Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 254/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02436 — 20.9.2018

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Rucola della Piana del Sele»

2. **Κράτος μέλος ή Τρίτη Χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η ονομασία «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ αναφέρεται σε φύλλα ρόκας που παράγονται στην περιοχή που οριοθετείται στο σημείο 4 κατωτέρω και ανήκουν στο φυτικό είδος *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. [οικογένεια Σταυρανθών (Brassicaceae)], το οποίο κοινώς ονομάζεται «άγρια ρόκα».

Το προϊόν διατίθεται στην αγορά νωπό ή έτοιμο προς κατανάλωση (κατηγορία IV).

Η «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ, κατά τον χρόνο της συγκομιδής της στον αγρό, πρέπει να παρουσιάζει τα εξής χαρακτηριστικά:

Φύλλα: πλάτους 2-5 cm και μήκους 8-25 cm, πτεροσχιδή, πτεροειδή ή πτερόλλοβα με στενούς λοβούς μήκους έως 4 cm και οδοντωτά (μερικές φορές η οδόντωση είναι τόσο ελαφριά που τα φύλλα είναι ενιαία). Τα φύλλα είναι λεία (χωρίς σχεδόν καθόλου τριχίδια), αδιαφανή και γλαυκά. Το κορυφαίο τμήμα τους είναι επίμηκες τρίλοβο και τα ανώτερα φύλλα, εάν υπάρχουν, χωρίζονται σε στενά τμήματα.

Τα φύλλα της ρόκας πρέπει να είναι ακέραια, με φρέσκια όψη, καθαρά και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ύλες και ξένες οσμές και/ή γεύσεις. Πρέπει επίσης να είναι απαλλαγμένα από ενεργές προσβολές επιβλαβών οργανισμών. Τυχόν βλάβες από προηγούμενες προσβολές επιβλαβών οργανισμών δεν πρέπει να ξεπερνούν το ανώτατο όριο του 10 %.

Βασικά χαρακτηριστικά:

άρωμα βοτάνων, πικάντικο, ιδιαίτερα έντονο και διαπεραστικό·

έντονα τραγανή υφή των φύλλων·

αισθητή γευστικότητα του προϊόντος, χάρη στην οποία θα μπορούσε να παραλειφθεί η χρήση αλατιού ως αρτύματος.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής, από την καλλιέργεια έως τη συγκομιδή, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 κατωτέρω γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ πρέπει να συσκευάζεται σε διχτάκια ή σε περιέκτες όπως: δίσκους, σακουλάκια, σκαφίδια, καφάσια, με ή χωρίς προστατευτική ατμόσφαιρα. Οι ανωτέρω περιέκτες μπορούν να είναι από πλαστικό, ξύλο, χαρτόνι ή οποιοδήποτε άλλο υλικό που σύμφωνα με τον νόμο είναι κατάλληλο για τρόφιμα.

Όλες οι συσκευασίες πρέπει να σφραγίζονται κατά τρόπο που το προϊόν να μην μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς να σχιστεί η συσκευασία. Απαγορεύεται η πώληση προϊόντος χύδην.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ετικέτα που τοποθετείται στις συσκευασίες, πέραν των πληροφοριών που απαιτούνται σύμφωνα με τον νόμο, πρεπει να αναγράφει τις εξής ενδείξεις:

— το ευρωπαϊκό σύμβολο της ΠΓΕ·

— τον λογότυπο της «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ, του οποίου οι διαστάσεις πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσες με των άλλων ενδείξεων που αναγράφονται επί της ίδιας συσκευασίας·

— την ονομασία ή την εταιρική επωνυμία και τη διεύθυνση ή έδρα του μεμονωμένου και/ή συνεταιρισμένου παραγωγού και/ή του συσκευαστή·

— το αρχικό καθαρό βάρος.

Απαγορεύεται η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπεται ωστόσο να χρησιμοποιούνται ενδείξεις που αναφέρονται σε ονομασίες, ή εμπορικές επωνυμίες ή ιδιωτικά εμπορικά σήματα, υπό τον όρο ότι δεν έχουν επαινετικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή, καθώς και άλλες αξιόπιστες και τεκμηριωμένες μνείες, τις οποίες επιτρέπει η ενωσιακή, εθνική ή περιφερειακή νομοθεσία και οι οποίες δεν αντιφάσκουν με τους στόχους και το περιεχόμενο των προδιαγραφών προϊόντος.

Λογότυπος

Ο λογότυπος της ονομασίας είναι ο εξής:



Αποτελείται από ένα κυκλικό έμβλημα που αναπαριστά ένα στιλιζαρισμένο φύλλο ρόκας, πράσινου χρώματος (pantone 7730 C) και εν μέρει με γαλάζιο περιθώριο (pantone 3005 C) που αντιπροσωπεύει τον ποταμό Sele και τη Μεσόγειο θάλασσα και το οποίο στο κάτω μέρος φέρει την ένδειξη «IGP» («ΠΓΕ») μέσα σε έναν γαλάζιο κυκλικό δίσκο (pantone 3005 C).

