Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 254/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

ЕС №: PGI-IT-02436 — 20.9.2018 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Rucola della Piana del Sele“

2. **Държава членка или Трета Държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“ се отнася за листата на ерука, отглеждани в определения в точка 4 по-долу район, които спадат към ботаническия вид *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (от семейство *Brassicaceae* (Кръстоцветни), познат като „дива ерука“.

Продуктът се пуска на пазара в прясно състояние или готов за консумация (гама IV).

По време на беритбата ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“ трябва да има следните характеристики:

Листа: с широчина между 2 и 5 cm и дължина между 8 и 25 cm, с нарязани заострени краища, перообразни или с нарязани заоблени краища, с тесни дялове, които са дълги до 4 cm и са назъбени (понякога назъбените краища почти липсват до степен, че листото е цяло). Листата също са гладки (без почти никакъв мъх по тях), непрозрачни и синкавозелени. Връхната част е удължена и триделна, с тесни нарязани дялове на горните листа, ако има такива.

Листата на еруката трябва да са непокътнати, със свеж вид, чисти и без видими странични примеси по тях, без чужд мирис и/или вкус. Освен това по тях не трябва да има увреждания, причинени от текущи нападения на вредители. Ако има предишни увреждания, причинени от вредители, те не трябва да превишават 10 %.

Основни характеристики:

Пикантен и лютив аромат, особено интензивен и проникващ;

подчертано хрупкава консистенция на листата;

изразен вкус, който позволява да се избегне използването на готварска сол при овкусяването.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството (от отглеждането до брането) трябва да бъдат осъществени в района, посочен в точка 4 по-долу.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Еруката със ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“ трябва да бъде опакована в мрежички или в съдове, като например: касетки, пликове, тарелки, щайгички, в модифицирана газова среда или не. Горепосочените съдове могат да бъдат изработени от пластмаса, дърво, картон или от всякакъв друг материал, който се счита за подходящ за опаковане на хранителни продукти в съответствие със закона.

Всички опаковки се запечатват по такъв начин, че продуктът да не може да се извади от опаковката, без тя да бъде увредена. Не се разрешава продажбата на продукта в насипно състояние.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Освен информацията, която се изисква по закон, етикетът, който следва да се постави върху опаковката, трябва да включва и следните указания:

— европейския символ за ЗГУ;

— логото на ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“, чийто размер е равен или по-голям от размера на другите надписи, евентуално изписани върху същата опаковка;

— името или наименованието и адреса или седалището на отделния производител и/или групата производители, и/или опаковчика;

— първоначалното нетно тегло.

Забранява се добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени. Разрешава се обаче използването на указания с посочване на имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че те нямат хвалебствено съдържание или не са такива, че да въведат в заблуда потребителя, както и на други верни и документирани данни, които са разрешени съгласно приложимото общностно, национално или регионално законодателство и не противоречат на целите и съдържанието на продуктовата спецификация.

Лого

Логото на наименованието, представено по-долу:



се състои от емблема с кръгла форма, която представлява стилизирано зелено листо на ерука (Pantone 7730 C), частично очертано със синьо по краищата (Pantone 3005 C) — цвят, символизиращ река Селе и Средиземно море, и която съдържа в долния край означението „ЗГУ“ в син кръг (Pantone 3005 C).

В средата на логото е изписан следният надпис: „RUCOLA della Piana del Sele“. Използваните шрифтове са следните: Alice Regular, Info Text Book и Info Text Semibolid Tf Roman.

Логото може да се приспособи в зависимост от различната употреба, при запазване на съотношението 1:1, с най-малко 1 cm от всяка страна.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на еруката със ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“ включва административната територия на общините Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano-Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella и Capaccio-Paestum в провинция Салерно.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“ се основава на интензивния, специфичен, пикантен и лютив аромат на продукта, на типичната хрупкава консистенция на листата и на техния изразен вкус, който позволява да се избегне използването на готварска сол при овкусяването, а също и на придобитата на пазара репутация на продукта.

Тези специфични характеристики на еруката със ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“ са пряка последица от средата на отглеждане, която е доста характерна както от гледна точка на качествата на почвата, така и от гледна точка на климата.

По-конкретно почвата на земеделските земи, предназначени за отглеждането на еруката със ЗГУ „Rucola della Piana del Sele“, се състои от дебел слой с вулканичен и алувиален произход, образуването на който се дължи на действието на вулкана Везувий по време на предишните му изригвания и на алувиалните наноси на река Селе и на другите повърхностни водни потоци, които текат в района.

Почвите с такъв произход са много богати на микро- и макрохранителни вещества, по-специално на калий, калций и желязо, участващи в биологичните процеси, които придават на продукта неговите типични характеристики, свързани с аромата, консистенцията и вкуса.

Също така климатът в района на отглеждане на еруката със ЗГУ „Rucola del Piana del Sele“ допринася в значителна степен и в синергия с особеностите на почвата за развитието на присъщите за продукта характеристики, като осигурява най-добрите условия за растеж и същевременно ограничава рисковете от воден недостиг и топлинен стрес, които биха имали неблагоприятно въздействие върху културите.

Тази важна климатична специфика на района се дължи както на регулиращото температурите въздействие на Тиренско море, което се простира по протежението на западното крайбрежие, така и на планинската верига Албурни на североизток, която не само защитава района от студа, идващ от Балканите, но и позволява събирането в естествени подземни резервоари на идващите от запад дъждове, които оказват благоприятно влияние върху културите.

