

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 89/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„INSALATA DI LUSIA”

Nr WE: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle politiche agricole e forestali (Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej)

Adres: Via XX Settembre n. 20 –
00187 Roma
ITALIA

Tel.: +39 064819968

Faks: +39 0642013126

Email: qtc3@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Cooperativa Ortolani di Lusìa s.c.r.l.

Adres: Via Provvidenza, 1 –
45020 Lusìa (RO)
ITALIA

Tel.: +39 0425607069

Faks: +39 0425667722

Email: ortolani@gal.adigecolli.it

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.6

Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone, o których mowa w załączniku II – Sałata

4. Specyfikacja produktu: (podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Insalata di Lusìa”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4.2. Opis produktu:

Chronione Oznaczenie Geograficzne „Insalata di Lusìa” jest zastrzeżone wyłącznie dla sałaty *Lactuca Sativa* w odmianach *Cappuccia* i *Gentile*.

Lodyga: krótka, nie dłuższa niż 6 cm, bardzo mięsista, na niej osadzone są liście.

Smak: świeży i kruchy.

Roślina: produkt uprawiany w szklarni ma wygląd bardziej spójny i główkę bardziej rozwartą niż rośliny uprawiane w warunkach polowych.

Najważniejsze cechy:

- lekkość główki,
- miękkość dzięki nieobecności włókien oraz mięsistość nawet po 10–12 godzinach od zebrania, brak zjawiska zdrewnienia,
- kruchość dzięki młodym, świeżym i mięsistym liściom,
- wyraźny smak, dzięki któremu nie jest konieczne dodawanie soli kuchennej przy doprawianiu.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji obejmuje wymienione poniżej gminy, położone w prowincjach Rovigo i Padwa:

- Prowincja Rovigo: Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo i Rovigo,
- Prowincja Padwa: Barbona, Vescovana i Sant'Urbano.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie działek, na których odbywa się uprawa, oraz wytwórców i przedsiębiorstw pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, jak również dzięki natychmiastowemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu.

Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie z przepisami specyfikacji produkcji i odpowiednim planem kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

Teren upraw musi zawierać nie mniej niż 30 % piasku i nie więcej niż 20 % gliny. Ponadto musi być dostępna woda do nawadniania. Uprawa sałaty „Insalata di Lusìa” może być gruntowa lub pod osłoniemami.

W celu przygotowania terenu pod uprawę, należy obowiązkowo przeprowadzać oranie (lub równoważne przygotowanie gleby) co najmniej raz w roku, tak aby wymieszać z ziemią zarówno pozostałości po poprzednich uprawach, jak i nawozy stosowane do nawożenia spodniej warstwy na głębokości 30–40 cm.

W przypadku uprawy szklarniowej, zważywszy na potencjalną trudność takiej obróbki na ograniczonej powierzchni, zamiennie dopuszczalne jest przekopywanie lub pielenie.

W kolejnych cyklach upraw dopuszczalne są obróbki, mające na celu przywrócenie struktury terenu i wymieszanie z ziemią ewentualnych pozostałości poprzednich upraw przez oranie, przekopywanie, spulchnianie lub pielenie.

Po tych obróbkach, a więc przed przesadzeniem, dokonuje się frezowania lub bronowania, a następnie wałowania w celu wyrównania terenu i stworzenia najlepszych warunków dla zakorzenienia się sadzonych roślin.

Zważywszy na fizyczno-agronomiczne właściwości gleby danego obszaru geograficznego nie jest konieczne stosowanie płodozmianu.

Sadzone są rośliny posiadające co najmniej 3 liście osadzone na korzeniu z ziemią. Przyjmuje się następujący układ wysadzania: odległość między rzędami 30 do 40 cm, odległość w rzędzie od 30 do 35 cm.

Liczba jednostek nawozów zawierających azot, fosfor i potas używanych w każdym cyklu upraw zależy od wyników analizy terenu, ale nie może przekroczyć następujących jednostek na hektar: azot – 150, fosfor – 100, potas – 200.

