Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 254/06)

A presente publicação confere um direito de oposição ao registo da denominação, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE»

N.º UE: PGI-IT-02436 — 20.9.2018

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Rucola della Piana del Sele»

2. **Estado-Membro ou País Terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A IGP «Rucola della Piana del Sele» designa as folhas de rúcula produzidas na área delimitada referida no ponto 4 *infra*, pertencentes à espécie botânica *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (da família *Brassicaceae*), comummente denominada «rúcula selvagem».

O produto é colocado no mercado em estado fresco ou pronto para consumo (categoria IV).

Na colheita, a IGP «Rucola della Piana del Sele» deve apresentar as seguintes características:

Folhas: 2 cm a 5 cm de largura e 8 cm a 25 cm de comprimento, penatífidas, peniformes ou penatilobadas, com lóbulos estreitos, de comprimento até 4 cm, e dentados (ocasionalmente com redução significativa do número de dentes da folha, indo ao ponto de esta ser inteira). Estas folhas são, além disso, glabras (quase nenhuma pubescência), opacas e glaucas. A porção apical é alongada e trilobada e, quando existem, as folhas superiores apresentam porções estreitas.

As folhas de rúcula devem estar intactas e ser de aspeto fresco, apresentando-se limpas, livres de substâncias estranhas visíveis e livres de odor e/ou sabor estranhos. Além disso, devem estar isentas de ataques de parasitas em curso. Os danos causados por ataques de parasitas anteriores não podem exceder um limiar de 10%.

Características essenciais:

Aroma picante e de especiarias, particularmente intenso e penetrante;

Consistência marcadamente crocante das folhas;

Sabor pronunciado, suscetível de dispensar o recurso a sal de cozinha para temperar.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção (desde o cultivo até à colheita) devem ocorrer na área referida no ponto 4 abaixo.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A IGP «Rucola della Piana del Sele» deve ser embalada em redes ou em recipientes como tabuleiros, sacos, caixas ou caixotes, em atmosfera protetora ou não. Os referidos recipientes podem ser de plástico, madeira, cartão ou qualquer outro material considerado adequado para uso alimentar, em conformidade com a legislação.

Todas as embalagens devem ser seladas de modo que o produto não possa ser retirado sem danificar a embalagem. Não é autorizada a venda do produto a granel.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado*

O rótulo a apor nas embalagens deve mencionar, além das informações exigidas por lei, as seguintes indicações:

— o símbolo europeu da IGP,

— o logótipo da IGP «Rucola della Piana del Sele», cujas dimensões têm de ser iguais ou superiores a outras menções eventualmente presentes na embalagem,

— o nome ou razão social e endereço ou sede do produtor individual e/ou associação de produtores e/ou acondicionador,

— o peso líquido no local de origem.

São proibidas quaisquer menções qualificativas que não tenham sido expressamente previstas. Porém, é autorizada a utilização de indicações que façam referência a nomes, razões sociais ou marcas privadas, desde que não tenham caráter laudatório nem sejam suscetíveis de induzir em erro o consumidor, bem como outras referências verídicas e documentadas, autorizadas pela regulamentação da UE, nacional ou regional aplicável, que não sejam contrárias aos objetivos e ao teor do caderno de especificações.

Logótipo

O logótipo do nome apresentado seguidamente



é constituído por um símbolo em forma circular, que representa uma folha de rúcula verde estilizada (Pantone 7730 C), parcialmente delineada a azul (Pantone 3005 C), cor que simboliza o rio Sele e o mar Mediterrâneo, contendo na parte inferior a menção «IGP» num círculo azul (Pantone 3005 C).

No centro do logótipo figura a seguinte menção: «RUCOLA della Piana del Sele». Os tipos de letra utilizados são os seguintes: Alice Regular, Info Text Book e Info Text Semibolid Tf Roman.

O logótipo pode ser adaptado consoante as diferentes utilizações, respeitando o rácio 1:1, com pelo menos 1 cm em cada lado.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção da IGP «Rucola della Piana del Sele» abrange o território administrativo dos municípios de Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano-Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella e Capaccio-Paestum, na província de Salerno.

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da IGP «Rucola della Piana del Sele» assenta no aroma intenso, específico, picante e de especiarias do produto, na consistência crocante típica das folhas e no seu sabor pronunciado, suscetível de dispensar o recurso a sal de cozinha para temperar, assim como na reputação adquirida do produto, que se consolidou nos mercados.

Estas características específicas da IGP «Rucola della Piana del Sele» são uma consequência direta de um ambiente agrícola muito próprio, tanto no que respeita às qualidades do solo como às características do clima.

