

## V

(Avisos)

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2009/C 185/08)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO****«SEDANO BIANCO DI SPERLONGA»****N.º CE: IT-PGI-0005-0481-06.07.2005****DOP ( ) IGP ( X )**

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

**1. Serviço competente do Estado-Membro**

Nome: Ministero Delle Politiche Agricole e Forestali  
Endereço: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
Endereço electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Agrupamento**

Nome: Associazione produttori Sedano Bianco di Sperlonga  
Endereço: Viale Europa  
LT-04029 Sperlonga  
LIETUVA/LITHUANIA  
Tel. +370 771556388  
Fax +370 771556388  
Endereço electrónico: —  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) Outra ( )

**3. Tipo de produto**

Classe 1.6: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

**4. Caderno de especificações**

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

#### 4.1. Nome:

«Sedano Bianco di Sperlonga»

#### 4.2. Descrição:

A IGP «Sedano Bianco di Sperlonga» está reservada exclusivamente ao aipo da variedade *Apium graveolens L. var dulce Mill.*, do ecótipo «Bianco di Sperlonga», de hastes brancas ou esbranquiçadas. A cor clara característica constitui elemento intrínseco deste ecótipo, podendo, no entanto, ser acentuada por sementeira mais densa. Quando colocado no mercado, o «Sedano Bianco di Sperlonga» IGP tem de possuir as características típicas do ecótipo local «Bianco di Sperlonga»: planta de tamanho médio, forma compacta, apresentando 10 a 15 folhas de cor verde clara; o pecíolo foliar apresenta cor branca com ligeiros matizes de verde-claro, é pouco fibroso e caracteriza-se por nervuras pouco acentuadas. O peso varia consoante o calibre: calibre médio: entre 500 e 800 gramas; calibre grande: mais de 800 gramas. Possui sabor suave e pouco aromatizado que o tornam ideal para o consumo fresco. Além disso, o «Sedano Bianco di Sperlonga» apresenta um teor total de ácidos orgânicos igual ou superior a 135 mg/100 g, resistência à ruptura igual ou superior a 20 N e teor total de açúcar igual ou superior a 13 mg/g.

#### 4.3. Área geográfica:

O «Sedano Bianco di Sperlonga» que beneficia da indicação geográfica protegida (IGP) tem de ser cultivado no território das comunas de Fondi e de Sperlonga.

#### 4.4. Prova de origem:

Cada uma das fases do processo de produção é objecto de controlo, com documentação dos produtos que entram e saem. Este controlo, de que fazem parte a inscrição das parcelas cultivadas, dos produtores e dos acondicionadores nos registos previstos para o efeito, geridos pela estrutura de controlo, e ainda a declaração, a esta última, das quantidades produzidas, permitem garantir a rastreabilidade e identificação do produto (de montante a jusante da cadeia de produção). Todas as pessoas, singulares e colectivas, inscritas nos registos em questão estão sujeitas ao controlo da referida estrutura, nos termos do programa de controlo pertinente.

#### 4.5. Método de obtenção:

A sementeira deve ter início a partir de Julho. A semente pode ser simplesmente enterrada ou semeada com ajuda de um semeador (a lanço) ou de contentores alveolados. A luminosidade é indispensável à germinação. A produção de semente, realizada por selecção fenotípica (ou seja, por obtenção da semente das melhores plantas), ocorre directamente nas explorações e/ou nos viveiros localizados na área de produção. A semente produzida por estas explorações e/ou viveiros pode ser facultada a outros produtores ou viveiros da área de produção, para produção de plântulas. As plântulas produzidas em viveiro devem ser restituídas ou disponibilizadas às explorações localizadas na área de produção.

A semente produzida pelas explorações locais situadas no território identificado no n.º 3 do artigo 4.º deve ser a inscrita no registo regional facultativo relativo à defesa da biodiversidade na agricultura, gerido pela Arsiat (agência regional do Lácio para o desenvolvimento e a inovação agrícolas). As plântulas devem ser repicadas quando atingem cerca de 10-15 cm de altura. Os pés devem ser plantados à distância de 25 a 35 cm nas entrelinhas e a igual distância nas linhas, com densidade ideal de 10 à 12 plantas/m<sup>2</sup>. Tolera-se uma densidade máxima de plantação de 14 plantas/m<sup>2</sup>. A irrigação satisfaz as necessidades de água da cultura do «Sedano Bianco di Sperlonga». São autorizados os sistemas de irrigação por aspersão e a micro-irrigação. A fertilização tem de ser organizada em função de todos os ciclos de cultivo que se sucedem ao longo do ano agrícola. Salienta-se, em especial, que os nutrientes azotados aplicados na cultura ao longo do ano não podem ultrapassar o total de 155 kg/ha. A protecção contra parasitas deve processar-se com recurso a técnicas de luta integrada, de modo a reduzir ao mínimo ou a eliminar os resíduos de tratamentos antiparasitas presentes no aipo.

