Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2020/C 254/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotlusele vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

ELi nr: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

Rucola della Piana del Sele

2. **Liikmesriik või Kolmas Riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Kaitstud geograafiline tähis „Rucola della Piana del Sele“ viitab punktis 4 määratletud piirkonnas kasvatatava liigi *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC (sugukond: ristõielised (Brassicaceae)) – tuntud üldnimetuse „võõr-liivsinep“ järgi – lehtedele.

Toode lastakse turule värskelt või söömisvalmilt.

Kaitstud geograafilise tähisega tootel „Rucola della Piana del Sele“ peavad olema saagikoristuse ajal järgmised omadused:

lehed: 2–5 cm, 8–25 cm pikad ning kas sulgjate lõhenenud, sulgjate liitlehtede või sulgjate lehehõlmadega, tihedalt rühmitunud kuni 4 cm pikkused sakkhambulised lehehõlmad (mõnikord võib sakkhambulisus olla oluliselt väiksem või puududa täielikult). Lehed on siledad (peaaegu ilma karvadeta), läbipaistmatud ja veidi hallikasrohelised. Iga lehe tipuosa on pikliku kolmehõlmalise kujuga. Ülalehed on kitsaste segmentidena.

Võõr-liivsinepi lehed peavad olema ilma kahjustusteta ja nähtava võõrolluseta, värske puhta välimusega ning ilma võõra lõhna või maitseta. Neil ei tohiks olla parasiite ning varasemate parasiitnakkuste põhjustatud kahjustusi ei tohi olla rohkem kui 10 %.

Olulised omadused:

eriti intensiivne ja läbitungiv vürtsikas ja terav lõhn;

lehed selgelt tajutava krõmpsuva tekstuuriga;

iseloomulik tugev maitse tähendab, et võite nautida seda ilma soolamiseta.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid alates kasvatamisest kuni saagikoristuseni peavad toimuma punktis 4 kirjeldatud piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Rucola della Piana del Sele“ tuleb pakendada võrkkottidesse või sellistesse pakenditesse nagu alused, pakid, karbid või kastid. Gaasipakendid on valikulised. Pakend võib olla valmistatud plastist, puidust, papist või mis tahes muust toiduainetega kasutamiseks sobivast materjalist.

Kõik pakendid peavad olema suletud nii, et toodet ei saaks ilma seda lahti rebimata eemaldada. Toodet ei tohi müüa lahtiselt.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks seadusega nõutavale teabele peab pakendi märgisel olema ka järgmine teave:

— Euroopa kaitstud geograafilise tähise logo;

— KGT „Rucola della Piana del Sele“ logo, mis ei tohi olla väiksem kui muu samal pakendil kasutatud märgistus;

— üksiktootja ja/või tootjate ühenduse ja/või pakendaja nimi ja aadress või ärinimi ja registrijärgne asukoht ning

— netokaal päritolukohas.

Keelatud on lisada muid kirjeldusi, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Märgistuses võib siiski kasutada nime, ärinime või oma kaubamärki, tingimusel et see ei ole toodet kiitva ega tarbijat eksitava iseloomuga. Kasutada võib ka muid ELi, riigi või piirkonna õigusaktide alusel lubatud tõeseid ja kontrollitavaid viiteid, kui need ei lähe vastuollu tootespetsifikaadi eesmärgi ja sisuga.

Logo

See on KGT logo:



Sellel ümmarguse kujundusega logol on roheline (Pantone 7730 C) võõr-liivsinepi leht, mis on osaliselt ääristatud helesinisega (Pantone 3005 C), et kujutada Sele jõge ja Vahemerd. Logo allosas on sinise (Pantone 3005 C) sõõri sees tähed IGP (KGT).

Logo keskel on sõnad „RUCOLA della Piana del Sele“. Kasutatud on kirjatüüpe Alice Regular, Info Text Book ja Info Text Semibold Roman.

Logo suurust võib muuta eri kasutusotstarbega kohandamiseks, järgides suhet 1: 1 ning veendudes, et iga külg on vähemalt 1 cm.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Rucola della Piana del Sele“ tootmispiirkond hõlmab järgmiste Salerno provintsi kommuunide haldusterritooriumi: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella ja Capaccio Paestum.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Rucola della Piana del Sele“ registreerimise taotlus põhineb toote intensiivsel, vürtsikal ja teraval lõhnal, lehtede iseloomulikul krõmpsuval tekstuuril ja nende eriomasel tugeval maitsel (see tähendab, et võite neid nautida isegi ilma soolamiseta), ning asjaolul, et toode on turgudel tuntust kogunud.

Need kaitstud geograafilise tähisega toote „Rucola della Piana del Sele“ eriomadused tulenevad otseselt selle kasvukeskkonnast, millel on täiesti ainulaadne mullastik ja kliima.

Selle põllumajandusmaa pinnas, kus kaitstud geograafilise tähisega toodet „Rucola della Piana del Sele“ kasvatatakse, koosneb paksust vulkaanilise ja lammimulla kihist. Vulkaaniline element tuleneb Vesuuvi varasematest pursetest ning settekomponendi annavad Sele jõgi ja muud pinnaveekogud.

Tekkinud pinnas on väga rikkalik makro- ja mikroelementide, eriti kaaliumi, kaltsiumi ja raua poolest, millel on oma roll bioloogilistes protsessides – need annavad tootele iseloomuliku lõhna, tekstuuri ja maitse.

