Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 254/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE"

EU-nr: PGI-IT-02436 — 20.9.2018

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen**

"Rucola della Piana del Sele"

2. **Lidstaat of Derde Land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6 — Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam "Rucola della Piana del Sele" BGA verwijst naar de in het in punt 4 omschreven afgebakende gebied geproduceerde rucolablaadjes die behoren tot de botanische soort *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (fam. Brassicaceae), beter bekend als "grote zandkool".

Het product wordt vers of gebruiksklaar ("vierde gamma", gewassen en verpakte verse groenten) in de handel gebracht.

Op het moment van de oogst moet "Rucola della Piana del Sele" BGA de volgende kenmerken hebben:

Blaadjes: breedte 2-5 cm, lengte 8-25 cm, geveerd, met een bladrand die ingesneden is tot halverwege de zijnerven, tot voorbij het midden van de zijnerven of tot op minder dan de helft van de zijnerven. De blaadjes hebben smalle, lange, getande lobben van maximaal 4 cm (soms met zeer weinig of geen tanden). Ze zijn glad (zo goed als onbehaard) en niet glimmend tot licht glimmend. Het apicale gedeelte van het blad is langwerpig en drielobbig en de bovenste blaadjes — indien aanwezig — hebben smalle segmenten.

De blaadjes moeten heel zijn, er vers en schoon uitzien, en vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen en vrij van vreemde geuren en smaken. Bovendien moeten ze vrij van parasieten zijn. Schade door vroegere parasietaanvallen mag niet meer dan 10 % bedragen.

Essentiële kenmerken:

Bijzonder intens en doordringend kruidig, pittig aroma.

Knapperige textuur van de bladeren.

Uitgesproken smaak, die het gebruik van keukenzout overbodig maakt.

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie, van de teelt tot de oogst, moeten in het in punt 4 omschreven gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Rucola della Piana del Sele" BGA moet in netten of in de volgende recipiënten worden verpakt: schaaltjes, zakjes, bakjes of kisten, al dan niet onder beschermende atmosfeer. Het kan daarbij gaan om recipiënten in plastic, hout, karton of gelijk welk ander materiaal dat volgens het recht geschikt is voor levensmiddelen.

Alle verpakking moet zodanig worden afgedicht dat het product niet uit de verpakking kan worden gehaald zonder deze te beschadigen. Het product mag niet in bulk worden verkocht.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de bij wet vereiste gegevens moeten op het etiket op de verpakking bovendien de volgende vermeldingen staan:

— het Europese BGA-symbool;

— het logo van de BGA "Rucola della Piana del Sele", met afmetingen die minstens even groot zijn als eventuele andere aanduidingen op de verpakking;

— naam en adres, of de naam van het bedrijf en de statutaire zetel, van de individuele producent en/of de vereniging van producenten en/of de verpakker;

— het oorspronkelijke nettogewicht.

Toevoeging van niet uitdrukkelijk toegestane kwalificaties is verboden. Wel is het gebruik toegestaan van aanduidingen die naar namen, bedrijfsnamen of individuele handelsmerken verwijzen, mits deze niet lovend van aard zijn en de consument niet misleiden. Ook andere waarheidsgetrouwe en aantoonbare verwijzingen die zijn toegestaan op grond van communautaire, nationale of regionale regelgeving, en die niet strijdig zijn met de doelstelling en de inhoud van dit productdossier, mogen worden gebruikt.

Logo

Het logo van de naam ziet er als volgt uit:



Het bestaat uit een rond embleem met een afbeelding van een groen (Pantone 7730 C), gestileerd rucolablaadje, gedeeltelijk omboord in het blauw (Pantone 3005 C), als verwijzing naar de rivier Sele en de Middellandse Zee, en daaronder de vermelding "IGP" (BGA) binnen een blauwe (Pantone 3005 C) bol.

In het midden van het logo staat de tekst: "RUCOLA della Piana del Sele". De gebruikte lettertypen zijn: Alice Regular, Info Text Book en Info Text Semibold Tf Roman.

Het logo kan worden aangepast aan verschillende gebruikstoepassingen, mits de verhouding van 1:1 en een breedte van minstens 1 cm in acht worden genomen.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de BGA "Rucola della Piana del Sele" omvat het administratieve grondgebied van de volgende gemeenten in de provincie Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano — Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella en Capaccio-Paestum.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag tot registratie van de BGA "Rucola della Piana del Sele" berust op het specifieke intense, kruidige en pittige aroma van het product, op de typische knapperige textuur van de bladeren en de uitgesproken smaak, die het gebruik van keukenzout overbodig maakt, maar ook op de reputatie van het product op de markt.

Deze kenmerkende eigenschappen van "Rucola della Piana del Sele" BGA vloeien voort uit een zeer typische teeltomgeving, zowel wat de bodem als het klimaat betreft.

De landbouwgrond waarop "Rucola della Piana del Sele" BGA wordt geteeld, bestaat namelijk uit een dikke laag vulkanisch-alluviale bodem die is ontstaan uit de uitbarstingen van de Vesuvius en uit aanslibbing van de rivier de Sele en de andere waterlopen in het gebied.

