des techniques de production et des propriétés du cultivar.

4.7. Structure de contrôle:

Nom:	Agroqualità
Adresse:	Via Montebello 8 00185 Roma RM ITALIA
Tél.	+39 0647822463
Télécopieur	+39 0647822439
Courrier électronique:	—

4.8. Étiquetage:

Le céleri peut être conditionné dans des récipients contenant une rangée de 4 à 5 céleris, pour un poids maximal de 5 kg, ou dans des récipients contenant deux rangées de 8 à 10 céleris, pour un poids maximal de 10 kg. Chaque botte de céleris contenue dans un emballage de 1 à 3 céleris doit être marquée. Outre le symbole graphique communautaire et les mentions y afférentes, l'emballage doit obligatoirement mentionner sur son étiquette, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, les indications suivantes:

- «Sedano Bianco di Sperlonga» suivi du sigle IGP (*indicazione geografica protetta*), écrit dans une taille supérieure à toutes les autres indications qui composent l'étiquette;
- le nom, la raison sociale, l'adresse de l'exploitation de production et de conditionnement.

Tout ajout d'une qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'ajouter des indications qui font référence à des marques privées, sauf si celles-ci ont un caractère laudatif ou susceptible d'induire l'acheteur en erreur. De même, le nom de l'exploitation dont les parcelles de terre ont produit le céleri peut figurer sur l'emballage, au même titre que d'autres références véridiques qui peuvent être documentées, dans la mesure où celles-ci respectent la législation en vigueur et ne sont pas contraires à la finalité et aux dispositions du présent résumé.

L'appellation «Sedano Bianco di Sperlonga» ne peut pas être traduite.

Le logo «Sedano Bianco di Sperlonga» se compose d'un rectangle à l'intérieur duquel se trouve un cadre. Sur ce dernier sont représentés deux céleris qui surplombent quatre vagues.

