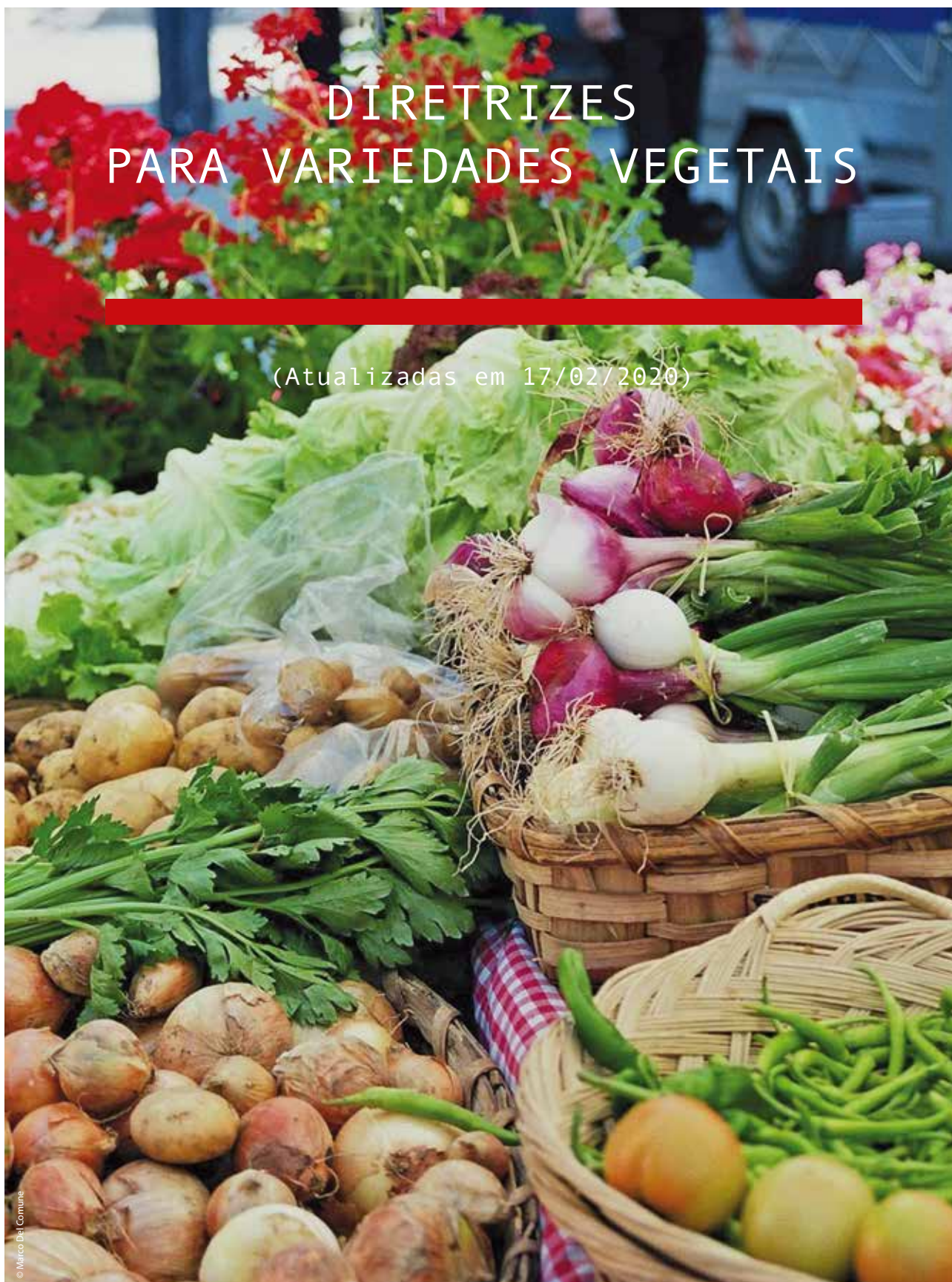


DIRETRIZES PARA VARIEDADES VEGETAIS

(Atualizadas em 17/02/2020)



É possível iniciar uma Fortaleza com uma variedade ou um ecótipo nativo que tenha um vínculo com a memória e a identidade de um grupo. A variedade (ou ecótipo) deve ser cultivada tradicionalmente na área de produção, e deve ter características peculiares, originárias da ligação com uma região específica e da adaptação às suas características edafoclimáticas.

O cultivo deve ser sustentável, não sendo admitidos métodos convencionais de cultivo, e o cultivo fora do solo.

É possível iniciar uma Fortaleza a partir de recursos espontâneos, prestando grande atenção para que não haja risco de extinção, sua extração deverá ser sustentável ou deverá haver técnicas de cultivo e reprodução. É também possível iniciar uma Fortaleza a partir de recursos espontâneos, se houver uma ligação a um conhecimento que deve ser preservado: poderá ser uma técnica de colheita, de conservação ou de processamento.

