Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 254/06)

E közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE”

EU-szám: PGI-IT-02436 – 2018.9.20.

OEM () OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Rucola della Piana del Sele”

2. **Tagállam vagy Harmadik Ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ elnevezés a 4. pontban meghatározott területen termesztett, a *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC fajhoz (a káposztafélék [*Brassicaceae*] családjához) tartozó útszéli kányazsázsa – közismert nevén „*Rucola selvatica*” (vadrukkola) – leveleire utal.

A terméket frissen vagy fogyasztásra kész állapotban hozzák forgalomba.

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ-vel ellátott terméknek a betakarításkor a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

Levelek: 2–5 cm szélesek, 8–25 cm hosszúak, szabdaltak, szárnyasan szeldeltek vagy szárnyasan karéjosak, sűrűn csoportosuló, fogazott, legfeljebb 4 cm hosszú levélkaréjjal (a fogazottság néha jelentősen mérséklődhet vagy teljesen hiányozhat). A levelek simák (szinte egyáltalán nem bolyhosak), átlátszatlanok és kissé hamvasak. Minden levél csúcsszegmense három karéjban végződő, hosszúkás alakú. A felső levelek keskeny szegmensekben helyezkednek el.

A kányazsázsa leveleinek sérüléstől és látható idegen anyagtól mentesnek kell lennie, valamint friss, tiszta megjelenésűnek, idegen szagtól és íztől mentesnek kell lennie. A leveleken nem lehetnek paraziták, és a korábbi parazitafertőzések okozta kár mértéke legfeljebb 10 % lehet.

Lényeges jellemzők:

különösen intenzív és áthatóan fűszeres és csípős aroma;

a levelek egyértelműen észrevehető ropogós állaga;

jellegzetesen erős íz, azaz sózás nélkül élvezhető.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletszakaszát – a termesztéstől a betakarításig – a 4. pontban ismertetett területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ-vel ellátott terméket hálóba vagy tárolóedénybe, például tálcára, tasakba, tégelybe vagy rekeszbe kell csomagolni. A védőgázas csomagolás nem kötelező. A csomagolás műanyagból, fából, kartonból vagy bármely más olyan anyagból készülhet, amely a jogszabályok értelmében élelmiszeripari használatra alkalmas.

Minden csomagolást felnyitás elleni védelemmel ellátva kell lezárni. A termék nem értékesíthető ömlesztve.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson található címkének a jogszabályban előírt információkon kívül a következőket is tartalmaznia kell:

– az európai OFJ logó,

– a „Rucola della Piana del Sele” OFJ logója, amely nem lehet kisebb az ugyanazon a csomagoláson használt bármely más jelölésnél,

– az egyéni termelő és/vagy termelői szövetkezet és/vagy a csomagolóüzem neve vagy cégneve, illetve címe vagy székhelye, valamint

– az eredeti nettó tömeg.

A címke bármely egyéb, nem kifejezetten előírt megjelöléssel való kiegészítése tilos. Használhatók azonban nevekre, cégnevekre vagy kereskedelmi márkákra utaló hivatkozások, amennyiben azok nem dicsérő jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. Az uniós, nemzeti vagy regionális jogszabályok értelmében engedélyezett, egyéb valós és ellenőrizhető hivatkozások is használhatók, amennyiben azok nem ütköznek a termékleírás céljával és tartalmával.

Logó

Az OFJ logója a következő:



A logó egy kör alakú formatervezési minta, amely egy zöld színű (Pantone 7730 C) kányazsázsalevél képét tartalmazza, szélének egy részén világoskék színnel (Pantone 3005 C) a Sele folyót és a Földközi-tengert ábrázolja. Alul egy kék színű (Pantone 3005 C) kör található, amely az IGP [„OFJ”] betűket tartalmazza.

A logó közepén a „RUCOLA della Piana del Sele” felirat látható. A használt betűtípusok: Alice Regular, Info Text Book és Info Semibold Roman.

A különböző felhasználásokhoz való igazodás érdekében a logó az 1:1 arány betartásával és oldalanként legalább 1 cm-es méret biztosításával átméretezhető.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ előállítási területe Salerno megye következő településeinek közigazgatási területét foglalja magában: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella és Capaccio Paestum.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ bejegyzése iránti kérelem a termék intenzív, fűszeres és csípős aromáján, a levelek jellegzetes ropogós állagán és (sózás nélkül is élvezhető) jellegzetesen erős ízén, valamint azon a tényen alapul, hogy a termék hírnévre tett szert a piacokon.

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ e sajátos jellemzői – a talaj és az éghajlat tekintetében egyaránt egészen jellegzetes – termesztési környezetének közvetlen következményei.

A „Rucola della Piana del Sele” OFJ termesztésére használt mezőgazdasági területen a felső vékony talajréteg vulkanikus és alluviális eredetű. A vulkanikus elem a Vezúv egykori kitörései folytán jött létre, míg a Sele folyó és más felszíni vízfolyások adják az alluviális elemet.

Az így keletkezett talaj makro- és mikroelemekben – különösen káliumban, kalciumban és vasban – igen gazdag, amelyek szerepet játszanak a termék jellegzetes aromáját, állagát és ízét adó biológiai folyamatokban.

Ami az éghajlatot illeti, a „Rucola della Piana del Sele” OFJ termesztési területe – a fent említett talajjellemzőkkel együtt – jelentősen hozzájárul a termék sajátosságainak meghatározásához. A növény ezáltal a fejlődése és a növekedése szempontjából legmegfelelőbb körülmények között termeszthető, és minimálisra csökken a káros víz- és hőterhelés kockázata.