Konieczne jest nawożenie dojrzałym obornikiem krowim lub innym kompostem organicznym.

Stosowanie nawozów chemicznych zawierających azot musi być rozłożone na co najmniej dwa zabiegi, przy czym w pierwszym, przed rozsądą, nie można zastosować więcej niż 50 % całkowitej ilości nawozów, a ostatni należy przeprowadzić najpóźniej 15 dni po rozsądzie.

Jeśli chodzi o nawadnianie, dozwolona jest metoda „wężem” (nawadnianie kroplujące) lub zraszanie małymi ilościami wody (niewielkie urządzenia nawadniające), aby uniknąć zbitcia gleby.

Usuwanie chwastów należy wykonywać technikami agronomicznymi (ściółkowanie, zwalczanie chwastów przed sadzeniem roślin, pielnie, frezowanie) lub chemicznymi środkami chwastobójczymi. Maksymalna jednostkowa produkcja z hektara w każdym cyklu produkcyjnym wynosi: 55 ton w przypadku upraw odmiany Cappuccia, 50 ton w przypadku upraw odmiany Gentile.

Po zebraniu odbywa się czynność zwana układaniem liści, która polega na czyszczeniu główki (usunięciu dolnych liści), a następnie układaniu główek sałaty w pojemnikach, w których jest sprzedawana. Obydwie czynności wykonywane są na polu, by uniknąć zbędnego transportu i innych czynności, które spowodowałyby pogorszenie jakości produktu.

Po wykonaniu tych czynności produkt transportowany jest do gospodarstwa producenta, gdzie odbywa się mycie sałaty bez wyjmowania jej z opakowań. Po umyciu doprowadza się operację pakowania do końca przez nałożenie na górną część opakowania przezroczystej folii.

W przypadku gdy dane gospodarstwo należy do spółdzielni producentów powyższe operacje mogą być przeprowadzane w siedzibie tej spółdzielni.

Ważne jest, by pakowanie odbywało się na wyznaczonym obszarze, ponieważ czynności zbioru sałaty, układania liści, mycia i pakowania muszą następować jedna po drugiej w krótkich odstępach czasu, aby uniknąć pogorszenia cech fizycznych i organoleptycznych produktu. Poddawanie sałaty „Insalata di Lusìa” nadmiernym operacjom i długotrwałemu transportowi mogą powodować utratę miąższości i kruchości liści.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

„Insalata di Lusìa” ceniona jest przez konsumenta dzięki takim cechom jak lekkość główki, długo zachowywana świeżość, brak włókien (roślina składa się w dużej części z wody), kruchość młodych, świeżych, mięsistych liści i naturalny smak.

Cechy te związane są z obszarem geograficznym i szczególnym połączeniem czynników glebowo-klimatycznych terenu produkcji sałaty „Insalata di Lusìa”, takich jak gleby żyzne, luźne, bogate w sole mineralne, wilgotność atmosferyczna, obecność warstw wodonośnych wzdłuż kanałów.

Pełny smak, jaki charakteryzuje sałatę „Insalata di Lusìa”, powoduje, że zbędne jest doprawienie jej solą, co wynika z dużej zawartości soli mineralnych w glebach. Obszar produkcji ChOG tworzy bowiem warstwa powierzchniowa, składająca się z piasków naniesionych w czasie licznych powodzi, jakie miały miejsce w związku z wylewaniem niektórych odnóg rzeki Tartaro w starożytności i średniowieczu oraz Adygi – w średniowieczu i czasach nowożytnych. Ostatnie wystąpienie z brzegów Adygi miało miejsce pod koniec XIX w., a prace nad wyrównywaniem ogromnych wydm piaskowych naniesionych przez tę powódź trwały aż do 1960 r. Na tych piaskowych glebach, które stały się jednorodne dzięki zarastaniu przez stulecia samorzutną roślinnością, sadzona jest sałata „Insalata di Lusìa”, bogatsza od innych gatunków w potas i wapń.