CULTIVO

1 – O material de propagação (sementes e mudas) deve ser sadio e selecionado, de preferência de produção própria. Os produtores podem também confiar a reprodução do material de propagação a viveiros de confiança. Deverão, portanto, ser excluídas as Fortalezas de vegetais cujas sementes tenham sido compradas no mercado, e que não tenham sido preservadas, ao longo do tempo, pelos produtores que participam do projeto. Fica proibido o tratamento químico das sementes.

2 – O cultivo deve utilizar intervenções manuais ou minimamente mecanizadas. Neste caso, as intervenções mecânicas deverão ser apropriadas e de baixo impacto ambiental.

3 – Para a fertilização, devem ser utilizados, principalmente, fertilizantes de origem orgânica. Deverão ser privilegiadas as fertilizações feitas com compostagem de produção própria, esterco curtido de criações locais ou da própria fazenda.

4 – Deverão ser implementadas todas as boas práticas agrônômicas de manutenção e melhoria da fertilidade do solo (consorciação, rotação). Fica proibido o revolvimento profundo do solo, além dos 30 cm. No caso de pomares, aconselha-se a relva espontânea, ao menos entre as filas.

5 – Não é admitida a capina química. O controle da flora espontânea deverá ser realizado apenas com boas práticas agrônômicas (meios de tipo físico e mecânico).

6 – Os produtos utilizados para a defesa, devem garantir um baixo impacto ambiental e podem ser administrados segundo modos, tempos e quantidades indicados nas normas em matéria de agricultura orgânica e biodinâmica. É possível adotar as técnicas de luta integrada, porém reduzindo pela metade o número de tratamentos, em relação ao disposto nos protocolos regionais. Quando for possível, deverá ser praticada a luta biológica. Ficam absolutamente proibidos os produtos contendo neonicotinóides.

7 – Não é permitido o uso de hormônios e de outras substâncias estimulantes, aceleradores de crescimento, de amadurecimento ou de outras fases do ciclo vital da planta.

A irrigação deve ser efetuada sempre que necessário, utilizando técnicas que permitam um uso mais eficiente da água e um

menor consumo de materiais não reaproveitáveis ou facilmente perecíveis. Recomenda-se o uso de linhas de gotejamento para a distribuição, bem como a coleta de água da chuva para reduzir ao mínimo o consumo de outras fontes.

8 – Na fase pós-colheita, fica proibido o uso de substâncias químicas. Para a conservação são permitidos apenas meios físicos (atmosfera modificada, tratamento de frio).

CONSERVAS VEGETAIS

1 – As conservas devem conter, como ingrediente caracterizante, a variedade objeto da Fortaleza. Não serão considerados produtos processados pertencentes à Fortaleza aquelas conservas em que o produto da Fortaleza for apenas um ingrediente secundário. A percentagem de Fortaleza utilizada deverá ser, no mínimo, 65%.

2 – Os ingredientes secundários devem ser naturais, de alta qualidade e, prioritariamente, de origem local (com algumas exceções: açúcar, algumas especiarias ou outros ingredientes que, historicamente, são importados de mercados estrangeiros). Sempre que possível, o sal deverá ser de origem nacional.

3 – Para a preparação, deverão ser adotadas técnicas que possam preservar o valor biológico e a qualidade sensorial das matérias-primas.

4 – É proibido o uso de ingredientes químicos sintéticos, entre outros: liofilizados, aromas, aditivos, conservantes, integradores e coadjuvantes (edulcorantes, espessantes, gelificantes, emulsificadores, estabilizantes, antioxidantes, corantes, sulfitos e zeólitos).

VEGETAIS SECOS

1. Se for escolhida (é admitida) a secagem natural, é oportuno colocar os vegetais ao sol, somente quando a temperatura do ar for muito elevada, houver uma boa ventilação e pouca umidade do ar.

2. É preciso evitar sempre o eventual contato dos vegetais com insetos.

3. Faltando essas condições, é melhor utilizar um forno ou um secador, se possível alimentado com energias renováveis.

4. Quando o produto tiver alcançado o grau de secagem apropriado, é preciso conservar em ambiente seco, em recipientes hermeticamente fechados, ou em sacos de tecido.

5. Durante a fase de conservação (pré- e pós-acondicionamento), é proibido o uso de qualquer substância química e de tratamentos com gás carbônico. As embalagens deverão ser de material reciclável e, se possível, biodegradável. É preciso evitar as embalagens secundárias (isto é: diversos “níveis” de embalagem). De modo especial, deverão ser evitados quanto mais possível os materiais plásticos, devendo ser privilegiados os materiais naturais, ligados às tradições artesanais locais.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.