Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(2020/C 254/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE”

EU-nro: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

SAN () SMM (X)

1. **Nimi tai nimet**

”Rucola della Piana del Sele”

2. **Jäsenvaltio tai Kolmas Maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Rucola della Piana del Sele -nimeä käytetään lajin *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC lehdistä (heimo: Brassicaceae), yleisnimeltään isohietasinappi, jota kasvatetaan 4 kohdassa määritellyllä alueella.

Tuote saatetaan markkinoille tuoreena tai nautintavalmiina.

SMM-tuotteella ”Rucola della Piana del Sele” on sadonkorjuuhetkellä oltava seuraavat ominaisuudet:

Lehdet: 2–5 cm leveitä ja 8–25 cm pitkiä sekä joko parijakoisia, pariosaisia tai pariliuskaisia; liuskat hienojakoisen hammaslaitaisia, tiiviisti ryhmittyneitä ja enintään 4 cm pitkiä (joskus hammaslaitaisuutta voi olla erittäin vähän tai ei lainkaan). Lehtien pinta on lähes karvaton, läpikuultamaton ja hieman vahapintainen. Kunkin lehden kärkiosa on muodoltaan pitkulainen ja kolmiliuskainen. Ylemmät lehdet ovat kapeajaokkeisia.

Lehdet eivät saa olla vaurioituneita, eikä niissä saa olla näkyviä vieraita aineita. Niiden ulkonäön on oltava raikas ja puhdas, eikä niissä saa olla vierasta hajua tai makua. Niissä ei saa olla loisia, ja aiempien loistartuntojen aiheuttamien vaurioiden on rajoituttava enintään 10 prosenttiin.

Olennaiset ominaispiirteet:

Erityisen voimakas ja läpitunteva, mausteinen ja terävä aromi;

lehtien selvästi havaittavissa oleva rapea rakenne;

tunnusomainen vahva maku, jonka vuoksi lehtiä voidaan nauttia suolaamatta.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden viljelystä sadonkorjuuseen on tapahduttava 4 kohdassa kuvatulla alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

SMM-tuote ”Rucola della Piana del Sele” on pakattava verkkopusseihin tai esimerkiksi taimilavoihin, paketteihin, taimiastioihin tai laatikoihin. Suojakaasuun pakkaaminen on valinnaista. Pakkaus voidaan valmistaa muovista, puusta, kartongista tai muusta materiaalista, jonka katsotaan laissa soveltuvan elintarvikekäyttöön.

Kaikki pakkaukset on suljettava siten, että tuotetta ei saa ulos pakkauksesta repimättä sitä auki. Tuotetta ei saa myydä irrallaan.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Laissa vaadittujen tietojen lisäksi pakkauksen etiketissä on oltava myös:

— Euroopan unionin SMM-tunnus;

— SMM-merkintä ”Rucola della Piana del Sele”, joka ei saa olla pienempi kuin mikään muu samassa pakkauksessa käytetty merkintä;

— yksittäisen tuottajan ja/tai tuottajajärjestön ja/tai pakkaamolaitoksen nimi ja osoite tai toiminimi ja kotipaikka sekä

— nettopaino lähtöpaikassa.

Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty. Nimiin, yrityksiin tai tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Lisäksi on sallittua käyttää muita totuudenmukaisia ja todennettavissa olevia viittauksia, jotka ovat EU:n säännösten tai kansallisten tai alueellisten säännösten nojalla sallittuja ja jotka eivät ole ristiriidassa tuote-eritelmän tarkoituksen ja sisällön kanssa.

Tunnus

Tämä on SMM-tunnus:



Tunnus on ympyränmuotoinen, ja sen sisällä on kuva vihreästä (Pantone 7730 C) sinappikaalinlehdestä, joka on osittain reunustettu Selejokea ja Välimerta edustavalla vaaleansinisellä (Pantone 3005 C). Alaosassa on sininen (Pantone 3005 C) ympyrä, jossa on kirjaimet IGP [SMM].

