

I produttori: la Commissione europea non ha ritirato il marchio

# Sedano avanti tutta

*Presto il via libera per la commercializzazione con l'Igp*

UN problema di metodo. È questo che sta tenendo in ambascia i produttori di sedano bianco della Piana di Sperlonga e Fondi. Uno tra i più caratteristici prodotti ortofrutticoli pontini che nel 2010 ha ottenuto il riconoscimento del marchio Igp. Purtroppo i produttori al momento non possono rivendicare tale prestigiosa certificazione perché dalle analisi effettuate dall'Organismo di controllo sono emerse delle discrepanze con quelle fatte nel 2005 dall'Inran (Istituzione nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione). Tale intoppo, spiegano i rappresentanti della cooperativa agricola «San Leone» di Sperlonga e il funzionario dell'Arsial Mario Brancaleone, «non ha però comportato alcun ritiro o sospensione del marchio da parte della Commissione europea preposta». Nei fatti la conseguenza è stata però che la commercializzazione del sedano bianco di Sperlonga non può essere effettuata. Per superare l'impasse si è messa da subito a lavoro l'Arsial che, spiega Brancaleone, «ha dato incarico al «Lamet», un laboratorio dell'Università di Cassino, per condurre nuove analisi. Finora è stata condotta un'indagine su 70 piante

## LE QUALITÀ

**A contraddistinguere il sedano bianco di Sperlonga è soprattutto la composizione in acidi organici totali e in zuccheri totali. Valori che risultano differenti a qualsiasi altro tipo di sedano presente in commercio e fa di quello bianco di Sperlonga un prodotto unico. Per questo la Commissione Europea nel 2010 ha rilasciato la certificazione d'Indicazione geografica tipica.**

prelevate da 14 aziende. «Da una prima valutazione - fa sapere il funzionario dell'Arsial emerge che i risultati dell'università di Cassino sono paragonabili a quelli ottenuti nel 2005 dall'Inran» e smentiti poi dall'Organismo di controllo.

Siamo al punto d'inizio dunque? «In effetti - prosegue Brancaleone - la discrepanza dei dati sembra dipendere dal metodo utilizzato dai laboratori privati differente da quello utilizzato dall'Inran e dall'Università di Cassino». Individuato il

problema, la soluzione dovrebbe essere vicina. Una volta formalizzati i risultati con una relazione scientifica del laboratori dell'Università di Cassino, sarà presentata modifica di disciplinare al Ministero delle politiche agricole e alla Commissione

europea, ma nel frattempo i produttori locali potranno ripresentare richiesta all'Organismo di controllo di certificare, seppure in protezione transitoria nazionale, il sedano bianco di Sperlonga con il marchio Igp.

**Pierfederico Pernarella**

