

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 89/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„INSALATA DI LUSIA”

EK-szám: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004.

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali

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

Tel.: +39 064819968

Fax: +39 0642013126

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

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

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

Tel.: +39 0425607069

Fax: +39 0425667722

E-mail: ortolani@gal.adigecolli.it

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.6. osztály A II. mellékletben szereplő feldolgozatlan vagy feldolgozott gyümölcs-, zöldség- és gabonafélék – fejes saláta

4. Termékleírás: (követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Insalata di Lusìa”

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

Az „Insalata di Lusia” oltalom alatt álló földrajzi jelölés kizárólag a fejes saláta (*Lactuca Sativa*) Cappuccia és Gentile változatai esetében használható.

A szár, amelyből a levelek kiindulnak, rövid, legfeljebb 6 cm hosszú, igen húsos.

Íz: friss és ropogós.

Növény: a melegházban termelt fejes saláta a szabadföldinél tömörebb, levelei valamivel jobban szétnyílnak.

A termék főbb jellemzői:

- a saláta laza fejű,
- puha, nem rostos, akár 10-12 órával a leszedést követően is ropogós, nem fás,
- a friss levelek ropogósak, frissek, húsosak,
- kifejezetten ízletes, ezért fogyasztáskor nem szükséges sóval ízesíteni.

4.3. Földrajzi terület:

A termelési övezet Rovigo és Padova megye alábbi településeire terjed ki:

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

4.4. A származás igazolása:

A termelési folyamat valamennyi szakaszát figyelemmel kísérik és ellenőrzik, minden egyes szakaszban nyilvántartva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, továbbá az ellenőrző szerv által a fejes saláta termesztésére szolgáló telekkönyvi parcellákról, valamint a termelőkről és a csomagolókról vezetett jegyzékek révén, illetve a termelt mennyiségek bejelentésével biztosítható a termék nyomonkövethetősége.

Az ellenőrző szerv a nyilvántartásokban szereplő összes természetes vagy jogi személyt a termékleírásnak és az ellenőrzési tervnek megfelelően ellenőrzi.

4.5. Az előállítás módja:

A talaj homoktartalmának legalább 30 %-osnak kell lennie, agyagtartalma pedig legfeljebb 20 %-os lehet. Fontos továbbá a megfelelő mennyiségű öntözővíz. Az „Insalata di Lusia” termesztése szabadföldön és fóliatakarás alatt is történhet.

Az előveteményből származó növénymaradványok, illetve a mélytrágyázáshoz használt növényvédő szerek bedolgozása érdekében a talajt legalább évente egyszer 30-40 cm mélyen fel kell szántani (vagy azt e műveletnek megfelelő egyéb módon elő kell készíteni).

A fóliatakarásban történő termesztés esetén – tekintettel arra, hogy az előbb említett művelet elvégzése zárt területen igen nehéz – a talaj felásása vagy a gyomlálás is elegendő.

A későbbi termesztési időszakokban a talaj szerkezetének visszaállítását és a növénymaradványok talajba forgatását szántással, ásással, kapálással vagy gyomlálással is lehet végezni.

E műveletek elvégzése után – még az ültetés előtt – kerül sor a talajmarásra vagy a boronálásra, majd ezt követi a talaj hengerezése, amelynek során a talajt elegyengetik, és így a lehető legjobb körülményeket alakítják ki ahhoz, hogy a palánták gyökeret ereszhessenek.

A terület talajának fizikai és agronómiai jellemzői következtében a termelést nem kötelező vetésforgóban végezni.

Az átültetésre a gyökérlabdával és legalább három levéllel rendelkező palánták alkalmasak. Az ültetési távolság a sorok között 30–40 cm, a palánták között 30–35 cm.

Az egy ültetési időszak során felhasználható műtrágyában megengedett nitrogén-, foszfor- és a káliummennyiséget talajvizsgálat alapján kell meghatározni. Az említett anyagok hektáronkénti mennyisége azonban nem haladhatja meg a következő értékeket: nitrogén: 150, foszfor: 100, kálium: 200 egység.

A trágyázás során kötelező érett marhatrágyát vagy más szerves trágyát leteríteni.

A nitrogénműtrágyát legalább két szakaszban kell leteríteni. Az első szakaszban (az ültetést megelőzően) a nitrogénműtrágya mennyiségének legfeljebb 50 %-át lehet felhasználni, az utolsó trágyázást pedig legkésőbb az ültetést követő 15. napon el kell végezni.

A talaj tömörödésének elkerülése érdekében a csöpögtető öntözőrendszerek használata vagy az alacsony nyomású vízpermetezés engedélyezett.

A gyomirtás agronómiai módszerekkel (talajtakarás, hamis vetés, gyomlálás, talajmarás) és/vagy vegyszerekkel (gyomirtókkal) történhet. Az egy termelési ciklusban megengedett legnagyobb terméshozam a Cappuccia fajta esetében hektáronként 55 tonna, a Gentilea fajta esetében pedig hektáronként 50 tonna.

A betakarítást a tisztítás követi, amelynek során a salátafejekről eltávolítják a legelső leveleket, majd a salátafejeket az értékesítés során használt ládába helyezik. Annak érdekében, hogy a későbbiekben történő műveletek következtében ne romolhasson a termék minősége, e két műveletre a természetesen helyén kerül sor.

Ezután a salátákat a termelő mezőgazdasági üzemének telephelyére szállítják, ahol – anélkül, hogy a ládákból kivennék – megmossák őket. A mosást követően – a csomagolási szakasz utolsó lépéseként – a ládák felső részét átlátszó fóliával zárják le.

Amennyiben a mezőgazdasági üzem termelői szövetkezet tagja, az előzőekben leírt műveletekre a szövetkezet telephelyén is sor kerülhet.

