

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELL'INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA**

“INSALATA DI LUSIA”



Art. 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

L'indicazione geografica protetta "I.G.P. Insalata di Lusìa" è riservata esclusivamente all'insalata Lactuca Sativa, nelle due varietà Cappuccia e Gentile che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le colture destinate alla produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "I.G.P. Insalata di Lusìa", nelle due varietà Cappuccia e Gentile, devono essere costituite da piante della famiglia delle Asteracee, genere Lactuca, specie Sativa, varietà Capitata (denominata Cappuccia) e Crispa (denominata Gentile)

I.G.P. Insalata di Lusìa

Fusto: molto corto, da 2 a 6 cm, e molto carnoso; su di lui s'inseriscono le foglie di numero, forma, dimensione e colore variabile in funzione dell'andamento climatico;

Gusto: fresco e croccante;

Carattere essenziale: morbidezza, dovuta all'assenza di fibrosità, accompagnata dalla turgidità anche dopo 10 -12 ore dalla raccolta, assenza di fenomeni di lignificazione;

Pianta: il prodotto in serra presenta una struttura più contenuta con grumo leggermente più aperto rispetto alla coltura in pieno campo.

A) Cultivar Cappuccia

Foglia: compatta e ondulata presenta il margine intero di un colore verde medio brillante che può essere soggetto a sensibili variazioni in relazione all'andamento climatico.

Peso medio del cespo: 200/450 grammi;

B) Cultivar Gentile

Foglia: bollosa con margine frastagliato, di colore verde chiaro brillante che può essere soggetto a sensibili variazioni in relazione all'andamento climatico.

Peso medio del cespo: 150/450 gr;

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende parte del territorio delle province di Rovigo e Padova vocata per l'ottenimento dell'insalata ed è circoscritta ai seguenti comuni:

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

In allegato (n° 1) copia della cartina geografica con evidenziata la zona di produzione.

Art. 4

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE

L'orticoltura a Lusia è iniziata nei primi anni del 1900, come attività che produceva ortaggi per consumo familiare, anche in ragione delle caratteristiche dei terreni più adatti ai prodotti orticoli che alle colture a seminativo.

Una lettera di un produttore dell'epoca ad un'autorità ecclesiastica descrive le condizioni dei terreni negli anni 30, degli orticoltori, e della loro difficoltà nel trattare con i commercianti.

Inoltre alcuni quaderni manoscritti da produttori della zona nel 1930, menzionano l'insalata che in quel periodo era usata come termine per indicare in modo generico sia le lattughe sia le indivie.

Ma già nel 1933 in quei quaderni compariva la dicitura **“Latuga” o “salata”** che a quell'epoca come accade ancora tra alcuni produttori d'oggi era intesa come **Lattuga Cappuccia**.

La prima documentazione statistica risale agli anni 50 e coincide con la fondazione della Centrale Ortofrutticola di Lusìa.

Nei dati statistici del 1956, le insalate compaiono come secondo prodotto (in termini quantitativi) transitato per la struttura, seconda solo alla patata.

Negli anni 60 poi, alcuni commercianti di Lusìa, che frequentavano il mercato di Verona, notarono la **Lattuga Gentile** che fu presto introdotta nella maggioranza delle aziende locali; nelle quali, grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche, vennero ottenuti ottimi risultati quali-quantitativi tanto da indurre i produttori ad iniziare una selezione genetica per migliorare le cultivar e le caratteristiche organolettiche di questa insalata.

L'origine del prodotto è comprovata oggi dalla notorietà "provenienza Lusìa", indicazione con la quale il prodotto è conosciuto anche nei mercati diversi da quello di origine.

L'origine è inoltre garantita dall'iscrizione dei produttori e dei confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo di cui all'articolo 7 i quali devono assicurare la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera attraverso:

⇒ nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato;

⇒ l'iscrizione, per ciascuna campagna produttiva, dei terreni coltivati a "insalata di Lusìa" nell'elenco depositato presso la sede dell'Organismo di Controllo;

⇒ l'indicazione degli estremi catastali dei terreni coltivati ad "Insalata di Lusìa" e, per ciascuna particella catastale, la ditta proprietaria, la ditta produttrice, la località, la superficie coltivata a "insalata di Lusìa" distinta per cultivar Cappuccia e cultivar Gentile.

Art. 5

TECNICHE DI PRODUZIONE E RACCOLTA

ESIGENZE DI TERRENO E CLIMA:

L'insalata di Lusìa deve essere coltivata in terreni con substrato sciolto *o franco*, caratterizzato da una tessitura piuttosto grossolana che lo rende particolarmente permeabile, e con disponibilità di acqua per l'irrigazione.

Pertanto il terreno deve essere costituito da una percentuale di sabbia non inferiore al 30% e da una quantità di argilla non superiore al 20%.

