Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 254/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE"

ES Nr.: PGI-IT-02436 – 20.9.2018.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

"Rucola della Piana del Sele"

2. **Dalībvalsts vai Trešā Valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

AĢIN "Rucola della Piana del Sele" attiecas uz rukolas lapām, kuras pieder pie *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC sugas (dzimta: *Brassicaceae*) (vispārpieņemtais nosaukums: šaurlapu divsēkle) un kuras audzētas 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Produktu laiž tirgū svaigā vai lietošanai uzturā gatavā veidā.

Augiem, uz kuriem attiecas AĢIN "Rucola della Piana del Sele", ražas novākšanas laikā jāatbilst tālāk minētajām īpašībām.

Lapas: 2–5 cm platas un 8–25 cm garas, plūksnaini šķeltas, plūksnaini dalītas vai plūksnaini daivainas, ar ciešām robotām daivām, kuru garums ir līdz 4 cm (dažkārt zobainums var nebūt tik izteikts, vai lapas mala var būt gluda). Lapas ir gludas (gandrīz bez apmatojuma), necaurspīdīgas un nedaudz klātas ar apaugu. Katras lapas apikālā daļa ir iegarena ar trīs daivām. Augšējās lapas, ja tādas ir, ir sadalītas šauros segmentos.

Rukolas lapām jābūt bez bojājumiem un bez redzamiem svešķermeņiem, tām jābūt svaiga un tīra izskata un bez neraksturīgas smaržas vai garšas. Tām ir jābūt bez kaitēkļiem, un iepriekšējo kaitēkļu invāziju radītie bojājumi nedrīkst pārsniegt 10 %.

Būtiskās īpašības:

īpaši intensīvs un spēcīgs, pikants un ass aromāts;

lapas izteikti kraukšķīgas;

izteikti spēcīga garša, kas dod iespēju lapas lietot pārtikā bez sāls.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas posmi – no audzēšanas līdz novākšanai – jāīsteno 4. punktā aprakstītajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktam, uz kuru attiecas AĢIN "Rucola della Piana del Sele", jābūt iepakotam tīkliņā vai tarā, piemēram, uz paplātes, kārbā, konteinerā vai kastē. Aizsargatmosfēras izmantošana nav obligāta. Iepakojums var būt izgatavots no plastmasas, koka, kartona vai cita materiāla, kurš saskaņā ar tiesību aktiem ir piemērots izmantošanai ar pārtikas produktiem.

Visiem iepakojumiem jābūt noslēgtiem, lai produktu nevarētu izņemt, tos neatplēšot. Produktu aizliegts pārdot nefasētā veidā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus tiesību aktos paredzētajai informācijai uz iepakojuma etiķetes jānorāda arī:

— Eiropas AĢIN logotips,

— AĢIN "Rucola della Piana del Sele" logotips, kas nedrīkst būt mazāks par citiem uz tā paša iepakojuma izmantotajiem marķējumiem,

— atsevišķā ražotāja vārds, uzvārds un adrese vai uzņēmuma nosaukums un juridiskā adrese un/vai ražotāju apvienības un/vai iepakošanas rūpnīcas uzņēmuma nosaukums un juridiskā adrese,

— sākotnējais neto svars.

Ir aizliegts pievienot citu aprakstu, kas nav skaidri paredzēts. Tomēr ir atļauts izmantot atsauces uz vārdu, uzvārdu, uzņēmuma nosaukumu vai privātu zīmolu, ja vien tie nav ar cildinošu nozīmi vai tādi, kas var maldināt pircēju. Ir atļauts izmantot arī citas patiesas un pārbaudāmas, spēkā esošajos ES, valsts vai reģionālajos tiesību aktos paredzētas atsauces, ja tās nav pretrunā produkta specifikācijas mērķim un saturam.

Logotips

AĢIN logotips ir šāds:



Tam ir apaļa forma, un tajā ir redzams zaļas (*Pantone* 7730 C) rukolas lapas attēls, kuras mala daļēji iekrāsota gaiši zilā krāsā (*Pantone* 3005 C), simbolizējot Seles upi un Vidusjūru. Apakšdaļā ir zils (*Pantone* 3005 C) aplis, kurā ir burti "IGP" [AĢIN].