В долината на река Селе отглеждането на ерука е било разпространено още в Средновековието, както свидетелстват за това Opere mediche (Медицински трудове) на медицинското училище в Салерно, които са приписват на картагенския лекар Costantino l'Africano (1025—1087 г.), пристигнал в Салерно през 1077 г. и автор на Particulares Dietae. Въпреки това едва от края на 80-те години на миналия век земеделските стопани в района, осъзнавайки значителните икономически възможности в нововъзникващия сектор на производство на селскостопански продукти от гама IV в Италия, постепенно са започнали да отглеждат малки салати, и по-специално ерука, предназначени за пазара на пресни плодове и зеленчуци и на продукти от гама IV, като интересът непрекъснато нараства и се влагат все повече опит и грижи.

Също така, както сочат многобройни устни и писмени разкази на местни земеделски стопани и търговци, отглеждането на ерука се е наложило като типично за територията качествено производство и в същото време е позволило да се затвърди наименованието „Rucola della Piana del Sele“, като то препраща към продукт със специфичен аромат и вкус, чиято типична консистенция е по-добре приспособена към продуктите от гама IV.

С оглед на тези специфични характеристики големите производители в Северна Италия са счели и продължават да смятат за уместно все по-голяма част от собствените им райони на снабдяване да бъдат преместени към долината на река Селе, а местните земеделски стопани във все по-голяма степен се ориентират към отглеждането на ерука — област, в която те са високоспециализирани.

Наименованието „Rucola della Piana del Sele“, което сега се използва в търговските документи на много земеделски производители и търговци в района, вече се е използвало във фактури, датиращи от 1993 г., които някои стари местни производители са запазили.

Оттогава насам наименованието „Rucola della Piana del Sele“ е широко разпространено, по-специално благодарение на многобройните местни събития, като например *Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele* (*Фестивал на пицата с ерука от долината на река Селе*) (1-во издание от 5 до 14 август 1994 г. и XIII-то издание от 2 до 4 август 2007 г.), както и конференциите [*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nelle Piana del Sele (Отглеждането на ерука в долината на река Селе: настояще и бъдеще)* — 17 септември 2001 г.; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP („Rucola della Piana del Sele“ е на път да стане ЗГУ)* — 1 март 2013 г.], които бяха организирани в района с цел да се подчертае разширяването на сектора за отглеждане на тези култури, да се определи въвеждането на селскостопанските техники и да се изтъкне високото качество на продукт с нарастващ успех на пазара.

Следва да се отбележи също публикуването на посочените по-долу заглавия, посветени на еруката „Rucola della Piana del Sele“:

— *Eruca/Rucola nella piana del Sele (Ерука в долината на река Селе) (Belinda Villanova, изд. Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018 г.);*

— *La Piana del Sele — La Terra e i Contadini* (*Долината на река Селе — земята и земеделските производители*) посвещава на оглеждането на еруката „Rucola della Piana del Sele“ цяла глава, озаглавена „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele“ („Годините на икономически подем и преоткриването на еруката от долината на река Селе“) (Belinda Villanova, изд. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003 г.);

— *Ricette con la Rucola della Piana del Sele (Рецепти с ерука от долината на река Селе)* (Belinda Villanova, изд. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

Еруката „Rucola della Piana del Sele“ също така се споменава в научни статии, по-специално:

— в статията, озаглавена *Nutrizione razionale, un „comandamento“ per la rucola (Рационалното хранене — „заръка“ за ерука)*, публикувана в бр. 24—25/2019 на „Informatore agrario“, долината на река Селе се посочва като основен район, в който се отглежда ерука;

— в статията, озаглавена *Rucola per IV gamma*: *aspetti produttivi e nutrizionali (Ерука от гама IV*: *производство и хранителна стойност)*, публикувана в бр. 37/2016 на списание „Informatore Agrario“, се представя информация относно сравнително изследване на дивата и култивираната ерука. Еруката „Rucola della Piana del Sele“ е включена сред пробите, използвани за изследване на култивираната ерука;

— статията, озаглавена *Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele — Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa (Гама IV и млади растения от долината на река Селе — нарастващо търсене в Европа на „torzella“, ерука и кресон)*, е публикувана в бр: 54 на списанието ARPA Campania Ambiente от 15 октомври 2012 г.;

— в статията, озаглавена *Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele (Научноизследователски дейности за иновации във веригата на доставки на ерука в долината на река Селе)*, публикувана в списание Dal seme (CREA, година IX — юни 2016 г., бр. 2, стр. 11), се посочва, че „Отглеждането на дива ерука [*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.] в Италия бележи непрекъснат ръст; по-специално долината на река Селе (провинция Салерно) е основен център на производството в национален мащаб и една от основните референтни точки на европейския пазар“.

По време на телевизионното предаване „La Linea Verde Orizzonti“, излъчено по канал Rai Uno в събота, 8 февруари 2014 г., еруката „Rucola della Piana del Sele“ е определена като „зеленото злато на долината на река Селе“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния уебсайт:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

или

директно от началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните, горското стопанство и туризма (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità“ [Качество] (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ [Продукти ЗНП ЗГУ ХТСХ] (отстрани вляво на екрана) и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Продуктови спецификации, представени за разглеждане от Европейския съюз].