Tunnuksen keskellä on sanat ”RUCOLA della Piana del Sele”. Tunnuksessa käytetään kirjasinlajeja Alice Regular, Info Text Book ja Info Text Semibold Roman.

Tunnuksen kokoa voidaan muuttaa eri käyttötarkoituksiin suhteessa 1:1 ja siten, että mitat ovat vähintään 1 cm sivua kohden.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-tuotteen ”Rucola della Piana del Sele” tuotantoalue käsittää seuraavien Salernon maakunnan kuntien hallintoalueen: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella ja Capaccio Paestum.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

SMM-tuotteen ”Rucola della Piana del Sele” rekisteröintihakemus perustuu tuotteen voimakkaaseen, mausteiseen ja terävään aromiin, lehtien rapeaan rakenteeseen ja niiden tunnusomaiseen vahvaan makuun (lehtiä voidaan siis nauttia jopa suolaamatta) ja siihen, että tuote on tullut tunnetuksi markkinoilla.

Nämä SMM-tuotteen ”Rucola della Piana del Sele” erityispiirteet ovat suoraa seurausta sekä maaperän että ilmaston osalta täysin erityisestä viljely-ympäristöstä.

Maatalousmaassa, jolla SMM-tuotetta ”Rucola della Piana del Sele” on viljelty, on paksu pintakerros vulkaanista maata ja lietemaata. Vulkaanisuus johtuu Vesuvius-vuoren menneistä purkauksista, kun taas Selejoki ja muut pintavedet ovat syynä lietemaahan.

Tuloksena olevassa maaperässä on paljon pää- ja hivenravinteita, erityisesti kaliumia, kalsiumia ja rautaa, joilla on merkitystä biologisissa prosesseissa ja jotka antavat tuotteelle sen ominaisen tuoksun, koostumuksen ja maun.

Viljelyalueen ilmasto vaikuttaa merkittävästi SMM-tuotteen ”Rucola della Piana del Sele” erityisominaisuuksiin yhdessä edellä mainittujen maaperän ominaisuuksien kanssa. Tämän johdosta sato kasvaa sen kehityksen ja kasvun kannalta parhaissa olosuhteissa, ja se minimoi haitallisen vesi- ja lämpörasituksen riskin.

Alueen ilmaston erityisyys on tärkeä, ja siihen vaikuttavat sekä länsirannikon lämpötilaa säätelevän Tyrrhenanmeren vaikutus että koillisessa oleva Alburnin vuoristoalue, joka ei ainoastaan suojaa aluetta Balkanilta saapuvalta kylmältä ilmalta, vaan myös mahdollistaa lännestä tulevan sadeveden kerääntymisen luonnollisiin maanalaisiin altaisiin, mikä hyödyttää satoa.

Sinappikaalin viljely oli levinnyt Piana del Selen tasangolla laajalle jo keskiajalla, kuten Schola Medica Salernitana -lääkärikoulun teos Opere mediche ja Salernoon vuonna 1077 muuttaneen karthagolaisen lääkärin ja kirjailijan Constantinus Africanuksen (1025–1087) kirjoittama Particulares Dietae osoittavat. Kuitenkin vasta 1980-luvun lopulla alueen viljelijät alkoivat Italian orastavan nautintavalmiiden maataloustuotteiden tuotannon tarjoamien merkittävien talousnäkymien vuoksi vähitellen siirtyä tuottamaan salaattivihanneksia – erityisesti sinappikaalia – tuoreiden ja sellaisenaan syötävien tuotteiden markkinoille, ja kiinnostus, viljelyn tarkkuus ja ammattitaito ovat jatkuvasti lisääntyneet.