Στο κέντρο του λογότυπου αναγράφονται οι λέξεις: «RUCOLA della Piana del Sele». Χρησιμοποιούνται οι εξής γραμματοσειρές: Alice Regular, Info Text Book και Info Text Semibolid Tf Roman.

Ο λογότυπος μπορεί να προσαρμόζεται σε διάφορες χρήσεις, τηρουμένων των αναλογιών 1:1 και με ελάχιστο μήκος πλευράς το 1 cm.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ περιλαμβάνει τη διοικητική επικράτεια των ακόλουθων δήμων της επαρχίας του Σαλέρνο: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella και Capaccio-Paestum.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ «Rucola della Piana del Sele» βασίζεται στο έντονο, ιδιαίτερο και πικάντικο άρωμα βοτάνων του προϊόντος, στη χαρακτηριστική τραγανή υφή των φύλλων και στην αισθητή τους γευστικότητα, χάρη στην οποία θα μπορούσε να παραλειφθεί η χρήση αλατιού ως αρτύματος, αλλά βασίζεται και στην αποκτηθείσα φήμη του προϊόντος στις αγορές.

Αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ απορρέουν από το περιβάλλον όπου καλλιεργείται, το οποίο έχει πολύ ιδιαίτερο χαρακτήρα, τόσο από άποψη εδάφους όσο και κλίματος.

Η αγροτική γη στην οποία καλλιεργείται η «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ αποτελείται από ένα παχύ επιφανειακό στρώμα ηφαιστειογενούς προσχωσιγενούς εδάφους που σχηματίστηκε χάρη στη δράση του Βεζούβιου και στις παρελθούσες ηφαιστειακές φάσεις του, καθώς και στις προσχώσεις του ποταμού Sele και των άλλων επιφανειακών υδάτινων ρευμάτων που διακλαδίζονται στην περιοχή.

Το έδαφος αυτό με τα τόσο ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι πολύ πλούσιο σε μακροστοιχεία και μικροστοιχεία, ιδίως κάλιο, ασβέστιο και σίδηρο, που εμπλέκονται στις βιολογικές διεργασίες που προσδίδουν στο προϊόν τα τυπικά χαρακτηριστικά του αρώματος, της υφής και της γεύσης του.

Και από άποψη κλίματος, η περιοχή καλλιέργειας της «Rucola della Piana del Sele» ΠΓΕ συμβάλλει σημαντικά, από κοινού με τις προαναφερθείσες ιδιαιτερότητες του εδάφους, στη διαμόρφωση των ειδικών χαρακτηριστικών του προϊόντος, εξασφαλίζοντας στις καλλιέργειες άριστες συνθήκες ανάπτυξης και βλάστησης και ελαχιστοποιώντας τον κίνδυνο υδατικής και θερμικής καταπόνησης.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του κλίματος της περιοχής καθορίζονται από τη θερμορρυθμιστική δράση τόσο του Τυρρηνικού Πελάγους, το οποίο βρέχει τη δυτική της ακτή, όσο και της οροσειράς Alburni στα βορειοανατολικά, η οποία όχι μόνο προστατεύει την περιοχή από το ψύχος που έρχεται από τα Βαλκάνια αλλά και επιτρέπει τη συλλογή των βροχών που έρχονται από τη Δύση σε φυσικούς υπόγειους ταμιευτήρες, προς όφελος των καλλιεργειών.

Στην Piana del Sele, η καλλιέργεια της ρόκας ήταν ευρέως διαδεδομένη ήδη από τον Μεσαίωνα, όπως προκύπτει από ιατρικά συγγράμματα που αποδίδονται στην Ιατρική Σχολή του Σαλέρνο και ιδίως στον Κωνσταντίνο τον Αφρικανό (1025-1087), Καρχηδόνιο γιατρό και συγγραφέα του έργου Particulares Dietae, ο οποίος έφτασε στο Σαλέρνο το 1077. Ωστόσο, μόλις από τα τέλη της δεκαετίας του 1980 οι γεωργικές επιχειρήσεις της περιοχής, αντιλαμβανόμενες τις μεγάλες οικονομικές προοπτικές που παρουσίαζε στην Ιταλία ο αναδυόμενος τομέας των προϊόντων κατηγορίας IV, σταδιακά άρχισαν να καλλιεργούν φυλλώδη λαχανικά και ιδίως ρόκα για την αγορά νωπών προϊόντων και την αγορά της κατηγορίας IV, επιδεικνύοντας όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον, ακρίβεια και ανταγωνιστικότητα.

