Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 254/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Eintragungsantrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

EU-Nr.: PGI-IT-02436 — 20.9.2018

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„Rucola della Piana del Sele“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Rucola della Piana del Sele“ bezeichnet die innerhalb des unter Punkt 4 festgelegten abgegrenzten geografischen Gebiets erzeugten Raukeblätter der Pflanzenart *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (aus der Familie der Kreuzblütengewächse), die volkstümlich auch „Wilde Rauke“ genannt wird.

Das Erzeugnis wird im frischen Zustand oder verzehrfertig (Erzeugniskategorie IV Gamma) in den Handel gebracht.

Die Salatrauke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ muss bei der Ernte auf dem Feld folgende Merkmale aufweisen:

Blätter: Die Blätter sind 2-5 cm breit und 8-25 cm lang, entweder fiederspaltig, fiederschnittig oder fiederlappig mit engen, bis zu 4 cm langen, gezahnten Blattlappen (wobei die Blätter bisweilen mit sehr geringer Zahnung und sogar als Vollblätter ausgebildet sein können). Die Blätter sind außerdem kahl (nahezu unbehaart) und von matter dunkelgrüner Farbe. Die Blattspitze ist länglich und dreilappig; die oberen Blätter, falls vorhanden, sind in schmaleren Abschnitten ausgebildet.

Die Raukeblätter müssen unbeschädigt, von frischem Aussehen, sauber und frei von sichtbaren Fremdstoffen, Fremdgeruch und/oder Fremdgeschmack sein. Außerdem dürfen die Blätter keinen Schädlingsbefall aufweisen. Beschädigungen durch einen früheren Schädlingsbefall dürfen auf höchstens 10 % der Blattoberfläche vorhanden sein.

Grundlegende Eigenschaften:

würzig-pikantes, besonders kräftiges und durchdringendes Aroma;

ausgeprägt knusprige Konsistenz der Blätter;

ausgeprägter Eigengeschmack, wodurch beim Würzen auf die Zugabe von Salz (Natriumchlorid) verzichtet werden kann.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Erzeugung vom Anbau bis zur Ernte müssen in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Salatrauke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ wird in Netzen oder in Behältnissen wie z. B. Schalen, Beuteln oder Kisten und gegebenenfalls unter Schutzatmosphäre verpackt. Die genannten Behältnisse können aus Kunststoff, Holz, Karton oder einem anderen für Lebensmittel geeigneten Material sein, das den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Sämtliche Verpackungen müssen so versiegelt werden, dass eine Entnahme des Erzeugnisses ohne Beschädigung der Packung nicht möglich ist. Der Verkauf des losen Erzeugnisses ist nicht zulässig.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf dem Etikett der Verpackungen sind neben den gesetzlich vorgeschriebenen Informationen folgende weitere Angaben anzubringen:

— das EU-Logo der g.g.A.;

— das Logo der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“, das nicht kleiner als andere Angaben sein darf, die eventuell auf derselben Verpackung angebracht sind;

— Name oder Unternehmensbezeichnung und Anschrift oder Sitz des Einzelerzeugers und/oder des Mitglieds einer Erzeugergemeinschaft und/oder des Verpackers;

— das ursprüngliche Nettogewicht.

Hinweise auf weitere, hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale sind unzulässig. Gestattet sind jedoch Angaben, die sich auf Namen, Unternehmen oder private Markenzeichen beziehen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen können, sowie andere wahrheitsgemäße und nachweisbare Angaben, die nach den national, regional oder innerhalb der EU geltenden Vorschriften zulässig sind und nicht in Widerspruch zu Zweck und Inhalt der Produktionsspezifikation stehen.

Logo

Das Logo der geschützten geografischen Angabe ist nachfolgend abgebildet:



Das Logo besteht aus einem kreisförmigen Zeichen, auf dem ein stilisiertes grünes Raukeblatt (Pantone 7730 C) abgebildet ist. Ein Teil des Blattes weist einen blauen Rand (Pantone 3005 C) auf, der den Fluss Sele und das Mittelmeer darstellen soll. Im unteren Teil des Zeichens erscheint in einem blauen Kreis (Pantone 3005 C) der Schriftzug „IGP“.

In der Mitte des Logos ist der Schriftzug „RUCOLA della Piana del Sele“ zu sehen. Folgende Schriftarten werden verwendet: Alice Regular, Info Text Book und Info Text Semibold Tf Roman.