Logotipa centrā ir vārdi "RUCOLA della Piana del Sele". Ir izmantoti šādi fonti: *Alice Regular, Info Text Book* un *Info Text Semibold Roman*.

Logotipa lielumu var mainīt, lai pielāgotu dažādiem lietošanas veidiem, ievērojot attiecību 1:1 un nodrošinot, ka katras malas minimālais garums ir 1 cm.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta, uz kuru attiecas AĢIN "Rucola della Piana del Sele", ražošanas apgabalā ietilpst šādu Salerno provinces pašvaldību administratīvā teritorija: *Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella* un *Capaccio Paestum*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

AĢIN "Rucola della Piana del Sele" reģistrācijas pieteikums balstās uz produkta intensīvo, pikanto un aso aromātu, lapu raksturīgo kraukšķīgo konsistenci un izteikti spēcīgo garšu (proti, tās var baudīt bez sāls), kā arī uz to, ka produkts ir guvis atzinību tirgū.

Produkta, uz ko attiecas AĢIN "Rucola della Piana del Sele", raksturīgās īpašības tieši izriet no vides, kurā tas audzēts un kura ir īpaša gan augsnes, gan klimata ziņā.

Lauksaimniecības zemei, ko izmanto, lai audzētu ar AĢIN "Rucola della Piana del Sele" apzīmēto produktu, ir bieza vulkāniskās un aluviālās augsnes virskārta. Vulkāniskie elementi augsnē atrodami līdzšinējo Vezuva izvirdumu rezultātā, savukārt aluviālā kārta izveidojusies Seles upes un citu virszemes ūdensceļu ietekmē.

Līdz ar to augsne ir bagāta ar makroelementiem un mikroelementiem, jo īpaši kāliju, kalciju un dzelzi, kuriem ir svarīga nozīme bioloģiskajos procesos, kuru rezultātā produkts iegūst raksturīgo aromātu, konsistenci un garšu.

Ar AĢIN "Rucola della Piana del Sele" apzīmētā produkta audzēšanas apgabala klimatiskie apstākļi līdztekus jau minētajām augsnes iezīmēm ievērojami ietekmē produkta raksturīgās īpašības. Tas ļauj audzēt kultūru tās attīstībai un augšanai piemērotākajos apstākļos un samazināt kaitīgas ūdens un temperatūras iedarbības risku.

Apgabalā valda izteikti specifisks klimats, ko ietekmē gan rietumos esošā Tirēnu jūra, kura nodrošina termoregulācijas funkciju, gan ziemeļaustrumos esošā Alburni kalnu grēda, kas ne tikai aizsargā apgabalu pret aukstā gaisa masām no Balkānu pussalas, bet arī ļauj lietum no rietumiem uzkrāties dabīgās pazemes ūdenskrātuvēs, veicinot kultūru augšanu.

Piana del Sele līdzenumā rukolas audzēšana bija izplatīta jau viduslaikos, kā liecina Salerno medicīnas skolas izdevumi *Opere mediche*, kuros īpašu ieguldījumu devis Kartāgas ārsts un darba *Particulares Dietae* autors Āfrikas Konstantīns (1025–1087), kas ieradās Salerno 1077. gadā. Tomēr tikai 20. gadsimta 80. gadu otrajā pusē, ņemot vērā būtiskās ekonomikas perspektīvas, ko nodrošināja Itālijas daudzsološa lietošanai uzturā gatavo lauksaimniecības produktu nozare, lauksaimnieki attiecīgajā apgabalā pakāpeniski sāka pievērsties salātu dārzeņu, jo īpaši rukolas, audzēšanai, lai tos piedāvātu tirgū svaigā vai lietošanai uzturā gatavā veidā, veicot savu darbu arvien aizrautīgāk, rūpīgāk un prasmīgāk.

