

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 89/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. 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

«INSALATA DI LUSIA»

N.º CE: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha contém 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
ITALIA

Telefone: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

E-mail : qtc3@politicheagricole.it

2. Agrupamento

Nome: Cooperativa Ortolani di Lusia s.c.r.l.

Endereço: Via Provvidenza, 1 –
45020 Lusia (RO)
ITALIA

Telefone: +39 0425607069

Fax: +39 0425667722

E-mail : ortolani@gal.adigecolli.it

Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto

Classe 1.6 Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados do anexo II -
Alface

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:

«Insalata di Lusia»

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4.2. Descrição:

A indicação geográfica protegida «Insalata di Lusia» está exclusivamente reservada à alface *Lactuca Sativa*, nas duas variedades «Cappuccia» e «Gentile».

Caule curto, de 6 cm no máximo, e muito carnudo, no qual se inserem as folhas.

Sabor fresco e textura estaladiça.

Planta: o produto de estufa apresenta uma estrutura mais compacta, com uma cabeça ligeiramente mais aberta do que as alfaces de cultivo ao ar livre.

Características essenciais:

- Ligeireza da cabeça;
- Suavidade devido à ausência de fibras, e turgência, mesmo 10 ou 12 horas depois da colheita; ausência de fenómenos de lenhificação;
- Textura estaladiça nas folhas jovens, frescas e túrgidas;
- Sapidez perceptível, que torna desnecessário o tempero com cloreto de sódio.

4.3. Área geográfica:

A zona de produção compreende os municípios a seguir indicados, dentro das províncias de Rovigo e Padova:

- Província de Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo e Rovigo;
- Província de Padova: Barbona, Vescovana e Sant'Urbano.

4.4. Prova de origem:

Cada fase do processo de produção é controlada mediante o registo, em cada uma delas, dos produtos na entrada e na saída. Esta acção, bem como a inscrição em registos específicos, geridos pela estrutura de controlo, das parcelas cadastrais em que tem lugar o cultivo e dos nomes dos produtores e dos acondicionadores, e a declaração à estrutura de controlo das quantidades produzidas, permite garantir a rastreabilidade do produto.

Todas as pessoas, singulares ou colectivas, inscritas nas listas pertinentes serão submetidas a controlo por parte do organismo de controlo, nos termos do disposto no caderno de especificações e no plano de controlo correspondente.

4.5. Método de obtenção:

O solo deve ser composto de uma percentagem de areia não inferior a 30 % e de uma quantidade de argila não superior a 20 %. Além disso, deve haver água disponível para a irrigação. A produção da alface «Insalata di Lusia» pode ser efectuada quer ao ar livre, quer em estufa.

Para preparar o solo é obrigatório, pelo menos uma vez por ano, arar o solo (ou uma mobilização do solo equivalente) com o objectivo de enterrar os resíduos da colheita anterior ou os fertilizantes utilizados para a fertilização de fundo, a uma profundidade de 30 a 40 cm.

No caso do cultivo em estufa, dada a dificuldade de efectuar um trabalho deste tipo num espaço limitado, permite-se como alternativa a fresagem ou o arranque.

No caso de ciclos de cultivos sucessivos, admitem-se trabalhos destinados a restaurar a estrutura do solo e enterrar eventuais resíduos dos cultivos, mediante lavoura, fresagem, sacha ou arranque.

Após a realização dos trabalhos acima citados e antes da repicagem, será efectuada uma fresagem ou gradagem, passando-se em seguida o rolo a fim de regularizar e nivelar o solo, criando assim as melhores condições para o enraizamento das plântulas.

Dadas as características físicas e agronómicas do solo da zona delimitada, não é necessário realizar qualquer tipo de rotação de cultivos.

Para a operação de repicagem são utilizadas plântulas com no mínimo três folhas, bem como um torrão. É adoptado o seguinte esquema de plantação: um intervalo de 30 a 40 cm entre as fileiras e de 30 a 35 cm entre as plantas.

No que respeita ao azoto, fósforo e potássio, a quantidade de unidades fertilizantes a ser utilizada para cada ciclo de cultivo deve ser decidida em função da análise do solo e não pode exceder as seguintes unidades por hectare: azoto 150, fósforo 100, potássio 200.

É obrigatório utilizar estrume de gado decomposto ou outros compostos orgânicos.

A utilização de adubos químicos azotados deve ser dividida em pelo menos duas intervenções: uma antes da repicagem, que não deve exceder 50 % da quantidade total a utilizar, e a outra a realizar o mais tardar nos 15 dias seguintes à transplantação.

Quanto aos sistemas de irrigação, é autorizada a irrigação gota a gota (pequenas mangueiras) ou a irrigação por aspersão de baixo alcance (pequenos aspersores) para evitar a compactação do solo.

A luta contra as ervas daninhas deve ser efectuada através de técnicas agronómicas (palhagem, falsas sementeiras, sacha, fresagem) e/ou com produtos químicos (herbicidas). A produção unitária máxima por hectare em cada ciclo de produção ascende a 55 toneladas no caso da cultivar «Cappuccia» e a 50 toneladas no caso da cultivar «Gentile».

Após a colheita é realizada uma operação de limpeza da cabeça (eliminação das folhas da base) e, a seguir, as alfaces são colocadas nos contentores utilizados para a venda. Ambas as operações são levadas a cabo no campo, a fim de evitar manipulações ulteriores que possam provocar a deterioração qualitativa do produto.