Een bodem die op die manier is ontstaan, is zeer rijk aan macro- en micro-elementen, met name kalium, calcium en ijzer, die een rol spelen in de biologische processen die het product zijn typische kenmerken verlenen op het gebied van aroma, textuur en smaak.

Ook het klimaat in het teeltgebied van "Rucola della Piana del Sele" BGA bepaalt mee de typische kenmerken van het product. Het zorgt immers voor de beste teelt- en groeiomstandigheden, met een minimaal risico op schadelijke water- en warmtestress.

Deze specifieke klimaatkenmerken van het gebied worden bepaald door de thermoregulerende werking van de Tyrreense Zee langs de westkust enerzijds en van de bergketen Alburni in het noordoosten anderzijds. De bergen beschermen het gebied tegen de koude uit de Balkan en zorgen er ook voor dat de regen uit het westen wordt opgevangen in natuurlijke ondergrondse reservoirs en zo ten goede komt aan de teelt.

In de vlakte van de Sele was de rucolateelt reeds in de middeleeuwen wijdverspreid, zoals blijkt uit de "Opere mediche" die zijn toegeschreven aan de "Scuola medica salernitana" (medische school van Salerno) en meer bepaald aan Constantinus Africanus (1025-1087), een Carthaagse arts en auteur van "Particulares Dietae", die in 1077 aankwam in Salerno. Het is echter pas aan het eind van de jaren 1980, gezien de belangrijke economische kansen die zich in Italië voordeden in de opkomende sector landbouwproducten van het vierde gamma, dat telers in de streek zich steeds meer hebben toegelegd op en steeds meer vakkennis hebben opgebouwd in de teelt van slasoorten en met name rucola, zowel voor de verse markt als voor de markt van producten van categorie IV.

Zoals blijkt uit talrijke mondelinge en schriftelijke getuigenissen van plaatselijke landbouwers en handelaars, heeft rucola zich al gauw ontwikkeld tot typisch kwaliteitsgewas van het gebied en tegenwoordig is de naam "Rucola della Piana del Sele" ingeburgerd om een product aan te duiden met een specifiek aroma en een kenmerkende smaak, dat door zijn typische textuur bijzonder geschikt is voor gebruik in producten van het vierde gamma.

In het licht van die bijzondere kenmerken van het product hebben belangrijke producenten in het noorden van Italië ervoor geopteerd een steeds groter deel van hun eigen leveringsgebied te verplaatsen naar de Sele-vlakte en hebben de plaatselijke landbouwers zich steeds meer gericht op de rucolateelt, waarin ze zich intussen gespecialiseerd hebben.

De naam "Rucola della Piana del Sele", die inmiddels wordt gebruikt in handelsdocumenten van vele landbouwproducenten en handelaars in het gebied, kwam reeds voor op facturen van 1993, die enkele oudere lokale producenten nog hadden bewaard.

Sindsdien heeft de naam "Rucola della Piana del Sele" zich in ruime mate verspreid, onder meer dankzij talrijke plaatselijke evenementen, zoals de "Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele"(1e editie van 5 tot 14 augustus 1994 en 13e editie van 2 tot 4 augustus 2007), en congressen ("Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele" — 17 september 2001; "La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP" — 1 maart 2013), die in de streek hebben plaatsgevonden om de verspreiding van de teelt onder de aandacht te brengen, om de landbouwtechnieken te finetunen en om de hoge kwaliteit van een steeds bekender product in de schijnwerpers te zetten.

Ook de volgende publicaties zijn gewijd aan "Rucola della Piana del Sele":

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

— *"La Piana del Sele — La Terra e i Contadini"*, een volledig hoofdstuk met de titel "Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele" gewijd aan de teelt van "Rucola della Piana del Sele" *(Belinda Villanova, Ed. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003)*;

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

"Rucola della Piana del Sele" wordt eveneens in wetenschappelijke artikelen genoemd, meer bepaald:

— het artikel "*Nutrizione razionale, un "comandamento" per la rucola*" dat is verschenen in het tijdschrift "Informatore agrario" nr. 24-25/2019, noemt de Sele-vlakte als belangrijkste gebied waar rucola wordt geteeld;

— het artikel "*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*", dat is verschenen in het tijdschrift "Informatore Agrario" nr. 37/2016, bevat informatie over een vergelijkende studie van wilde en geteelde rucola. Voor de studie van de geteelde variant werd onder meer een staal van "Rucola della Piana del Sele" gebruikt;

— het artikel "*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele — Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa*", dat is gepubliceerd in ARPA Campania Ambiente nr. 54 van 15 oktober 2012;

— in het artikel "*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*", dat is gepubliceerd in het tijdschrift "Dal seme" (CREA, jaargang IX — juni 2016, nr. 2, blz.11" staat te lezen: "De teelt van wilde rucola (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.) kent in Italië een sterke groei. De vlakte van de rivier de Sele (provincie Salerno) is het grootste nationale productiegebied en een van de belangrijkste referentiepunten op de Europese markt.".

In de uitzending van "La Linea Verde Orizzonti" van 8 februari 2014 op Rai Uno werd "Rucola della Piana del Sele" het "groene goud van de Sele-vlakte" genoemd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

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

ofwel

door de startpagina van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op "Qualità" (rechtsboven in het scherm), vervolgens op "Prodotti DOP, IGP e STG" (aan de linkerkant van het scherm) en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".