

Disciplinare di Produzione

“SEDANO BIANCO DI SPERLONGA”

I.G.P.

-Art 1-

Denominazione e sua tutela

L’indicazione Geografica Protetta (IGP) “Sedano Bianco di Sperlonga” è riservata esclusivamente al sedano ecotipo bianco 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. var *dulce* Mill. ecotipo “*Bianco di Sperlonga*”, con coste bianche o biancastre. Il caratteristico colore chiaro è un elemento intrinseco dell’ecotipo, che comunque può essere enfatizzato con densità di semina più 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 specifiche 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;
- *Peso*:
 - *calibro medio*: da 500 a 800 grammi
 - *calibro grosso*: oltre 800 grammi
- *Sapore*: dolce e solo moderatamente aromatico che lo rende particolarmente indicato ad essere consumato fresco.
 - *presenza di acidi organici totali*: non inferiore a 135,00
 - *resistenza alla frattura (N)*: non inferiore a 20
 - *zuccheri totali*: non inferiore a 13,00

“SEDANO BIANCO DI SPERLONGA” IG P

- Art. 3-

Delimitazione della zona geografica

3.1 Il “Sedano Bianco di Sperlonga” per avvalersi dell’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

4.1 Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura 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, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura 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 è indispensabile la presenza di luce.

La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende e/o i vivai ricadenti nell’areale di produzione.

Il seme prodotto da tali aziende e/o dai vivai, può essere messo a disposizione degli altri produttori o dei vivai ricadenti nell’areale di produzione, i quali provvedono alla produzione delle piantine. Le piantine prodotte presso i vivai devono essere restituite o messo a disposizione delle aziende ricadenti nell’areale di produzione.

Il seme riprodotto deve essere quello della risorsa genetica “Sedano bianco di Sperlonga” iscritta al Registro volontario Regionale di cui alla L.R. 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 è di 25-35 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila, con

“SEDANO BIANCO DI SPERLONGA” IG P

un investimento ottimale di 10-12 piante/m². E' ammesso un investimento massimo di 14 piante/m².

Il fabbisogno idrico della coltura del ecotipo “Bianco di Sperlonga” è 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 è poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe è effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi manuali (sarchiatura o scerbatura). Tuttavia è 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.

Il “Sedano Bianco di Sperlonga” rispetto alle principali cultivar commerciali risulta meno sensibile alla prefioritura.

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 verificano 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

- 6.1 La zona di produzione del “Sedano bianco di Sperlonga” è caratterizzata da una situazione pedoclimatica molto favorevole per la coltivazione del sedano. Tipico della zona di produzione è la presenza di terreni con falda pressoché affiorante, compresi tra l'area di bonifica ed il mare, denominati “pantano”, sui quali storicamente si è sviluppata la coltura del sedano, prima in piena area e poi in coltura protetta. Sono dunque questi terreni caratterizzati da una soluzione circolante con un elevato grado di salinità, su cui il sedano ha trovato l'habitat elettivo, che conferiscono al “Sedano

“SEDANO BIANCO DI SPERLONGA” IG P

bianco di Sperlonga” le qualità organolettiche specifiche di sapidità, gusto dolce e moderatamente aromatico, presenza di molecole (ossia di acidi organici), nonché una minore resistenza alla rottura. Tale teoria è rafforzata dalla composizione per lo più argilloso-sabbiosa dei terreni che risultano caratterizzati dalla presenza di elevate percentuali di ferro, manganese, zinco, rame, boro.

Il clima della zona interessata alla IGP, di tipo marittimo temperato, è 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 più 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 aridità intensa e prolungata da maggio ad agosto. Tutti questi parametri risultano essere ideali per la coltivazione del “Sedano bianco di Sperlonga”.

Particolare attenzione va rivolta ai produttori locali, spesso chiamati a gestire aziende di superficie media inferiore all’ettaro, che oltre ad adattare tecniche a basso impatto ambientale, hanno permesso la conservazione dell’ecotipo “Bianco di Sperlonga” autoriproducendosi il seme mediante selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), garantendo contestualmente la salvaguardia della tecnica produttiva e delle attitudini. A tutt’oggi la coltivazione, realizzata mediante l’ecotipo locale “bianco di Sperlonga”, si basa su un importante lavoro di selezione finalizzato soprattutto ad enfatizzare il colore chiaro dei piccioli (elemento intrinseco dell’ecotipo) e ad ottenere un ritardo nell’emissione dello scapo florale (aspetto botanico rilevante al fine di conservare una adeguata ampiezza del periodo di raccolta), nonché una forma compatta e taglia minore. Tali aspetti, oltre alle già definite qualità organolettiche, permettono di differenziare il “Sedano bianco di Sperlonga” dagli altri sedani da coste presenti in commercio.

Il “Sedano bianco di Sperlonga” è stato introdotto nelle zone di Fondi e Sperlonga intorno agli anni ‘60. La coltura di questo sedano si rivelò fin da subito una valida forma di utilizzazione dell’area dei “Pantani”, compresa fra il Lago di Sperlonga ed il mar Tirreno, caratterizzate da falda affiorante, che oggi costituisce l’ambito di elezione della coltura. La presenza della coltura nell’areale del comune di Fondi e Sperlonga è comprovata da una ricca documentazione fiscale risalente ai primi anni ‘60, fino ai giorni nostri, allorché il “Sedano bianco di Sperlonga”, dopo una prima fase di introduzione, trova rapida valorizzazione commerciale e consumo sui mercati di

“SEDANO BIANCO DI SPERLONGA” IG P

Roma. Negli ultimi due decenni la coltura del sedano ha fatto registrare un trend di crescita costante.

-Art.7- Controlli

7.1 Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/2006.

-Art.8- Confezionamento ed etichettatura

8.1 Confezionamento

- La confezione del sedano può essere fatta:

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

Per le confezioni da 1 a 3 sedani è obbligatoria la bollatura dei singoli cespi

8.2 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta il logo sotto descritto a fianco il logo comunitario, in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE n. 1898/2006 e successive modifiche), oltre le seguenti ulteriori indicazioni:

- “Sedano bianco di Sperlonga” seguita dalla sigla 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;

8.3 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 comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione “Sedano bianco di Sperlonga” è intraducibile.

-Art.9-

Logo

9.1 Il logo denominato “Sedano Bianco di Sperlonga” è costituito da un rettangolo con fondo di colore giallo chiaro, all’interno del quale è posizionato un quadrato avente lati frastagliati di colore nero ed il fondo sfumato al blu, sul quale vengono raffigurati due mazzi di sedano che sovrastano onde di cui due con sfondo sfumato dal blu al bianco, e due con sfondo 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; IGP (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA) di colore nero.

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



9.3 L’indice colorimetrico è 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 DI SPERLONGA” IG P

SEDANO BIANCO
DI SPERLONGA
I.G.P.

Pantone 7482C
Nero 100%
Nero 100%