Fontos, hogy a csomagolást az előállítási területen végezzék, és a betakarítás, a tisztítás, a mosás és a csomagolás műveletei egymáshoz időben minél közelebb történjenek, mert csak így akadályozható meg a termék fizikai és érzékszervi jellemzőinek romlása. Ha az „Insalata di Lusia” nagy fokú igénybevételek, illetve hosszú szállításnak van kitéve, a salátalevelek elveszítik jellegzetes ropogóságukat.

4.6. *Kapcsolat:*

Az „Insalata di Lusia” a fogyasztók körében igen kedvelt, mivel a saláta laza fejű, a termék sokáig eltartható, nem fás (főként vízből áll), fiatal, friss levelei ropogósak, lédúsak, és íze természetes, kellemes.

E tulajdonságok szoros kapcsolatban állnak a földrajzi területtel és az „Insalata di Lusia” termelésére szolgáló terület talaj- és éghajlati viszonyaival, amelyek között említhetjük a laza, termékeny, ásványi anyagokban gazdag termőföldeket, a levegő nedvességtartalmát és a csatornák mentén a víz állandó jelenlétét.

Az „Insalata di Lusia” jellegzetes tulajdonsága, hogy kifejezetten ízletes, ezért fogyasztáskor nem szükséges sóval ízesíteni. Ez a tulajdonság annak köszönhető, hogy a termőföld ásványi sókban igen gazdag. Az OFJ szerinti területen a termőföld felső rétege ugyanis a Tartaro folyó egyes mellékfolyóinak a római kort megelőzően, majd a késő középkorban, illetve az Adige folyónak a középkorban, majd az újkorban bekövetkezett áradásai következtében alakult ki. Az Adige legutolsó nagy áradására az 1800-as évek végén került sor, és az ennek során keletkezett hatalmas homokdűnéket hosszú évek munkájával 1960-ra sikerült elegyengetni. Az „Insalata di Lusia”-t ezen a természetes vegetáció által egy évszázad alatt megkötött homokon termesztik, így kálium-, és kalciumtartalma magasabb, mint más salátáké.

A termőföldek alatt elhelyezkedő, magas állású talajvíz – amelyet az e területen végig függőmederben folyó Adige táplál – és a mindig magas vízzal rendelkező öntözőárkok révén a talaj nedvességtartalma állandó, és ily módon csak közvetlenül az ültetés követően van szükség öntözésre. Ennek következtében a növényből kisebb mértékben mosódnak ki a tápanyagok, illetve a gombaölő szerek használata is csökkenthető.

A felszínközeli talajvíz a felszíntől egy méteres mélységben található, és az állandó vízszintet egy mesterséges csatornahálózat biztosítja. Mindezen tényezők következtében kevesebb öntözésre van szükség, a növényekben kisebb mértékben indulnak be a rothadási folyamatok, így az „Insalata di Lusia” megtartja sajátos friss ízét és ropogósságát, amelyek megkülönböztetik a más területeken termelt fejes salátáktól.

Az Adige folyó által biztosított víz, a magasan elhelyezkedő talajvíz és a talaj szerkezete lehetővé teszi, hogy a salátát a nyári időszakban (júliusban és augusztusban) is kiváló eredménnyel termesszék, és így az az év 10–11 hónapjában jelen legyen a piacon.

Az Adige által kialakított agyagos területre jellemző laza, közepes, durva szerkezetű, jó vízáteresztő-képességű – így a csapadék átfolyását lehetővé tevő – talajnak köszönhetően a termesztési műveletekre bármilyen időjárási körülmények között sor kerülhet.

Az előállítási folyamat tökéletesítéséhez mindezekon túl a salátatermesztés terén felhalmozódott fél évszázados tapasztalat és a termelők hozzáértő munkája is hozzájárult, így az agronómiai gyakorlat mára tökéletesen illeszkedik az éghajlati viszonyokhoz.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: CSQA Srl Certificazioni (az EN 45011 szabványnak megfelelő magánszervezet)

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

Tel.: +39 0445366094

Fax: +39 0445382672

E-mail: f.broggiato@csqa.it

4.8. Címkézés:

Az „I.G.P. INSALATA DI LUSIA” elnevezéssel ellátott fejes saláta műanyagból, fából, kartonból, polisztirolból vagy egyéb, élelmiszer tárolására alkalmas anyagból készült dobozba csomagolva hozható forgalomba.

Egy dobozba csak azonos fajtájú, származású, típusú, kategóriájú és átmérőjű salátát lehet csomagolni. A csomagban elhelyezett, kívülről látható termékeknek hűen kell tükrözniük a csomag teljes tartalmát.

A terméket tartalmazó dobozt felülről átlátszó, élelmiszer tárolására alkalmas fóliával kell lezárni, amelyen keresztül a termék szellőzik és kívülről jól látható, és amelyen kizárólag az „I.G.P. INSALATA DI LUSIA” logót szabad feltüntetni.

A dobozon elhelyezett OFJ-logónak jól láthatónak kell lennie, és legalább akkorának, mint a csomagoláson adott esetben szereplő egyéb jelzések.



A termék logóját egy „i” és egy „L” betű alkotja. Az „i” betűn elhelyezett pont ovális alakú. A két betű belső oldala homorú, és ily módon mintegy körbeveszi a közepén elhelyezett, Lusía városának középkori tornyát ábrázoló stilizált rajzot. A logót keret veszi körbe, amelynek vonalán kívül, a logó felső részének közepén az „I.G.P.” (OFJ) felirat látható. A logó alján, a kereten belül, az „INSALATA di LUSIA” elnevezés olvasható.

A csomagoláson egyszer már elhelyezett „I.G.P. INSALATA DI LUSIA” logót nem lehet újra felhasználni.