PREPARAZIONE DEL TERRENO:

Per la preparazione del terreno è obbligatorio effettuare una aratura, per l'interramento sia dei residui colturali della coltura precedente, sia dei concimi usati per la concimazione di fondo, alla profondità di 35 - 40 cm.

Successivamente si eseguirà una estirpatura seguita da una fresatura combinata con rullatura per affinare e livellare il terreno creando le migliori condizioni per l'attecchimento delle piantine poste a dimora.

AVVICENDAMENTO:

Viste le caratteristiche fisico-agronomiche del suolo di Lusìa (buona percorribilità e lavorabilità, buona accettazione delle piogge e capacità di ritenzione idrica bassa) non è obbligatorio alcun tipo di avvicendamento.

TRAPIANTO TIPO E SESTO D'IMPIANTO:

Tale operazione si effettua utilizzando piantine con 3 - 5 foglie vere dotate di pane di terra e poste in contenitore alveolare .

Si adotta il seguente sesto d'impianto:

TRA LE FILE

da 30 - 35 cm.

SULLA FILA

da 30 - 35 cm.

La produzione dell'insalata di Lusìa può avvenire sia in pieno campo, sia in coltura protetta.

FERTILIZZAZIONE

Le analisi del terreno devono essere eseguite ogni cinque anni.

Per azoto, fosforo e potassio la quantità delle unità fertilizzanti da apportare per singolo ciclo colturale va decisa in funzione dell'analisi del terreno e non può comunque superare le seguenti unità per ettaro:

⇒ AZOTO = 150

⇒ FOSFORO = 100

⇒ POTASSIO = 200

Risulta indispensabile la stesura di un piano di concimazione eseguito da un tecnico agrario, conservato in azienda e depositato in copia presso l'ente di certificazione.

E' obbligatorio apportare sostanza organica, sotto forma di letame di bovino maturo o composti organici confezionati, per evitarne il depauperamento. Tali apporti per ciclo di coltivazione riferiti ad ettaro di superficie sono pari a 13 tonnellate di letame bovino maturo (azoto 50 u/ha; fosforo 20 u/ha; potassio 80 u/ha) o in alternativa massimo 2,0 tonnellate di composti organici confezionati (con contenuti in azoto compresi tra il 2% e il 3,5%).

Vista la permeabilità dei terreni, l'apporto di concimi chimici azotati deve essere frazionato in almeno due interventi di cui quello in pre trapianto non deve superare il 40% della quantità massima da distribuire mentre l'ultimo deve essere effettuato non oltre i 15 giorni seguenti il trapianto.

IRRIGAZIONE

Si dovrà intervenire, adottando volumi d'acqua ridotti e costanti, una o due volte al giorno dopo la messa a dimora delle piantine e fino al superamento della crisi di trapianto, la cui durata varia in relazione all'epoca di coltivazione e comunque non oltre i 15 giorni dal trapianto stesso. Successivamente si dovranno evitare gli apporti idrici (fatto salvo per periodi eccezionali di siccità) in quanto la presenza di una falda freatica alta tipica della zona, consente alla coltura di sopperire alle normali esigenze idriche. Inoltre, l'intervento irriguo eseguito dopo la crisi di trapianto, oltre ad essere inutile, risulta dannoso in quanto favorisce lo sviluppo di marciumi.

Circa il metodo di irrigazione, in alternativa al tipo localizzato a goccia, è preferibile ricorrere all'aspersione a bassa portata che evita il compattamento del terreno. In serra i metodi irrigui consigliati sono quelli localizzati: a goccia e/o manichetta.

DIFESA FITOSANITARIA E CONTROLLO DELLE INFESTANTI

E' richiesta una corretta applicazione delle pratiche colturali quali la concimazione, l'irrigazione, la scelta del materiale vivaistico al fine di consentire una riduzione degli attacchi parassitari.

- ⇒ si dovranno utilizzare prodotti ammessi dalle vigenti normative e che a parità di principio attivo abbiano la tossicità più bassa;
- ⇒ i trattamenti dovranno essere eseguiti con attrezzature in buona efficienza e, in ogni caso, tarati almeno una volta ogni 5 anni;
- ⇒ il contenimento delle malerbe può essere effettuato con prodotti chimici (diserbanti) e/o tecniche agronomiche (pacciamatura, false semine).

PRODUZIONE E RACCOLTA

La produzione unitaria massima per ettaro e per ciclo produttivo è di:

- Cultivar Cappuccina ton. 45.
- Cultivar Gentile ton. 45.

