Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 254/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE"

EU br.: PGI-IT-02436 – 20.9.2018.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv**

„Rucola della Piana del Sele"

2. **Država članica ili Treća Zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Naziv ZOZP-a „Rucola della Piana del Sele" odnosi se na listove rukole vrste *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC (porodica: *Brassicaceae*) – poznate pod nazivom „uskolisni dvoredac" – koja se uzgaja na području određenom u točki 4.

Proizvod se stavlja na tržište svjež ili spreman za konzumaciju.

ZOZP „Rucola della Piana del Sele" mora imati sljedeća svojstva u trenutku branja:

listovi: široki 2–5 cm, dugi 8–25 cm te perasto razdijeljeni, perasto rascijepani ili perasto režnjasti s usko grupiranim nazubljenim režnjevima do 4 cm duljine (nazubljenost u nekim slučajevima može biti znatno smanjena ili je uopće ne mora biti). Listovi su glatki (gotovo bez malja), neprozirni i blago zelenkasto plave boje. Vrh svakog lista u obliku je izduženih triju resa. Listovi su u gornjem dijelu uži.

Listovi rukole ne smiju biti oštećeni ni prekriveni vidljivom stranom tvari i moraju izgledati svježe i čisto te biti bez stranog mirisa i okusa. Ne smiju imati parazite, a šteta prouzrokovana prethodnom zarazom parazitima mora biti ograničena na 10 % ili manje.

Osnovna svojstva:

osobito intenzivna i prodorno pikantna te oštra aroma,

jasno uočljiva hrskava struktura listova,

karakterističan okus zahvaljujući kojem je se može konzumirati bez dodavanja soli.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnog procesa, od uzgoja do branja, moraju se provesti na području opisanom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

ZOZP „Rucola della Piana del Sele” mora biti zapakiran u mrežaste vrećice ili spremnike kao što su podlošci, paketi, posudice ili sanduci. Modificirane atmosfere nisu obvezne. Pakiranje mora biti od plastike, drveta, kartona ili drugog materijala koji se zakonski smatra prikladnim za upotrebu s prehrambenim proizvodima.

Sva pakiranja moraju biti zapečaćena tako da se proizvod ne može izvaditi, a da se pakiranje ne otvori. Proizvod se ne smije prodavati u rasutom stanju.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Osim podataka koji se zahtijevaju zakonodavstvom, etiketa na pakiranju mora sadržavati i:

— europski logotip ZOZP-a,

— logotip ZOZP-a „Rucola della Piana del Sele”, koji ne smije biti manji od bilo kojih drugih oznaka koje se koriste na istom pakiranju,

— ime i adresu ili naziv društva i registrirano sjedište pojedinačnog proizvođača i/ili udruženja proizvođača i/ili pogona za pakiranje, i

— neto masu izvaganu na izvoru.

Zabranjeno je dodavati druge opise koji nisu isključivo predviđeni. Međutim, dopušta se upotreba imena, naziva društava ili privatnih marki ako nemaju pohvalno značenje i ako potrošača ne dovode u zabludu. Nadalje, smiju se upotrebljavati druga istinita i provjerljiva upućivanja dopuštena trenutačno važećim nacionalnim ili regionalnim zakonodavstvom EU-a, pod uvjetom da nisu protivna ciljevima i sadržaju specifikacija proizvoda.

Logotip

Ovo je logotip ZOZP-a:



kružnog je dizajna i sadržava sliku zelenog (pantone 7730 C) lista rukole, djelomično obrubljenog svjetloplavom (pantone 3005 C), koja predstavlja Mediteransko more. U dnu se nalazi plavi (pantone 3005 C) krug u kojemu se nalaze slova IGP [„ZOZP”].

U središtu logotipa nalaze se riječi „RUCOLA della Piana del Sele”. Fontovi koji se koriste su Alice Regular, Info Text Book i Info Text Semibold Roman.

Veličina logotipa može se mijenjati kako bi ga se prilagodilo različitim veličinama, uz pridržavanje omjera 1:1 i osiguravanje najmanjih dimenzija od 1 cm po stranici.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ZOZP-a „Rucola della Piana del Sele” obuhvaća administrativno područje sljedećih općina unutar pokrajine Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella i Capaccio Paestum.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju ZOZP-a „Rucola della Piana del Sele” temelji se na intenzivnoj, pikantnoj i oštroj aromi, karakterističnoj hrskavoj strukturi listova te njihovu prepoznatljivom snažnom okusu (zahvaljujući kojem ih se može konzumirati bez dodavanja soli) te na činjenici da je proizvod postao popularan na tržnicama.

Te su posebne značajke ZOZP-a „Rucola della Piana del Sele” izravan rezultat okoliša u kojemu se uzgaja, a koji je u potpunosti specifičan kad je riječ o tlu i klimi.

Poljoprivredno zemljište na kojemu se uzgaja ZOZP „Rucola della Piana del Sele” sastoji se od debelog sloja vulkanskog i aluvijalnog tla. Vulkanski element prisutan je zbog prethodnih erupcija Vezuva, dok aluvijalni element osiguravaju rijeka Sele i drugi površinski vodni putovi.