Die Größe des Logos kann je nach Verwendungszweck angepasst werden, wobei das Logo mindestens 1 cm hoch und 1 cm breit sein muss und ein Verhältnis von 1:1 einzuhalten ist.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ umfasst das Verwaltungsgebiet der Gemeinden Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella und Capaccio Paestum in der Provinz Salerno.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ gründet sich einerseits auf das intensive, besonders würzig-pikante Aroma des Erzeugnisses, die typisch knusprige Konsistenz der Blätter und den ausgeprägten Eigengeschmack, sodass auf die Verwendung von Salz zum Würzen verzichtet werden könnte, und andererseits auf das große Ansehen auf den Märkten, das das Erzeugnis mittlerweile genießt.

Diese spezifischen Merkmale der Salatrauke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ sind direkt auf die Bedingungen im Anbaugebiet zurückzuführen, das aus pedoklimatischer Sicht absolut charakteristisch ist.

Die landwirtschaftlichen Flächen, die für den Anbau der Salatrauke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ genutzt werden, bestehen nämlich aus einer dicken Oberschicht aus Vulkan- und Schwemmlandböden, die sich durch die Aktivität des Vesuvs während der vergangenen Eruptionsphasen und die Überschwemmungen des Flusses Sele und der anderen in dem Gebiet liegenden Oberflächengewässer gebildet hat.

Der so entstandene Boden enthält besonders viele Makro- und Mikroelemente, insbesondere Kalium, Kalzium und Eisen. Diese Elemente sind an den biologischen Prozessen beteiligt, die dem Erzeugnis seine typischen Eigenschaften in Bezug auf Aroma, Konsistenz und Geschmack verleihen.

Auch aus klimatischer Sicht trägt das Anbaugebiet der Salatrauke mit der g.g.A. „Rucola della Piana del Sele“ im Zusammenspiel mit den bereits genannten besonderen Bodenbedingungen wesentlich dazu bei, dass sich die Eigenschaften des Erzeugnisses ausbilden, da sich die angebauten Pflanzen unter bestmöglichen Wachstumsbedingungen entwickeln können und die für die Pflanzen schädlichen Risiken von Wasserknappheit und Hitze minimiert sind.

Diese wichtigen klimatischen Besonderheiten des Gebiets sind auf die wärmeregulierende Wirkung des Tyrrhenischen Meeres an dessen Westküste und der im Nordosten gelegenen Gebirgskette der Monte Alburni zurückzuführen. Diese schützt das Gebiet nicht nur vor den Kaltwetterfronten aus dem Balkan, sondern ermöglicht auch, dass das Regenwasser bei den von Westen kommenden Regenfällen in natürlichen unterirdischen Becken gespeichert wird, was für die angebauten Pflanzen von Vorteil ist.

In der Ebene von Sele war der Anbau von Rauke bereits im Mittelalter weit verbreitet, wie aus den „Medizinischen Werken“ hervorgeht, die der „Medizinischen Schule von Salerno“ zugeschrieben werden können, insbesondere Constantinus Africanus (1025-1087), einem Arzt aus Karthago, der 1077 nach Salerno kam und das ernährungswissenschaftliche Werk „Particulares Dietae“ verfasste. Jedoch erst seit Ende der Achtzigerjahre des 20. Jahrhunderts haben sich die landwirtschaftlichen Betriebe der Region aufgrund der großen wirtschaftlichen Möglichkeiten, die sich in Italien im aufstrebenden Sektor der verzehrfertigen landwirtschaftlichen Erzeugnisse boten, nach und nach mit zunehmendem Interesse und großer Sorgfalt und Kompetenz dem Anbau von Blattsalaten und insbesondere dem Anbau von Salatrauke gewidmet, die sowohl als frisches Erzeugnis wie auch verzehrfertig vermarktet wird.

Wie aus zahlreichen mündlichen und schriftlichen Aussagen der hiesigen Landwirte und Händler hervorgeht, hat sich der Anbau von Salatrauke sehr schnell als typischer regionaler Qualitätsanbau durchgesetzt. Zugleich hat sich der Name „Rucola della Piana del Sele“ als traditionelle Bezeichnung für ein Erzeugnis mit besonderem Aroma und Geschmack eingebürgert, das sich aufgrund seiner typischen Konsistenz besser zur Erzeugung von verzehrfertigen Salaten eignet.

Gerade weil das Erzeugnis diese besonderen Eigenschaften aufweist, war und ist es für größere Hersteller in Norditalien vorteilhafter, einen immer größer werdenden Teil ihrer Bezugsgebiete in die Sele-Ebene zu verlagern. Aus demselben Grund wendeten sich auch die hiesigen Landwirte verstärkt dem Anbau von Salatrauke zu, auf den sie sich hoch spezialisiert haben.

