

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 3/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„INSALATA DI LUSIA”

Nr UE: PGI-IT-0433-AM01 – 19.6.2018

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Insalata di Lusìa”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chronione oznaczenie geograficzne „Insalata di Lusìa” jest zarezerwowane wyłącznie dla dwóch odmian sałaty *Lactuca Sativa* – Cappuccia i Gentile.

Łodyga: krótka, nie dłuższa niż 6 cm, bardzo mięsa, 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.

Istotne cechy:

— lekkość łodygi,

— miękkość wynikająca z braku włókien oraz jędrność nawet po 10–12 godzinach od zbioru, brak zjawiska zdrewnienia,

— kruchość dzięki młodym, świeżym i jędrnym liściom,

— wyraźny smak, dzięki któremu przy doprawianiu nie jest konieczne dodawanie soli kuchennej.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy uprawy, zbioru, układania liści i mycia odbywają się na obszarze geograficznym produkcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Aby wprowadzić sałatę objętą ChOG „Insalata di Lusìa” do obrotu, sałata ta musi być zapakowana w pojemniki z tworzywa sztucznego, drewna, kartonu, polistyrenu lub innych materiałów odpowiednich do przechowywania żywności.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować tylko sałaty tej samej odmiany, tego samego pochodzenia i rodzaju oraz tej samej kategorii i wielkości. Sztuki widoczne przez opakowanie muszą być reprezentatywne dla całej zawartości.

Ważne jest, by pakowanie odbywało się na miejscu, ponieważ czynności zbioru sałaty, układania liści, mycia i pakowania muszą następować jedna po drugiej w krótkich odstępach czasu, aby uniknąć pogorszenia właściwości fizycznych i organoleptycznych produktu. Poddawanie sałaty „Insalata di Lusìa” nadmiernej liczbie zabiegów i długotrwały transport mogą bowiem powodować utratę jędrności i kruchości liści.

Po przeprowadzeniu opisanych powyżej czynności związanych z pakowaniem produkt objęty ChOG „Insalata di Lusìa” można przygotować jako produkt gotowy do spożycia. Czynność ta nie musi odbywać się na obszarze produkcji.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Górna część pojemnika zawierającego produkt musi być osłonięta przezroczystą osłoną z materiału odpowiedniego do kontaktu z żywnością, opatrzoną wyłącznie logo ChOG „INSALATA DI LUSIA”, aby zapewnić zarówno widoczność zawartości, jak i naturalny przewiew.

W widocznym miejscu pojemników należy umieścić logo ChOG o wymiarach nie mniejszych niż wymiary pozostałych napisów znajdujących się na tym opakowaniu.



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

Raz umieszczonego na pojemnikach logo ChOG „INSALATA DI LUSIA” nie można wykorzystać ponownie.

Na opakowaniach produktów gotowych do spożycia należy zawrzeć informacje umieszczane na pojemnikach.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

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

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

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególny, wyrazisty smak, jaki charakteryzuje sałatę „Insalata di Lusìa”, wynikający z dużej zawartości soli mineralnych w glebach obszaru produkcji, powoduje, że przy doprawianiu zbędne jest dodawanie soli. 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 epoce przedromańskiej i w wczesnym średniowieczu oraz przerywaniem wałów Adygi – w średniowieczu i czasach nowożytnych. Ostatnie przerwanie wałów Adygi miało miejsce pod koniec XIX w., a prace nad wyrównywaniem ogromnych wydm piaszkowych naniesionych w trakcie tej powodzi trwały aż do 1960 r. Na tych piaszkowych glebach, które stały się jednorodne dzięki zarastaniu przez stulecie roślinnością spontaniczną, sadzona jest sałata „Insalata di Lusìa”, najbogatsza wśród wszystkich gatunków w potas i wapń.

Dzięki zasilanej na tym obszarze przez Adygę strefie saturacji, położonej wysoko pod gruntami uprawianymi wyłącznie w formie teras, oraz dzięki regularnie uzupełnianym kanałom nawadniającym utrzymywana jest stała wilgotność terenu, co pozwala na ograniczenie nawadniania w okresie następującym bezpośrednio po pikowaniu. To natomiast ogranicza spływanie wody po liściach, a zatem 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 ograniczyć nawadnianie, a w związku z tym zjawisko gnicia, a także zachować 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 strefy saturacji i struktura gleby umożliwiają prowadzenie upraw z powodzeniem również w okresie letnim (lipiec–sierpień), dzięki czemu sałata jest obecna na rynku przez 10–11 miesięcy w roku.

Gleby luźne do średnich o gruboziarnistej strukturze, typowe dla grobli Adygi, oraz ich dobra przepuszczalność, która ułatwia odprowadzanie wód opadowych, umożliwiają bowiem prowadzenie prac w optymalny sposób, niezależnie od warunków klimatyczno-meteorologicznych.

Ponadto doświadczenie i umiejętności producentów zdobyte przez pięćdziesiąt lat uprawiania sałaty umożliwiły udoskonalenie technik produkcji, a tym samym optymalizację synergii wynikających z odpowiedniej równowagi między czynnikami klimatycznymi i agronomicznymi.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie uznania ChOG „Insalata di Lusìa” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 108 z dnia 11 maja 2018 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [Produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].