Σύντομα, όπως προκύπτει από πολυάριθμες προφορικές και γραπτές μαρτυρίες τοπικών γεωργών και εμπόρων, η καλλιέργεια της ρόκας διαδόθηκε ευρέως ως τυπική ποιοτική καλλιέργεια της περιοχής και ταυτόχρονα καθιερώθηκε η ονομασία «Rucola della Piana del Sele» για να υποδηλώσει ένα προϊόν με ιδιαίτερο άρωμα και γεύση, το οποίο, λόγω της χαρακτηριστικής του υφής, είναι ιδανικό για προϊόντα κατηγορίας IV.

Λόγω ακριβώς αυτών των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος, οι μεγάλοι παραγωγοί της βόρειας Ιταλίας θεώρησαν σκόπιμη τη μεταφορά όλο και μεγαλύτερου τμήματος της περιοχής εφοδιασμού τους στην πεδιάδα Piana di Sele, ενώ οι τοπικοί γεωργοί προσανατολίζονται όλο και περισσότερο στην καλλιέργεια ρόκας, στην οποία έχουν μεγάλη εξειδίκευση.

Η ονομασία «Rucola della Piana del Sele», η οποία πλέον χρησιμοποιείται στα εμπορικά έγγραφα πολλών τοπικών γεωργικών παραγωγών και εμπόρων, χρησιμοποιούνταν ήδη από το 1993 σε τιμολόγια, τα οποία φυλάσσονται από ορισμένους παλαιούς τοπικούς παραγωγούς.

Από τότε, η ονομασία «Rucola della Piana del Sele» έχει γνωρίσει σημαντική διάδοση χάρη σε διάφορες τοπικές εκδηλώσεις όπως η «Γιορτή της πίτσας με Rucola della Piana del Sele» (1η διοργάνωση 5-14 Αυγούστου 1994 και 13η διοργάνωση 2-4 Αυγούστου 2007), και συνέδρια («Παρόν και μέλλον της καλλιέργειας της Rucola nella Piana del Sele» – 17 Σεπτεμβρίου 2001, «Η Rucola della Piana del Sele προς την κατοχύρωση ΠΓΕ» – 1η Μαρτίου 2013) που πραγματοποιήθηκαν στην περιοχή για να υπογραμμιστεί η αυξανόμενη έκταση της καλλιέργειας, να καθοριστούν οι γεωπονικές τεχνικές και να προβληθεί η ποιότητα ενός προϊόντος που γίνεται όλο και πιο γνωστό.

Επιπλέον, αναφέρονται οι ακόλουθες δημοσιεύσεις που είναι αφιερωμένες στην «Rucola della Piana del Sele»:

— «*Eruca/Rucola nella piana del Sele*» *(Belinda Villanova, εκδ. Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018)*·

— «*La Piana del Sele* – La Terra e i Contadini», ένα ολόκληρο κεφάλαιο με τίτλο «Τα χρόνια της οικονομικής ανάπτυξης και η αναβίωση της Rucola della Piana del Sele», είναι αφιερωμένο στην καλλιέργεια της «Rucola della Piana del Sele» (*Belinda Villanova, εκδ. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).*

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

Η «Rucola della Piana del Sele» αναφέρεται και σε επιστημονικά άρθρα, και συγκεκριμένα:

— Το άρθρο «*Nutrizione razionale, un "comandamento" per la rucola*», που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό «Informatore agrario», τεύχος 24-25/2019, αναφέρει την Piana del Sele ως κύρια περιοχή για την καλλιέργεια της ρόκας.

— Το άρθρο «*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*» που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό «Informatore agrario», τεύχος 37/2016, παρέχει πληροφορίες βάσει μιας συγκριτικής έρευνας της άγριας και της καλλιεργημένης ρόκας. Ανάμεσα στα δείγματα που χρησιμοποιήθηκαν για τη μελέτη της καλλιεργημένης ρόκας περιλαμβάνεται η «Rucola della Piana del Sele».

— Το άρθρο «*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele - Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa*» που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό ARPA Campania Ambiente, τεύχος 54 της 15.10.2012.

— Το άρθρο «*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*» που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό «Dal seme» (CREA, έτος IX- Ιούνιος 2016 τεύχος 2, σ. 11), αναφέρει ότι «Η καλλιέργεια της άγριας ρόκας [Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.] στην Ιταλία είναι ένας τομέας που γνωρίζει δυναμική ανάπτυξη. Ιδίως η Piana del Sele (στην επαρχία του Σαλέρνο) αντιπροσωπεύει το μεγαλύτερο κέντρο παραγωγής σε εθνικό επίπεδο και ένα από τα κύρια σημεία αναφοράς στην ευρωπαϊκή αγορά».

Στην τηλεοπτική εκπομπή «La Linea Verde Orizzonti» που μεταδόθηκε στο κανάλι Rai Uno το Σάββατο 8 Φεβρουαρίου 2014, η «Rucola della Piana del Sele» χαρακτηρίστηκε ως «ο πράσινος χρυσός της πεδιάδας Piana del Sele».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος είναι διαθέσιμο στον ακόλουθο ιστότοπο:

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

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων, Δασών και Τουρισμού (www.politicheagricole.it), επιλογή «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».