Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 254/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE«

EU-nr.: PGI-IT-02436 — 20.9.2018

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Rucola della Piana del Sele«

2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« henviser til rucolasalat af arten *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC (familie: Brassicaceae) — almindeligt kendt som »sandsennep« — der dyrkes i det område, der er defineret i punkt 4.

Produktet markedsføres frisk og spiseklart.

Produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« skal have følgende karakteristika, når det høstes:

Blade: 2-5 cm brede og 8-25 cm lange og enten fjerfligede, fjersnitdelte eller fjerlappede med tætsiddende takker, som er op til 4 cm lange (nogle gange kan takkerne være mindre eller helt fraværende). Bladene er glatte (næsten uden dun), uigennemsigtige og blågrønne. Spidsen af hvert blad har form som en aflang trekløver. Topblade er smalle.

Rucolablade skal være fri for skader og synlige fremmedlegemer og have et frisk, rent udseende uden fremmedartet lugt eller smag. De må ikke have parasitter, og skader forårsaget af tidligere parasitangreb må højst andrage 10 %.

Væsentlige egenskaber

Særdeles intens og gennemtrængende, krydret og skarp aroma

Tydelig sprød bladstruktur

Karakteristisk, stærk smag, der betyder, at den kan nydes uden salt.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle stadier i produktionen fra dyrkning til høstning skal foregå inden for området, der er beskrevet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« skal pakkes i netposer eller i beholdere som bakker, æsker, bøtter eller tremmekasser. Modificeret atmosfære er valgfri. Emballagen kan være lavet af plastik, træ, pap eller andre materialer, som er egnet til fødevarer ifølge loven.

Al emballage skal forsegles, så produktet ikke kan fjernes, uden at emballagen rives itu. Produktet må ikke sælges løst.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Ud over de lovpligtige oplysninger skal etiketten på emballagen også omfatte:

— det europæiske BGB-logo

— logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele«, som ikke må være mindre end de andre mærkninger på samme pakke

— navn og adresse eller virksomhedsnavn og -adresse for den enkelte producent og/eller producentorganisation og/eller pakkeri og

— oprindelig nettovægt.

Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Det er dog tilladt at angive navne, firmanavne eller private brands, så længe de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen. Det er endvidere tilladt at bruge andre korrekte og verificerbare henvisninger, der er tilladt i henhold til EU-lovgivningen samt national og regional lovgivning, så længe de respekterer formålet og indholdet i produktspecifikationen.

Logo

Dette er BGB-logoet:



Det er et cirkelformet design med et billede af et grønt (Pantone 7730 C) rucolablad. En del af bladet har en lyseblå (Pantone 3005 C) kant, der symboliserer floden Sele og Middelhavet. I bunden er der en blå (Pantone 3005 C) cirkel, der indeholder bogstaverne IGP [»BGB«].

Ordene »RUCOLA della Piana del Sele« kan ses midt i logoet. De benyttede skrifttyper er Alice Regular, Info Text Book og Info Text Semibold Roman.

Størrelsen på logoet kan ændres, så længe forholdet 1:1 respekteres, og målene er mindst 1 cm på hver led.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« omfatter de områder, der administrativt udgøres af følgende kommuner i provinsen Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella og Capaccio Paestum.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om registrering af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« er baseret på produktets intense, krydrede og skarpe aroma, bladenes karakteristiske, sprøde struktur og deres særlige, stærke smag (der betyder, at de kan nydes uden salt) samt på det faktum, at produktet er blevet kendt på markedet.

Disse særlige karakteristika for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« er resultatet af det miljø, som det dyrkes i, og som er meget karakteristisk, både hvad angår jordbundsforholdene og klimaet.

Den landbrugsjord, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« dyrkes i, består af et tykt overfladelag af vulkansk og alluvial jord. Det vulkanske element skyldes tidligere udbrud fra Vesuv, mens floden Sele og andre vandveje har opbygget alluvialdelen.

Resultatet er, at jorden indeholder mange makro- og mikroelementer, især kalium, calcium og jern, hvilket spiller en rolle i den biologiske proces, der giver produktet dets karakteristiske aroma, struktur og smag.

Hvad angår klimaet, bidrager det område, produktet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Rucola della Piana del Sele« dyrkes i, i samspil med de ovennævnte jordforhold betydeligt til produktets specifikke karakteristika. Det betyder, at afgrøden kan dyrkes under de bedste forhold for udvikling og vækst, og risikoen for skadelig vandknaphed og varmestress minimeres.