Kā liecina daudzas lauksaimnieku un vietējo tirgotāju mutiskas un rakstiskas liecības, drīz vien rukola kļuva plaši pazīstama kā šim apgabalam raksturīga augstas kvalitātes vietējā kultūra. Vienlaikus nosaukumu "Rucola della Piana del Sele" plaši sāka lietot, lai apzīmētu produktu ar īpašu aromātu un garšu, kurš raksturīgās konsistences dēļ ir vislabāk piemērots lietošanai uzturā gatavā veidā.

Tieši produkta raksturīgo īpašību dēļ nozīmīgi ražotāji Itālijas ziemeļos ir pieņēmuši lēmumu pārvietot arvien lielāku apgādes platības daļu uz *Piana di Sele* līdzenumu, un vietējie lauksaimnieki arvien vairāk izvēlas audzēt rukolu – kultūru, kuras audzēšanā viņi īpaši specializējas.

Dažiem no ilgāk strādājošajiem vietējiem ražotājiem joprojām ir 1993. gada norēķinu dokumenti, kuri apliecina, ka nosaukums "Rucola della Piana del Sele" tika izmantots jau tad. Pašlaik tas ir plaši izmantots daudzu attiecīgā reģiona lauksaimnieku un tirgotāju tirdzniecības dokumentos.

Kopš tā laika "Rucola della Piana del Sele" ir kļuvis par plaši lietotu nosaukumu. Tas daļēji skaidrojams ar daudzajiem vietēja mēroga pasākumiem (*Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, kas pirmo reizi notika no 1994. gada 5. augusta līdz 14. augustam, un 13. reizi – no 2007. gada 2. augusta līdz 4. augustam) un konferencēm (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele* 2001. gada 17. septembrī; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP* 2013. gada 1. martā), ko šajā apgabalā rīko, lai uzsvērtu arvien pieaugošo šīs kultūras nozīmīgumu, pilnveidotu lauksaimniecības metodes un izceltu šā arvien populārākā produkta augsto kvalitāti.

Turklāt produktam "Rucola della Piana del Sele" ir veltīti šādi izdevumi:

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

— izdevumā *La Piana del Sele – La Terra e i Contadini* ir vesela nodaļa *Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele*, kas veltīta produkta "Rucola della Piana del Sele" audzēšanai (*Belinda Villanova*, publicēja *Federazione Coltivatori Diretti di Salerno*, 2003. gads),

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

Produkts "Rucola della Piana del Sele" ir minēts arī zinātniskos rakstos, proti:

— rakstā *Nutrizione razionale, un "comandamento" per la rucola*, kas publicēts žurnālā *Informatore Agrario* Nr. 24-25/2019, *Piana del Sele* ir minēts kā galvenais rukolas audzēšanas apgabals,

— rakstā *Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*, kas publicēts žurnālā *Informatore Agrario* Nr. 37/2016, ir sniegta informācija par pētījumu, kurā salīdzināta savvaļas un kultivēta rukola. Kultivētās rukolas izpētei tika izmantoti arī "Rucola della Piana del Sele" paraugi,

— rakstā *Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa*, kas publicēts žurnālā *ARPA Campania Ambiente* Nr. 54 (2012. gada 15. oktobris),

— rakstā *Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*, kas publicēts žurnālā *Dal seme* (*CREA*, IX sējums, 2016. gada jūnijs, Nr. 2, 11. lpp.), ir minēts: "Šaurlapu divsēkles (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) audzēšana Itālijā ir strauji augoša nozare. Tieši *Piana del Sele* (Salerno province) ir galvenais ražošanas apgabals valstī un viens no galvenajiem orientieriem Eiropas tirgū."

Televīzijas raidījumā *La Linea Verde Orizzonti*, kas tika raidīts kanālā *Rai Uno* sestdien, 2014. gada 8. februārī, produkts "Rucola della Piana del Sele" tika nodēvēts par "*Piana del Sele* zaļo zeltu".

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Produkta specifikācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļa vietnē

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

vai arī

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas, mežsaimniecības un tūrisma politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it), noklikšķinot uz *Qualità* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP IGP STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.