Mis puutub kliimasse, siis aitab kaitstud geograafilise tähisega toote „Rucola della Piana del Sele“ kasvatamise piirkond koostoimes eespool nimetatud mullastiku omadustega oluliselt kaasa toote eriomaduste kindlaksmääramisele. See võimaldab kasvatada põllukultuuri selle arenguks ja kasvuks sobivaimates tingimustes ning vähendab kahjuliku vee- ja termilise stressi ohtu.

Piirkonna kliima eripära on oluline ning seda mõjutab nii läänerannikul oleva Türreeni mere ja kirdes oleva Alburni mäestiku temperatuuri reguleeriv roll, mis mitte ainult ei kaitse seda Balkanilt tuleva jaheduse eest, vaid võimaldab ka läänest tulevaid sademeid koguda looduslikesse maa-alustesse reservuaaridesse, millest saavad kasu põllukultuurid.

Piana del Sele tasandikul oli võõr-liivsinepi kasvatamine laialt levinud juba keskajal, nagu ilmnes Salerno meditsiinikooli väljaandest „Opere mediche“ ja eriti Salernosse 1077. aastal tulnud Kartaago arsti ja teose „Particulares Dietae“ autori Constantino Africano (1025–1087) tööst. Ent alles 1980ndate lõpus, võttes arvesse Itaalia tärkava söömisvalmis põllumajandustoodete sektori peamisi majanduslikke väljavaateid, läksid piirkonna põllumajandustootjad üha suurema huvi, hoole ja vilumusega järk-järgult üle salatitaimede – eelkõige võõr-liivsinepi – kasvatamisele värskete ja söömisvalmis toodete turgude tarbeks.

Nagu nähtub põllumajandustootjate ja kohalike kauplejate suulistest ja kirjalikest tunnistustest, muutus võõr-liivsinep peagi laialt tuntuks piirkonnale iseloomuliku kohaliku kvaliteetse põllukultuurina. Samal ajal võeti üldkasutusse nimetus „Rucola della Piana del Sele“, et tähistada erilise lõhna ja maitsega toodet, mis oma iseloomuliku tekstuuri tõttu sobib kõige paremini müügiks söömisvalmis tootena.

Just toote eriomaduste tõttu on Põhja-Itaalia suurimad tootjad hakanud üha suuremat osa oma varustuspiirkonnast ümber paigutama Piana di Sele tasandikule ning kohalikud põllumajandustootjad on hakanud üha rohkem tegelema võõr-liivsinepi – põllukultuuri, millele nad on väga spetsialiseerunud – kasvatamisega.

Mõnedel vanematel kohalikel põllumajandustootjatel on endiselt alles 1993. aastast pärinevad arvedokumendid, millelt on näha, et nimetus „Rucola della Piana del Sele“ oli juba siis kasutusel. Nüüd on see tavakasutuses paljude piirkonna põllumajandustootjate ja kauplejate äridokumentides.

Sellest ajast peale hakati nimetust „Rucola della Piana del Sele“ laialdaselt kasutama. See on osaliselt tingitud arvukatest kohalikest üritustest (*Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, mis toimus esimest korda 5.–14. augustil 1994 ja 13. korda 2.–4. augustil 2007) ja konverentsidest (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele* – 17. septembril 2001; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP* – 1. märtsil 2013), mida korraldati piirkonnas põllukultuuri üha suurema esinemise rõhutamiseks, kasvatamismeetodite täiustamiseks ja üha rohkem tuntust koguva toote hea kvaliteedi näitamiseks.

Peale selle on tootele „Rucola della Piana del Sele“ pühendatud järgmised väljaanded:

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

— „La Piana del Sele – La Terra e i Contadini“ sisaldab tervet toote „Rucola della Piana del Sele“ kasvatamisele pühendatud peatükki „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele“ (Belinda Villanova, väljaandja Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).

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

Toodet „Rucola della Piana del Sele“ on mainitud ka teadusartiklites, nimelt:

— ajakirja „Informatore Agrario“ numbris 24–25/2019 avaldatud artikkel „Nutrizione razionale, un „comandamento“ per la rucola“ mainitakse Piana del Selet võõr-liivsinepi peamise kasvupiirkonnana.

— Artiklis „Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali“, mis ilmus ajakirja „Informatore Agrario“ numbris 37/2016, antakse teavet metsikut ja kultiveeritud võõr-liivsinepit võrdleva uuringu kohta. Toode „Rucola della Piana del Sele“ oli kultiveeritud võõr-liivsinepi uuringus kasutatud valimite hulgas.

— Ajakirja „ARPA Campania Ambiente“ 15. oktoobri 2012. aasta numbris 54 avaldatud artikkel „Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa“.

— Ajakirjas „Dal seme“ (CREA, IX köide – juuni 2016, nr 2, lk 11) avaldatud artiklis „Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele“ on öeldud: „Võõr-liivsinepi (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) kasvatamine on Itaalias kiirelt kasvav sektor. Eriti Piana del Sele (Salerno provints) on riigi peamine tootmispiirkond ja üks peamisi võrdluspunkte Euroopa turul“.

Telesaates „La Linea Verde Orizzonti“, mis läks eetrisse Rai Uno kanalil laupäeval, 8. veebruaril 2014, nimetati toodet „Rucola della Piana del Sele“ „Piana del Selest pärit roheliseks kullaks“.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda aadressil

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

või

otse põllumajandus-, toidu-, metsandus- ja turismipoliitika ministeeriumi kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità“ (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP STG“ (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.