Dzięki zasilanej na tym obszarze przez Adygę warstwie wody gruntowej, położonej wysoko pod gruntami uprawianymi wyłącznie w formie tarasów, oraz dzięki regularnie uzupełnianym kanałom nawadniającym utrzymywana jest stała wilgotność terenu, co pozwala na ograniczenie nawadniania bezpośrednio po zasadzeniu. To natomiast ogranicza spływanie wody po liściach, a co za tym idzie – utratę wartości odżywczych i konieczność stosowania środków grzybobójczych.

Warstwa wodonośna znajduje się na głębokości jednego metra i utrzymywana jest dzięki systemowi sztucznych kanałów. Wszystkie te czynniki pozwalają na ograniczenie operacji nawadniania, a w związku z tym zjawiska gnicia. Dzięki temu pozostawiają one nienaruszony świeży smak i kruchość typowe dla „Insalata di Lusìa”, które odróżniają ją od sałat produkowanych na innych obszarach.

Dostępność wody zapewniana przez rzekę Adygę, wysokość warstwy wodonośnej i struktura terenu pozwalają na prowadzenie upraw z powodzeniem również w okresie letnim (lipiec–sierpień), dzięki czemu sałata obecna jest w sprzedaży przez 10–11 miesięcy w roku.

Luźne gleby mieszane o grubej strukturze, typowe dla grobli Adygi, oraz ich dobra przenikalność, która ułatwia odprowadzanie wody deszczowej, umożliwiają prowadzenie prac w optymalny sposób, niezależnie od warunków klimatyczno-meteorologicznych.

Poza tym również doświadczenie i wiedza producentów, zdobyte przez pięćdziesiąt lat uprawiania sałaty, pozwalają na udoskonalanie technik produkcji i znalezienie optymalnej równowagi czynników klimatycznych i agronomicznych.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA Srl Certificazioni (Ente privato conforme alla norma EN 45011) (*Podmiot prywatny działający zgodnie z przepisami EN 45011*)

Adres: Via S. Gaetano, 74 Thiene (VI)
ITALIA

Tel.: +39 0445366094

Faks: +39 0445382672

Email: f.broggiato@csqa.it

4.8. Etykietowanie:

W celu wprowadzenia do obrotu sałata „I.G.P. INSALATA DI LUSIA” musi być zapakowana w pojemniki plastikowe, drewniane, kartonowe, polistyrenowe lub wykonane z innych materiałów odpowiednich do zastosowań spożywczych.

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko sałaty tej samej odmiany, tego samego pochodzenia, typu, kategorii i wielkości. Sztuki widoczne w opakowaniu muszą być reprezentatywne dla całej zawartości.

Górna część opakowania zawierającego produkt musi być osłonięta przezroczystą osłoną z materiału odpowiedniego do zastosowań spożywczych, opatrzoną wyłącznie logo I.G.P. „INSALATA DI LUSIA” – tak by zapewnić zarówno widoczność zawartości, jak i naturalny przewiew.

Na pojemnikach musi być widoczne logo I.G.P. o wymiarach nie mniejszych niż inne napisy umieszczone na tym opakowaniu.



Logo składa się z litery „i” (kropka nad tą literą ma kształt elipsy) i „L”. Wewnętrzne krawędzie liter mają kształt wklęsły, tak że tworzą owalną ramkę, w środku której znajduje się szkic średniowiecznej wieży z miasta Lusìa. Zewnętrzna i górna krawędź logo są obramowane, a na zewnątrz tego obramowania, w środku górnej części, umieszczony jest napis „I.G.P.”. U podstawy logo znajduje się ograniczony ramką napis „INSALATA di LUSIA”.

Logo I.G.P. „INSALATA DI LUSIA” raz umieszczone na pojemnikach nie może być ponownie wykorzystane.
