Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 254/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

č. EU: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Rucola della Piana del Sele“

2. **Členský stát nebo Třetí Země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Názvem „Rucola della Piana del Sele“ CHZO se označují listy rukoly pěstované v oblasti vymezené v bodě 4 a náležející do botanického druhu *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (čeleď brukvovité), lidově nazývané „roketa setá“.

Produkt se uvádí na trh v čerstvém stavu nebo již připravený ke spotřebě (k okamžité spotřebě).

Při sklizni musí mít produkt s CHZO „Rucola della Piana del Sele“ tyto vlastnosti:

Listy: 2–5 cm široké a 8–25 cm dlouhé, pérovitě zářezové, pérovitě střižené nebo pérovitě laločnaté s hustě seskupenými vroubkovanými laloky s délkou do 4 cm (zoubkování může být někdy výrazně slabší nebo zcela chybět). Listy jsou hladké (téměř bez chloupků), matné a s jemným povlakem. Špička každého listu má tvar prodlouženého trojitého laloku. Horní listy jsou v úzkých segmentech.

Listy rukoly musí být bez poškození a viditelných cizorodých látek a musí mít čerstvý, čistý vzhled bez cizorodého zápachu nebo chuti. Nesmějí na nich být paraziti a případná poškození způsobené napadením parazity nesmějí překročit 10 %.

Základní znaky:

zvláště výrazná a pronikavá kořeněná a výrazná vůně,

zřetelně rozeznatelná křupavá textura listů,

znatelná lahodnost, díky níž není nutné používat v zálivce kuchyňskou sůl.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce od pěstování až po sklizeň musí probíhat v oblasti popsané v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Rukola s CHZO „Rucola della Piana del Sele“ se musí balit do sítěk nebo do nádob, jako jsou např. podnosy, krabice, vaničky nebo bedničky, fakultativně v ochranné atmosféře. Obaly mohou být vyrobeny z plastu, dřeva, lepenky nebo jiných materiálů, které zákon považuje za vhodné pro použití v potravinářství.

Všechny obaly musí být uzavřeny, aby nebylo možné produkt vyjmout bez porušení obalu. Produkt se nesmí prodávat nezabalený.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě, kterou jsou opatřena jednotlivá balení, jsou informací požadovaných zákonem uvedeny ještě tyto údaje:

— symbol EU pro CHZO,

— logo CHZO „Rucola della Piana del Sele“, které nesmí být menší než jakékoli jiné označení používané na témže obalu,

— jméno nebo název společnosti a adresa nebo sídlo jednotlivého producenta a/nebo člena sdružení a/nebo balírny,

— původní čistá hmotnost.

Je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není výslovně stanoveno. Je však dovoleno použití označení, která odkazují na názvy, obchodní jména nebo soukromé značky, pokud taková označení nemají pochvalný charakter nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl, jakož i další pravdivé a doložitelné odkazy, které jsou povoleny právními předpisy na úrovni Společenství, na vnitrostátní i regionální úrovni a nejsou v rozporu s cíli a obsahem této specifikace.

Logo

Logo produktu:



Logo má kulatý tvar a je na něm vyobrazen zelený (Pantone 7730 C) list rukoly, částečně vystínovaný světle modrou barvou (Pantone 3005 C), což má představovat řeku Sele a Středozemní moře. Ve spodní části je modrý (Pantone 3005 C) kruh s nápisem „IGP“ (CHZO).

Ve středu loga je nápis „RUCOLA della Piana del Sele“. Použité typy písma: Alice Regular, Info Text Book a Info Text Semibolid Tf Roman.

Velikost loga je možné změnit podle využití, přičemž se musí dodržet poměr 1:1 a každá strana musí mít minimálně 1 cm.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce CHZO „Rucola della Piana del Sele“ zahrnuje správní území těchto obcí v provincii Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella a Capaccio-Paestum.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o registraci CHZO „Rucola Della Piana Del Sele“ vychází z intenzivní, kořenité a ostré vůně produktu, typické křehké struktury listů a specifické výrazné chuti (díky které nemusíte zálivku solit), jakož i ze skutečnosti, že produkt si na trzích získal a rozšířil dobrou pověst.

Zvláštní vlastnosti rukoly s „CHZO Rucola Della Piana Del Sele“ přímo vyplývají z prostředí, ve kterém se pěstuje a jež je z hlediska půdy a klimatu naprosto jedinečné.

Zemědělská půda, na níž se rukola s CHZO „Rucola Della Piana Del Sele“ pěstuje, obsahuje hrubou povrchovou vrstvu vulkanické a naplaveninových půdy. Vulkanická složka pochází z proběhlých erupcí Vesuvu, zatímco zdrojem naplavenin je řeka Sele a další povrchové vodní toky, jimiž je území protkáno.

Takto vzniklá půda je velmi bohatá na makroživiny a mikroživiny, zejména na draslík, vápník a železo, které mají svou úlohu v biologických procesech, jimž produkt vděčí za svou typickou vůni, konzistenci a chuť.