Tako nastalo tlo iznimno je bogato makroelementima i mikroelementima, osobito kalijem, kalcijem i željezom, koji su važni u biološkim procesima koji proizvodu daju njegovu aromu, strukturu i okus.

Kad je riječ o klimi, područje u kojem se uzgaja ZOZP „Rucola della Piana del Sele” u sinergiji s prethodno navedenim značajkama tla znatno doprinosi određivanju posebnih značajki proizvoda. Zbog toga se usjev može uzgajati u uvjetima koji su optimalni za njegov razvoj i smanjuje se rizik štetnog vodnog i toplinskog stresa.

Posebnost klime tog područja važna je, a na nju utječu Tirensko more na zapadnoj obali, koje je važno za regulaciju temperature, i planinski lanac Alburni na sjeveroistoku, koji ga štiti od hladnoće s Balkana, ali i omogućava da se kiše sa zapada skupljaju u prirodnim podzemnim rezervoarima, što pozitivno utječe na usjeve.

U ravnici Piana del Sele uzgajanje rukole bilo je raširenо već u srednjem vijeku, o čemu svjedoči djelo *Opere mediche,* koje se pripisuje Salernskoj medicinskoj školi, a osobito djela Constantina Africana (1025.–1087.), kartaškog liječnika i autora djela *Particulares Dietae,* koji je u Salerno stigao 1077. Međutim, tek krajem 1980-ih, kada je talijanski sektor gotovih poljoprivrednih proizvoda bio u procvatu, poljoprivrednici su se postepeno počeli okretati uzgajanju povrća za salatu – osobito rukole – svježe i namijenjene neposrednoj konzumaciji, i to uz povećano zanimanje, brigu i bolje vještine.

Rukolu se uskoro, kako brojna usmena i pismena svjedočenja poljoprivrednika i lokalnih trgovaca pokazuju, počelo smatrati prepoznatljivim lokalnim usjevom visoke kvalitete u tom području. Naziv „Rucola della Piana del Sele” u isto se vrijeme počeo upotrebljavati za označivanje proizvoda posebne arome i okusa, koji je, zbog svoje karakteristične teksture, najprikladniji za prodaju u oblicima spremnima za konzumaciju.

Veći su proizvođači u sjevernoj Italiji upravo zbog posebnih svojstava proizvoda počeli premještati sve veće udjele svojih područja opskrbe u ravnicu Piana di Sele, a lokalni su poljoprivrednici sve više počeli uzgajati rukolu, usjev za koji su postali visokospecijalizirani.

Neki od starijih lokalnih proizvođača još uvijek imaju račune iz 1993. na kojima se vidjeti da je naziv „Rucola della Piana del Sele” i tada bio u upotrebi. Sada ga se svakodnevno koristi u komercijalnim dokumentima brojnih poljoprivrednika i trgovaca iz te regije.

Otada je naziv „Rucola della Piana del Sele” ušao u široku upotrebu. Za to su dijelom zaslužne lokalne manifestacije (*Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, koja se prvi puta održala od 5. kolovoza do 14. kolovoza 1994., a 13. puta od 2. kolovoza do 4. kolovoza 2007.) i konferencije (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele* – 17. rujna 2001.; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP* – 1. ožujka 2013.) koje su održane na tom području da bi se istaknula povećana prisutnost tog usjeva, izvršila fina prilagodba poljoprivrednih tehnika i predstavila visoka kvaliteta proizvoda koji je postajao sve poznatiji.

Nadalje, rukoli „Rucola della Piana del Sele” posvećene su sljedeće publikacije:

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

— *La Piana del Sele – La Terra e i Contadini* sadržava cijelo poglavlje naslovljeno *Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele* posvećeno uzgajanju rukole „Rucola della Piana del Sele” (Belinda Villanova, izdavač Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003.),

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

Rukola „Rucola della Piana del Sele” spominje se i u znanstvenim člancima, konkretno:

— u članku *Nutrizione razionale, un „comandamento” per la rucola,* objavljenom u časopisu *Informatore Agrario* br. 24-25/2019. kao glavno područje u kojemu se uzgaja rukola spominje se Piana del Sele,

— u članku *Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali,* objavljenom u časopisu *Informatore Agrario* br. 37/2016., navedene su informacije o istraživanju u kojem se uspoređivalo divlju i kultiviranu rukolu. Rukola „Rucola della Piana del Sele” bila je među uzorcima koji su se koristili za proučavanje kultivirane rukole,

— u članku *Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa,* objavljenom u časopisu *ARPA Campania Ambiente* br. 54. od 15. listopada 2012.,

— u članku *Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele,* objavljenom u časopisu *Dal seme* (CREA, svezak IX – lipanj 2016., br. 2, str. 11.), navodi se da je „uzgajanje dvoredca (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) u Italiji sektor koji se brzo širi. Konkretno, Piana del Sele (pokrajina Salerno) glavno je područje proizvodnje u zemlji te jedna od glavnih referentnih točaka na europskom tržištu”.

Na televizijskom programu *La Linea Verde Orizzonti,* emitiranom na kanalu Rai Uno u subotu 8. veljače 2014. „Rucola della Piana del Sele” opisana je kao „zeleno zlato iz ravnice Piana del Sele”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećim stranicama:

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

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu, šumarsku i turističku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità” [„Kvaliteta”] (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” [„Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”] (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [„Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”].