Kuten lukuisat viljelijöiden ja paikallisten kauppiaiden suulliset ja kirjalliset lausunnot osoittavat, isohietasinapista tuli pian laajalti tunnettu alueelle ominainen korkealaatuinen viljelykasvi. Samalla Rucola della Piana del Sele -nimitystä alettiin yleisesti käyttää merkitsemään sellaista tuotetta, jolla on erityinen tuoksu ja maku ja joka sopii sille tyypillisen koostumuksen vuoksi myyntiin sellaisenaan.

Juuri tuotteen erityisominaisuuksien vuoksi suuret pohjoisitalialaiset tuottajat ovat alkaneet siirtää yhä suurempaa osaa omasta toimitusalueestaan Piana di Selen tasangolle, ja paikalliset viljelijät ovat myös ryhtyneet enenevässä määrin kasvattamaan isohietasinappia, jonka viljelyyn he ovat nyt erikoistuneet.

Joillakin vanhemmilla paikallisilla tuottajilla on edelleen vuodelta 1993 peräisin olevia laskutusta koskevia asiakirjoja, jotka osoittavat, että nimi ”Rucola della Piana del Sele” oli käytössä jo silloin. Nimitystä käytetään nyt yleisesti monien alueen maanviljelijöiden ja kauppiaiden kaupallisissa asiakirjoissa.

Myöhemmin nimitystä ”Rucola della Piana del Sele” on käytetty laajalti. Tämä johtuu osaltaan lukuisista paikallisista tapahtumista (Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele, joka järjestettiin ensimmäisen kerran 5.–14. elokuuta 1994 ja 13. kerran 2.–4. elokuuta 2007) ja konferensseista (17. syyskuuta 2001 järjestetty Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele ja 1. maaliskuuta 2013 järjestetty La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP), joiden tarkoituksena on korostaa viljelykasvin nousua, hienosäätää viljelymenetelmiä ja esitellä yhä tunnetumman tuotteen korkeaa laatua.

Lisäksi seuraavat julkaisut on omistettu Rucola della Piana del Sele -kasville:

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

— La Piana del Sele – La Terra e i Contadini sisältää kokonaisen luvun "Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele", joka on omistettu Rucola della Piana del Sele -kasvin kasvattamiselle (Belinda Villanova, julkaisija Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).

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

Rucola della Piana del Sele -kasvi mainitaan myös seuraavissa tieteellisissä artikkeleissa:

— Informatore Agrario -lehden numerossa 24–25/2019 julkaistussa artikkelissa "Nutrizione razionale, un 'comandamento' per la rucola" mainitaan Piana del Sele isohietasinapin kasvatuksen pääalueena.

— Artikkelissa "Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali", joka julkaistiin Informatore Agrario -lehden numerossa 37/2016, annetaan tietoja villin ja viljellyn isohietasinapin vertailututkimuksesta. "Rucola della Piana del Sele" oli yksi näytteistä, joita käytettiin viljellyn isohietasinapin tutkimiseen.

— ARPA Campania Ambiente -lehden 15. lokakuuta 2012 numerossa 54 julkaistu artikkeli "Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa".

— Artikkelissa "Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele", joka julkaistiin Dal seme -lehdessä (CREA, osa IX. kesäkuu 2016, numero 2, s. 11), todetaan, että "isohietasinapin viljely (Diplotaxis tenuifolia (L.) DC) on nopeasti kasvava ala. Erityisesti Piana del Sele (Salernon maakunta) on maan pääasiallinen tuotantoalue ja yksi Euroopan markkinoiden tärkeimmistä kiinnekohdista."

Rai Uno -televisiokanavalla lauantaina 8. helmikuuta 2014 lähetetyssä La Linea Verde Orizzonti -ohjelmassa Rucola della Piana del Sele -kasvia kutsuttiin Piana del Selen vihreäksi kullaksi.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Tuote-eritelmän konsolidoitu teksti on saatavissa osoitteessa

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

tai vaihtoehtoisesti

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike-, metsätalous- ja matkailuministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".