Podnebí oblasti, v níž se rukola s CHZO „Rucola Della Piana Del Sele“ pěstuje, je spolu se zmiňovanou specifičností půdy zásadním faktorem, jenž přispívá k typickým vlastnostem produktu. Díky tomu jej lze pěstovat v podmínkách, které jsou pro jeho vývoj a růst ideální a jež skýtají minimální riziko nedostatku vody a výkyvů teplot.

Specifické podnebí má v této oblasti velký význam a z hlediska tepelné regulace jej doplňují Tyrhénské moře na západním pobřeží a horské pásmo Alburno na severovýchodě, které oblast chrání před chladem přicházejícím z Balkánu a zároveň umožňuje zachycovat srážky přicházející ze západu v přírodních podzemních nádržích, z nichž může plodina čerpat vodu.

Pěstování rukoly bylo v nížině Piana del Sele rozšířené již ve středověku, jak vyplývá z díla „Opere mediche“, které se připisuje škole v Salernu „Scuola medica salernitana“, a zejména z práce Konstantina Afrického (1025–1087), kartaginského lékaře a autora díla „Particulares Dietae“, který přišel do Salerna v roce 1077. Ovšem až koncem 80. let 20. století se zemědělci z této oblasti v kontextu velkých hospodářských vyhlídek rozvíjejícího se odvětví zemědělské produkce v Itálii postupně – s rostoucím zájmem, pozorností a nabyvšími dovednostmi – začali věnovat pěstování salátové zeleniny, zejména rukoly, určené pro trhy s čerstvými potravinami a potravinami k okamžité spotřebě.

Brzy se podle mnoha ústních a písemných svědectví zemědělců a místních obchodníků rukola obecně rozšířila jako kvalitní místní plodina charakteristická pro tuto oblast. Zároveň se název „Rucola Della Piana Del Sele“ začal běžně používat pro označení produktu se specifickou vůní a chutí, který je vzhledem ke své typické konzistenci ideální k okamžité spotřebě.

Právě kvůli specifickým vlastnostem produktu se významní severoitalští producenti začali orientovat na nížinu Piana di Sele a zajišťovat v ní stále větší podíl svých dodávek. Místní zemědělci se začali rukole věnovat ve větší míře a stali se z nich vysoce specializovaní odborníci na její pěstování.

Někteří starší místní producenti stále mají dokumenty o vyúčtování z roku 1993, z nichž vyplývá, že název „Rucola della Piana del Sele“ se již používal.

Od té doby se název „Rucola Della Piana Del Sele“ začal běžně používat, a to i díky mnoha místním událostem (např. akce „Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele“, jejíž první ročník se konal od 5. do 14. srpna 1994 a 13. ročník od 2. do 4. srpna 2007) a setkání („Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele“ – 17. září 2001; „La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP“ – 1. března 2013), které se konaly v této oblasti s cílem vyzdvihnout zvyšující se rozšíření této plodiny, definovat techniky jejího pěstování a zdůraznit vysokou kvalitu tohoto produktu, jenž je znám stále širšímu okruhu lidí.

Produktu „Rucola Della Piana Del Sele“ jsou kromě toho věnovány tyto publikace:

— *„Eruca/Rucola nella piana del Sele“ (Belinda Villanova, vydalo Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018);*

— „*La Piana del Sele* – La Terra e i Contadini“ obsahuje celou kapitolu s názvem „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele“, která se zabývá pěstováním plodiny „Rucola della Piana del Sele“ (*Belinda Villanova, vydala Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003*).

— *„Ricette con la Rucola della Piana del Sele“ (Belinda Villanova, vydala Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).*

Rukola „Rucola della Piana del Sele“ se rovněž zmiňuje ve vědeckých článcích, a to:

— V článku „*Nutrizione razionale, un „comandamento“ per la rucola*“ zveřejněném v časopise „Informatore agrario“ č. 24–25/2019, se nížina Piana del Sele uvádí jako hlavní oblast pěstování rukoly.

— Článek „*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*“ zveřejněný v časopise „Informatore Agrario“ č. 37/2016 uvádí informace o studii porovnávající planě rostoucí a pěstovanou rukolu. Mezi vzorky použitými při studii o pěstované rukole byla i „Rucola della Piana del Sele“.

— Článek *Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele - Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa* zveřejněný v časopise ARPA Campania Ambiente č. 54 z 15. října 2012.

— V článku *Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele* zveřejněném v časopise „Dal seme“ (CREA, svazek IX - červen 2016, č. 2, s. 11), se uvádí: „Pěstování rokety seté (Diplotaxis tenuifolia (L.) DC) v Itálii je rychle se rozvíjejícím odvětvím. Hlavní oblastí produkce v zemi a jedním z hlavních referenčních bodů na evropském trhu je především nížina Piana del Sele v provincii Salerno.“

V televizním pořadu „La Linea Verde Orizzonti“ vysílaném na stanici Rai Uno v sobotu 8. února 2014 se o rukole „Rucola della Piana del Sele“ mluvilo jako o „zeleném zlatu z nížiny Piana del Sele“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství, lesnictví a cestovního ruchu (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).