Depois de completadas estas operações, as alfaces são transportadas para a exploração do produtor, onde são lavadas sem serem retiradas das embalagens. Após a lavagem, a operação de acondicionamento é completada cobrindo a parte superior das embalagens com uma película transparente.

No caso de a exploração estar associada a uma cooperativa de produtores, as operações antes mencionadas poderão ser realizadas nas instalações da própria cooperativa.

É importante que o acondicionamento seja realizado na área, pois é preferível que transcorra pouco tempo entre as fases de colheita, preparação, lavagem e acondicionamento, a fim de evitar a deterioração das características físicas e organolépticas do produto. Se a alface «Insalata di Lusia» for objecto de manipulações excessivas e longos períodos de transporte, as folhas podem perder a rigidez e a textura estaladiça que a caracterizam.

4.6. Relação:

Os consumidores apreciam a «Insalata di Lusia» pela leveza da sua cabeça, a boa conservação, a ausência de fibras (a planta é composta sobretudo por água), pelo carácter estaladiço das suas folhas jovens, frescas e rijas e pelo seu sabor que se deve a uma sapidez natural.

Estas qualidades prendem-se com a zona geográfica e a combinação especial de vários factores climáticos e pedológicos dos solos em que é produzida a «Insalata di Lusia», como a existência de solos férteis, ricos em sais minerais, a humidade atmosférica e a presença constante de água ao longo dos canais.

A particularidade gustativa da «Insalata di Lusia» reside na sua sapidez, que dispensa o tempero com sal e se deve à presença abundante de sais minerais nos solos onde é cultivada. De facto, os solos da área objecto da DOP são constituídos por uma camada superficial de areias trazidas por numerosos aluviões, com origem no período pré-românico e na alta Idade Média, provocados pelas inundações de alguns afluentes do rio Tartaro e no período medieval e moderno pelas cheias do rio Adige. A última grande cheia do Adige data dos finais de 1800 e as imensas dunas de areia formadas por esses aluviões foram niveladas graças a prolongados trabalhos que duraram até ao final de 1960. É neste areal, uniformizado pela acção de um século de vegetação espontânea, que é plantada a «Insalata di Lusia», mais rica do que as outras em potássio e cálcio.

A presença de um lençol freático alto, alimentado pelo rio Adige, sob as terras desta zona totalmente cultivadas em socalcos, e os canais de irrigação, sempre cheios, mantêm a humidade constante do solo, pelo que as regas podem ser limitadas na fase imediatamente após a repicagem. Isto traduz-se numa menor escorrência da folha e, por conseguinte, uma menor dispersão dos seus nutrientes, reduzindo, assim, a necessidade de tratamento anti-fungos.

O lençol freático superficial encontra-se a um metro de profundidade e é mantido a um nível constante graças a um sistema de canais artificiais. A conjugação destes factores permite reduzir o número de regas e, conseqüentemente, a propagação de podridão, deixando intacto o sabor fresco e o carácter estaladiço da «Insalata di Lusia», que a distinguem das outras alfaces produzidas noutras regiões.

O abastecimento de água, assegurado pelo rio Adige, a altura do lençol freático e a composição do solo permitem o cultivo desta alface com óptimos resultados, mesmo durante o período estival (Julho e Agosto), garantindo a sua presença no mercado entre 10 a 11 meses por ano.

Com efeito, os solos arenosos, de consistência mediana e textura grosseira, típicos da zona argilosa do rio Adige, e a boa permeabilidade, que favorece o escoamento das águas pluviais, permitem efectuar os trabalhos de cultura da melhor forma independentemente das condições climáticas ou meteorológicas.

Além disso, a experiência obtida ao longo de meio século de cultivo destas alfaces, aliada ao saber dos produtores, permitiram aperfeiçoar as técnicas de produção, otimizando assim as sinergias resultantes de um justo equilíbrio entre os factores climáticos e agrícolas.

4.7. Organismo de controlo:

Nome: CSQA Srl Certificazioni (Ente privato conforme alla norma EN 45011)

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

Telefone: +39 0445366094

Fax: +39 0445382672

E-mail : f.broggiato@csqa.it

4.8. Rotulagem:

Para a introdução no consumo, a alface que beneficia da IGP «INSALATA di LUSIA» deve ser acondicionada em contentores de plástico, madeira, cartão, poliestireno ou outros materiais adequados para conter alimentos.

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e incluir apenas alfaces da mesma variedade, origem, tipo, categoria e calibre. A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

A parte superior da embalagem que contém o produto deverá ser protegida com a colocação de uma película transparente de material adequado para conter alimentos, onde figure exclusivamente o logótipo da I.G.P. «INSALATA di LUSIA», permitindo a visibilidade e a transpiração natural do produto.

Os contentores devem incluir o logótipo da I.G.P., em caracteres de maior dimensão do que qualquer das outras indicações eventualmente presentes na embalagem.



O logótipo é formado pelas letras «i» (com um ponto de forma elíptica) e «L». Os lados internos das letras são côncavos e formam uma moldura elíptica no centro da qual figura uma representação estilizada da torre medieval de Lusia. As partes exterior e superior do logótipo estão delimitadas por um traço, no exterior do qual, na zona central e superior, se situam as letras «I.G.P.». Na parte inferior do logótipo, acima do traço, figura a menção «INSALATA di LUSIA».

O logótipo I.G.P. «INSALATA di LUSIA», uma vez colocado nos contentores, não pode voltar a ser utilizado.