A colheita do «Sedano Bianco di Sperlonga» efectua-se manualmente, cortando a planta abaixo do colo. As plantas são em seguida colocadas horizontalmente no contentor. Durante esta operação, convém evitar fricções que possam provocar ruptura de tecidos e derrame de sucos celulares. Além disso, a exposição do produto ao sol após a colheita deve ser reduzida ao mínimo.

A cultura e acondicionamento do «Sedano Bianco di Sperlonga» devem processar-se no território identificado no n.º 3 do ponto 4, para que a qualidade do aipo não se altere e para assegurar a rastreabilidade e o controlo do produto.

#### 4.6. Relação:

O «Sedano Bianco di Sperlonga» foi introduzido no território das comunas de Fondi e de Sperlonga na década de 1960. A presença da cultura no território identificado no n.º 3 do ponto 4 é atestada por documentação fiscal volumosa, que remonta ao início da década de 1960 e se prolonga até aos nossos dias, em que o «Sedano Bianco di Sperlonga», após uma primeira fase de introdução, conheceu uma rápida valorização e passou a ser comercializado nos mercados de Roma.

A área de produção do «Sedano Bianco di Sperlonga» caracteriza-se por uma situação edafoclimática muito favorável ao cultivo do aipo. O solo é constituído, por um lado, por terrenos calcários mesozóicos e, por outro, por terrenos aluviais limosos e calcários. A área de produção caracteriza-se tipicamente pela presença de terrenos em que as águas subterrâneas são quase emergentes, situados entre a zona de utilização do solo e o mar, designadas por «pântanos» ou zonas pantanosas, nas quais a cultura do aipo se desenvolveu historicamente, inicialmente em campo livre e, depois, em culturas protegidas. Efectivamente, trata-se de terrenos caracterizados pela presença de uma solução circulante muito salina que, associada às condições climáticas específicas, conferem ao «Sedano Bianco di Sperlonga» as suas qualidades organolépticas distintivas, tais como o sabor, o paladar suave e pouco aromatizado, o teor em ácidos orgânicos, menor resistência à ruptura das hastes, bem como cor clara distintiva, intrínseca deste ecótipo.

O clima da área de produção da IGP é de tipo temperado marítimo, com as características seguintes: temperaturas médias compreendidas entre 17 e 18 °C; temperaturas mensais médias inferiores a 10 °C durante 1 a 3 meses; temperatura média mínima do mês mais frio: 6,9 °C; precipitação média compreendida entre 727 e 1 133 mm; precipitação estival compreendida entre 61 e 83 mm. Na zona costeira, observa-se, particularmente, seca intensa e prolongada entre Maio e Agosto.

As características edafoclimáticas oferecem, pois, um *habitat* de eleição para a cultura do «Sedano Bianco di Sperlonga».

A estas características, adicionam-se a especialização histórica dos agricultores locais que, além de adoptarem técnicas com fraca incidência sobre o ambiente, souberam explorar os terrenos pantanosos da região, permitindo assim, graças à auto-reprodução da semente por selecção fenotípica, a conservação do ecótipo «Bianco di Sperlonga» e garantindo a defesa de técnicas de produção e propriedades da cultivar.

#### 4.7. Estrutura de controlo:

Nome:	Agroqualità
Endereço:	Via Montebello 8 00185 Roma RM ITALIA
Tel.	+39 0647822463
Fax	+39 0647822439
Endereço electrónico:	—

#### 4.8. Rotulagem:

O aipo pode ser acondicionado em recipientes que contenham camadas de 4 a 5 unidades, com o peso máximo de 5 kg, ou em embalagens com duas ou três camadas de 8 a 10 unidades, com peso máximo de 10 kg. Nas embalagens de 1 a 3 unidades, é obrigatória a marcação de todos os pés. Para além do símbolo gráfico comunitário e das menções a ele atinentes, é obrigatória a menção das indicações abaixo referidas, no rótulo da embalagem, em caracteres tipográficos claros e legíveis:

- «Sedano Bianco di Sperlonga», seguida da sigla IGP (*indicazione geografica protetta*), inscrita em caracteres de dimensão superior à das restantes indicações constantes do rótulo;
- nome, empresa, endereço da exploração de produção e de acondicionamento.

É proibida a inclusão de menções não expressamente previstas. No entanto, são autorizadas as indicações que façam referência a marcas privadas, excepto quando possuam carácter laudatório ou susceptível de induzir em erro o consumidor. É igualmente autorizada a inscrição do nome da exploração em cujas parcelas o aipo tenha sido produzido, paralelamente a outras referências verídicas documentáveis, desde que se respeite a legislação em vigor e não se contrarie o objectivo das disposições da presente ficha-resumo.

É proibida a tradução da denominação «Sedano Bianco di Sperlonga».

O logótipo do «Sedano Bianco di Sperlonga» é composto por um rectângulo que encerra um quadro, no qual se representam dois pés de aipo sobre quatro ondas.