Områdets karakteristiske klima er vigtigt og påvirkes både af Det Tyrrhenske Havs temperaturregulerende rolle på vestkysten og af Alburni-bjergkæden mod nordvest, som ikke kun beskytter området mod kulden fra Balkan, men også giver regnen mulighed for at komme ind vestfra, så den kan blive opsamlet i naturlige, underjordiske reservoirer og gavne afgrøderne.

Dyrkning af rucola var allerede udbredt på Piana del Sele-sletten i middelalderen, hvilket fremgår af Opere mediche fra den medicinske skole i Salerno og især af Constantino Africanos (1025-1087) værker. Han var kartagisk læge og forfatter bag værket Particulares Dietae, og han kom til Salerno i 1077. Men det var først sidst i 1980'erne, at landmændene i området i lyset af de gode økonomiske perspektiver, som Italiens spirende sektor for spiseklare landbrugsprodukter kunne tilbyde, med konstant stigende interesse, omhyggelighed og viden begyndte at dyrke salater — især rucola — til markederne for friske og spiseklare produkter.

Utallige mundtlige og skriftlige beretninger fra landmænd og lokale forhandlere viser, at rucola snart blev anerkendt i området som en karakteristisk, lokal afgrøde af høj kvalitet. På samme tid blev brugen af navnet »Rucola della Piana del Sele« almindelig som betegnelse for et produkt med en bestemt aroma og smag, som på grund af sin karakteristiske struktur er mest velegnet til salg i spiseklare former.

Netop på grund af produktets særlige karakteristika er store norditalienske producenter begyndt at flytte en stigende andel af deres eget forsyningsområde til Piana di Sele-sletten, og flere og flere lokale landmænd er begyndt at dyrke rucola, og de er blevet særdeles specialiserede i denne afgrøde.

Nogle af de ældre lokale producenter har stadig salgsdokumentation tilbage fra 1993 liggende, der viser, at navnet »Rucola della Piana del Sele« allerede blev benyttet dengang. Mange landmænd og forhandlere i regionen benytter nu ofte navnet i deres handelsdokumentation.

Siden da er navnet »Rucola della Piana del Sele« blevet almindeligt brugt. Det skyldes delvist de mange lokale begivenheder (*Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, hvoraf første udgave fandt sted fra d. 5. til 14. august 1994, og den 13. udgave fandt sted fra d. 2. til 4. august 2007) og konferencer (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele* — 17. september 2001, *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP* — 1. marts 2013), som er blevet afholdt i området for at fremhæve afgrødens øgede tilstedeværelse, finjustere landbrugsteknikker og fremvise kvaliteten af et produkt, der bliver mere og mere kendt.

Desuden vedrører følgende udgivelser »Rucola della Piana del Sele«:

— *Eruca/Rucola nella piana del Sele (Belinda Villanova, udgivet af Consorzio di Bonifica i Destra del fiume Sele, 2018)*

— *La Piana del Sele — La Terra e i Contadini* indeholder et helt kapitel kaldet »Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele«, som handler om dyrkning af »Rucola della Piana del Sele« (Belinda Villanova, udgivet af Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).

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

»Rucola della Piana del Sele« nævnes også i videnskabelige artikler, nemlig:

— Artiklen »Nutrizione razionale, un »comandamento« per la rucola«, udgivet i magasinet *Informatore Agrario* nr. 24-25/2019, nævner Piana del Sele som det vigtigste område, hvor der dyrkes rucola.

— Artiklen »Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali«, udgivet i magasinet *Informatore Agrario* nr. 37/2016, informerer om en undersøgelse, der sammenligner vild og dyrket rucola. »Rucola della Piana del Sele« var at finde blandt prøverne, der blev brugt til undersøgelsen af dyrket rucola.

— Artiklen »Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele — Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa«, udgivet i magasinet *ARPA Campania Ambiente* nr. 54 af 15. oktober 2012.

— Artiklen »Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele«, udgivet i magasinet *Dal seme* (CREA, årgang IX — juni 2016, nr. 2, s. 11), fastslår, at »dyrkning af sandsennep (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) i Italien er en stærkt stigende branche. Piana del Sele (i provinsen Salerno) er landets primære produktionsområde og et af de vigtigste referencepunkter på det europæiske marked.«

Tv-programmet »La Linea Verde Orizzonti«, som blev sendt på kanalen Rai Uno lørdag d. 8. februar 2014, henviste til »Rucola della Piana del Sele« som »grønt guld fra Piana del Sele«.

Henvisning til offentliggørelsen af specifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

Den fulde tekst til varespecifikationen er tilgængelig på webstedet:

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

eller:

ved at gå direkte til hjemmesiden for ministeriet for landbrugs-, fødevare-, skovbrugs- og turismepolitik (www.politicheagricole.it), klikke på »Qualità« (øverst til højre på skærmen), dernæst på »Prodotti DOP IGP STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.