Le operazioni di raccolta devono avere inizio quando i cespi raggiungono un peso non inferiore a 150 gr/ciascuno per la cultivar gentile e 200 gr/ciascuno per la cultivar cappuccia; il periodo intercorrente fra raccolta e conferimento non deve essere superiore alle 6 ore, mentre per chi ha una cella frigorifera l'intervallo tra la raccolta e la commercializzazione può essere di 12 ore. Dopo la toelettatura ed il lavaggio effettuato in azienda, i cespi vanno confezionati e conservati in ambienti freschi.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

La zona di produzione è caratterizzata da terreni sciolti e di medio impasto, con tessitura grossolana, tipica della zona arginale del fiume Adige, che consentono una

lavorazione ottimale con qualsiasi condizione climatica, garantendo una buona permeabilità che favorisce lo sgrondo dell'acqua piovana.

La falda superficiale di Lusia si trova a un metro di profondità ed è mantenuta costante grazie ad un sistema di canali artificiali. Ne deriva una disponibilità di acqua per tutto l'anno che permette di ottenere in tutte le stagioni una insalata con delle caratteristiche che la rendono tipica della zona di produzione.

L'insieme di questi fattori consente di diminuire gli interventi irrigui e di conseguenza la diffusione di marciumi, lasciando intatto il gusto fresco e la croccantezza tipiche della "insalata di Lusia", che la contraddistingue da insalate prodotte in altri areali.

Tale distinguo è evidenziato dalla dicitura "provenienza Lusia" sul prodotto collocato in mercati diversi da quello di origine.

La disponibilità di acqua garantita dal fiume Adige, l'altezza della falda freatica e la tessitura del terreno, consentono la coltivazione dell'insalata anche nei periodi estivi (Luglio – Agosto), con ottimi risultati garantendone la presenza sul mercato per 10 – 11 mesi all'anno.

Inoltre nel corso di un cinquantennio di coltivazione delle insalate, si sono affinate le tecniche produttive, trovando i giusti equilibri tra fattori climatici ed agronomici.

In allegato (n° 2) copia dell'estratto dalla pubblicazione "Cartografia dei suoli e indagini agronomiche in provincia di Rovigo".

Art. 7

RIFERIMENTI RELATIVI ALLE STRUTTURE DI CONTROLLO

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE) n. 208/92.

Art. 8

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Per l'immissione al consumo l'insalata di Lusìa che si fregia dell'I.G.P. INSALATA DI LUSIA deve essere confezionata in monostrato utilizzando contenitori di plastica, legno, cartone, polistirolo e altri materiali per alimenti con le seguenti dimensioni esterne di base espresse in centimetri:

- 40 x 60 contenenti massimo 12 pezzi per la varietà cappuccia e 18 pezzi per la varietà gentile;
- 30 x 50 contenenti massimo 6 pezzi per la varietà cappuccia e 10 pezzi per la varietà gentile.

Comunque sarà ammesso l'utilizzo di contenitori per alimenti di diverse dimensioni e materiali in relazione alle esigenze di mercato.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto insalata della stessa varietà, della stessa origine, tipo, categoria e calibro. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Sui contenitori deve essere apposta l'etichetta con il logo indicante in caratteri di stampa delle medesime dimensioni e le diciture "I.G.P. INSALATA DI LUSIA" con specifico riferimento alla varietà (Gentile o Cappuccia).

Tale logo è formato dalle lettere "I" (sormontata da un punto di forma ellittica) e "L" i cui lati interni sono di forma concava a formare una cornice ellittica al centro della quale è collocata, in forma stilizzata la torre medioevale di Lusìa.

Le parti esterna e superiore del logo sono delimitate da una cornice all'esterno della quale, nella parte superiore in zona centrale, è riportata la scritta "I.G.P.". Alla base del logo c'è la scritta "INSALATA di LUSIA" delimitata nella parte inferiore dalla cornice di cui sopra.

CARATTERISTICHE LOGO

Tipo di carattere:

Scritta "INSALATA di LUSIA" RotisSerif Bold cp. 40,9 – Spazio crenatura – 1,55%em - fattore di scala orizzontale 90%

Scritta “**I.G.P.**” RotisSerif Bold cp. 40,9 – Spazio crenatura – 1,55%em - fattore di scala orizzontale 90%

Pantoni del logo:

Lettere “**I**” e “**L**”, scritte “**I.G.P.**” e “**INSALATA di LUSIA**” e **bordi della torre:**

Pantone 348 C (rif. quadricromia) Ciano 100%, Magenta 0%, Giallo 79%, Nero 27%.

Torre e cornice :

Pantone 368 C (rif. quadricromia) Ciano 11%, Magenta 0%, Giallo 94%, Nero 0%.

Il logo “I.G.P. INSALATA DI LUSIA”, già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del condizionatore,
- la categoria,

eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

In ogni caso le indicazioni diverse da “I.G.P. INSALATA DI LUSIA” dovranno avere dimensioni significativamente inferiori di quelle utilizzate per “I.G.P. INSALATA DI LUSIA”.

Soggetto promotore la domanda di riconoscimento:

Cooperativa Ortolani di Lusìa

Via Provvidenza, 1

45020 Lusìa (20)