Der Name „Rucola della Piana del Sele“, der mittlerweile in die Verkaufsunterlagen vieler landwirtschaftlicher Erzeuger und Händler der Gegend übernommen wurde, ist bereits in Rechnungsunterlagen aus dem Jahr 1993 zu finden, die noch von einigen alten lokalen Erzeugern aufbewahrt werden.

Seit dieser Zeit hat sich der Name „Rucola della Piana del Sele“ vielerorts zunehmend verbreitet, was auch zahlreichen lokalen Veranstaltungen wie der „Sagra della Pizza con la Rucola della Piana del Sele“ (die zum ersten Mal vom 5. bis 14. August 1994 und zum 13. Mal vom 2. bis 4. August 2007 stattfand) und Symposien („Gegenwart und Zukunft des Anbaus der Salatrauke in der Sele-Ebene“ — 17. September 2001; „Rucola della Piana del Sele auf dem Weg zur geschützten geografischen Angabe IGP“ — 1. März 2013) zu verdanken ist, die in der Gegend stattfanden, um auf die zunehmende Ausdehnung der Anbauflächen aufmerksam zu machen, die Feinabstimmung der landwirtschaftlichen Verfahren zu definieren und die hohe Qualität eines Erzeugnisses mit wachsendem Bekanntheitsgrad herauszustellen.

Darüber hinaus wird auf folgende Veröffentlichungen hingewiesen, die der Salatrauke mit dem Namen „Rucola della Piana del Sele“ gewidmet sind:

— *„Eruca/Rucola nella piana del Sele“ über die Senfrauke/Salatrauke in der Sele-Ebene (Belinda Villanova, herausgegeben vom „Consorzio di Bonifica in Destra del Fiume Sele“, 2018);*

— „*La Piana del Sele* — La Terra e i Contadini“ (über die Sele-Ebene, das Land und die Bauern), in der ein ganzes Kapitel dem Anbau der „Rucola della Piana del Sele“ gewidmet ist, das den Titel „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele“ („Die Jahre des Wirtschaftsbooms und die Wiederentdeckung der Salatrauke in der Sele-Ebene“) trägt (*Belinda Villanova, herausgegeben vom Verband „Federazione Coltivatori Diretti di Salerno“, 2003*).

— „*Ricette con la Rucola della Piana del Sele“,* Rezepte mit Salatrauke aus der Sele-Ebene *(Belinda Villanova, herausgegeben vom Verband „Federazione Coltivatori Diretti di Salerno“).*

Die „Rucola della Piana del Sele“ wird außerdem in folgenden wissenschaftlichen Artikeln erwähnt:

— In dem in der Zeitschrift „Informatore agrario“ Nr. 24-25/2019 veröffentlichten Artikel über Ernährung und Empfehlungen für die Salatrauke mit dem Titel „*Nutrizione razionale, un „comandamento“ per la rucola*“ wird die Sele-Ebene als Hauptanbaugebiet für Salatrauke erwähnt.

— Der in der Zeitschrift „Informatore agrario“ Nr. 37/2016 veröffentlichte Artikel „*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*“ über verzehrfertige Salatrauke und die Aspekte der Erzeugung und Ernährung enthält Informationen über eine Studie, bei der wilde Rauke und angebaute Salatrauke verglichen wurden. Zu den bei der Studie untersuchten Salaten gehörte auch „Rucola della Piana del Sele“.

— Der Artikel „*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele — Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa*“ (verzehrfertige Erzeugnisse und Baby-Leaf-Salat aus der Sele-Ebene — zunehmende Nachfrage in Europa nach Torzella-Grünkohl, Kresse und Rauke), der im Magazin „ARPA Campania Ambiente“ Nr. 54 vom 15.10.2012 erschienen ist.

— Im Artikel „*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*“ über die Forschung zur Innovation der Erzeugerkette, der in der Zeitschrift „Dal seme“ (CREA, Jahr IX, Juni 2016, Nr. 2, Seite 11) veröffentlicht wurde, wird berichtet, dass der Anbau von wilder Rauke (Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.) in Italien einen stark wachsenden Sektor darstellt und insbesondere die Sele-Ebene (in der Provinz Salerno) das größte inländische Erzeugungsgebiet ist und zu den wichtigsten Bezugspunkten für den europäischen Markt gehört.

In der am 8. Februar 2014 vom Sender Rai 1 ausgestrahlten Fernsehsendung „Linea Verde Orizzonti“ wurde die „Rucola della Piana del Sele“ als „grünes Gold der Sele-Ebene“ bezeichnet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link:

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

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung, Forstwirtschaft und Tourismus (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.t.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.