A terület éghajlatának jellegzetessége fontos tényező, amelyet egyrészt a nyugati partvidékén található Tirrén-tenger, másrészt az északkeletre található – a területet nemcsak a Balkán-félsziget felől érkező hidegtől védő, hanem a nyugat felől érkező esőzéseknek a növénykultúrák szempontjából előnyös, természetes föld alatti vízgyűjtőkben történő összegyűjtését is lehetővé tevő – Alburni-hegység hőmérséklet-szabályozó szerepe befolyásol.

A Piana del Sele síkságon már a középkorban is elterjedt volt a kányazsázsa-termesztés, amint azt a Salernói Orvosi Iskolának és különösen a „Particulares Dietae” című mű szerzőjének, Constantino Africano (1025–1087), 1077-ben Salernóba érkezett karthágói orvos munkájának tulajdonított „Opere mediche” című mű tanúsítja. A fogyasztásra kész mezőgazdasági termékek kialakulófélben lévő olaszországi ágazata kínálta kiemelkedő gazdasági kilátásokra tekintettel a terület mezőgazdasági termelői azonban csak az 1980-as évek végén kezdtek el fokozatosan, egyre nagyobb érdeklődéssel, körültekintéssel és hozzáértéssel salátazöldségeket – különösen kányazsázsát – termeszteni a friss és fogyasztásra kész termékek piacára.

Amint az a mezőgazdasági termelők és a helyi kereskedők számos szóbeli és írásbeli beszámolójából kiderül, a kányazsázsa a terület jellegzetes helyi, kiváló minőségű növénykultúrájává vált. Ugyanakkor a „Rucola della Piana del Sele” elnevezés általánosan elterjedtté vált annak a különleges aromájú és ízű terméknek a jelölésére, amely jellegzetes állaga miatt leginkább fogyasztásra kész formában történő értékesítésre alkalmas.

Pontosan a termék sajátosságai miatt a nagyobb észak-olaszországi termelők elkezdték saját ellátási területük egyre nagyobb részét a Piana di Sele síkságra áthelyezni, és a helyi mezőgazdasági termelők egyre nagyobb mértékben kezdték meg a kányazsázsa-termesztést, amelyben rendkívüli szakértelemre tettek szert.

Néhány idősebb helyi termelő még mindig rendelkezik 1993-ból származó számlázási okmányokkal, amelyekből kiderül, hogy a „Rucola della Piana del Sele” elnevezés már akkor is használatos volt. Az elnevezés a térség számos mezőgazdasági termelőjének és kereskedőjének kereskedelmi okmányaiban ma már általánosan használatos.

Azóta a „Rucola della Piana del Sele” elnevezés széles körben elterjedt. Ez részben a növénykultúra növekvő jelenlétének hangsúlyozása, a termesztési technikák finomítása, valamint egy egyre ismertebbé váló termék kiváló minőségének bemutatása érdekében a területen megrendezett számos helyi eseménynek (*Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, amely első alkalommal 1994. augusztus 5–14. között, és 13. alkalommal 2007. augusztus 2–4. között került megrendezésre) és konferenciának (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele*, 2001. szeptember 17.; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP*, 2013. március 1.) köszönhető.

Ezenkívül az alábbi kiadványok szólnak a „Rucola della Piana del Sele” kányazsázsáról:

– *„Eruca/Rucola nella Piana del Sele” (Belinda Villanova, kiadó: Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018);*

– A „*La Piana del Sele – La Terra e i Contadini*” című kiadvány „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele” címmel egy teljes fejezetet tartalmaz a „Rucola della Piana del Sele” termesztéséről (Belinda Villanova, kiadó: Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).

– „*Ricette con la Rucola della Piana del Sele*” (Belinda Villanova, kiadó: Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

A „Rucola della Piana del Sele” kányazsázsáról tudományos cikkek is említést tesznek, nevezetesen a következők:

– Az *Informatore Agrario* magazin 24-25/2019. számában megjelent „Nutrizione razionale, un »comandamento« per la rucola” című cikk a Piana del Sele síkságot említi a kányazsázsa-termesztés fő területeként.

– Az *Informatore Agrario* magazin 37/2016. számában megjelent „Rucola per IV gamma: Aspetti produttivi e nutrizionali” című cikk a vadon termő és a termesztett kányazsázsát összehasonlító tanulmányról számol be. A termesztett kányazsázsáról készült tanulmányhoz többek között a „Rucola della Piana del Sele” kányazsázsából vett mintákat használtak fel.

– Az *ARPA Campania Ambiente* magazin 54. számában 2012. október 15-én megjelent „Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa” című cikk.

– A *Dal seme* magazinban megjelent „Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele” című cikk (CREA, IX. kötet, 2016. június, 2. szám, 11. o.) a következőket írja: „Olaszországban az útszéli kányazsázsa (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) termesztése gyorsan növekvő ágazat. Az országon belül különösen a (Salerno tartománybeli) Piana del Sele a fő termőterülete és az egyik legfontosabb hivatkozási pont az európai piacon”.

A Rai Uno csatornán 2014. február 8-án, szombaton sugárzott „*La Linea Verde Orizzonti*” című televízióműsor a „Rucola della Piana del Sele” kányazsázsára a „Piana del Sele zöld aranyaként” hivatkozott.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon:

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

vagy:

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezésügyi, Erdészeti és Idegenforgalmi Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.