De facto, o solo das terras agrícolas destinadas ao cultivo da IGP «Rucola della Piana del Sele» é constituído por uma camada espessa de natureza vulcânica e aluvial, cuja formação se deveu à ação do Vesúvio durante as suas anteriores erupções e à ação aluvial do rio Sele e dos outros cursos de água de superfície presentes na região.

Os solos com este tipo de origem são muito ricos em micro e macronutrientes, nomeadamente em potássio, cálcio e ferro, os quais intervêm nos processos biológicos que conferem ao produto o seu aroma, consistência e sabor tão característicos.

Além do mais, o clima da área de cultivo da IGP «Rucola del Piana del Sele» contribui substancialmente, em sinergia com as especificidades do solo, para o desenvolvimento das características específicas do produto, que é cultivado nas melhores condições de crescimento, limitando os riscos de pressão hídrica e térmica, cujo impacto é nefasto.

Esta importante especificidade climática da região deve-se à ação termorreguladora conjunta do mar Tirreno, que banha a costa ocidental, e da cordilheira dos montes Alburni, no nordeste, que, além de proteger a região do frio proveniente dos Balcãs, permite a captação, nos reservatórios naturais subterrâneos, das águas pluviais oriundas de oeste, beneficiando as culturas.

Já na Idade Média a cultura da rúcula era comum na planície do Sele, conforme atestam as *Opere mediche* («Obras médicas») da Escola de Medicina de Salerno, da autoria de Costantino l'Africano (1025-1087), um médico cartaginês que chegou em 1077 a Salerno e que redigiu a obra *Particulares Dietae*. No entanto, só a partir do final dos anos 1980 é que os operadores agrícolas da região, cientes das grandes oportunidades económicas geradas pelo setor graças à cultura dos produtos da categoria IV em Itália, começaram paulatinamente a cultivar pequenas herbáceas para salada e, em particular, a rúcula, tendo como destino o mercado dos produtos frescos e o mercado dos produtos da categoria IV. Essa cultura foi ganhando um interesse crescente, sendo objeto de cada vez mais conhecimentos especializados e cuidados.

Deste modo, tal como indicam vários testemunhos orais e escritos de agricultores e comerciantes locais, a cultura da rúcula impôs-se enquanto cultura de qualidade típica do território e permitiu, ao mesmo tempo, reforçar a denominação «Rucola della Piana del Sele» como referência a um produto com aroma e sabor específicos, cuja consistência típica se adequa sobretudo aos preparados da categoria IV.

Atendendo a estas características específicas, alguns grandes produtores do norte de Itália consideraram e continuam a considerar oportuno deslocar uma parte cada vez mais significativa das suas próprias zonas de abastecimento para a planície do Sele. Paralelamente, os agricultores locais têm-se reorientado cada vez mais para a cultura da rúcula, uma atividade na qual desenvolveram um elevado grau de especialização.

O nome «Rucola della Piana del Sele», doravante utilizado nos documentos comerciais de vários produtores agrícolas e comerciantes da região, já era empregado em documentos de faturação que remontam a 1993, os quais foram conservados por alguns antigos produtores locais.

Desde então, o nome «Rucola della Piana del Sele» generalizou-se intensamente graças a diversos eventos locais, tais como a *Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele* (1.ª edição entre 5 e 14 de agosto de 1994 e 13.ª edição entre 2 e 4 de agosto de 2007) e as conferências [*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nelle Piana del Sele* («Presente e futuro do cultivo da rúcula na planície do Sele») – 17 de setembro de 2001; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP* («Rúcula da planície do Sele em vias de se tornar uma IGP») – 1 de março de 2013] organizadas na região para destacar a crescente expansão das culturas, definir a implementação das técnicas agrícolas e realçar a grande qualidade de um produto com cada vez maior êxito.

Refira-se igualmente a publicação das seguintes obras, dedicadas à «Rucola della Piana del Sele»:

— *Belinda Villanova, Eruca/Rucola nella piana del Sele («Eruca/Rúcula na Planície do Sele»), Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018;*

— Belinda Villanova, «*La Piana del Sele — La Terra e i Contadini*», un intero capitolo dal titolo «Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele» dedicato alla coltivazione della «Rucola della Piana del Sele», Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003;

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

A «Rucola della Piana del Sele» é igualmente mencionada em artigos científicos, a saber:

— O artigo intitulado «Nutrizione razionale, un "comandamento" per la rucola» (Alimentação racional, um «mandamento» para a rúcula), publicado na revista *Informatore agrario* (n.os 24-25/2019), refere a planície do Sele como a área de cultivo principal da rúcula;

— O artigo intitulado «Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali» (Rúcula da categoria IV: aspetos produtivos e nutricionais), publicado na revista *Informatore agrario* (n.º 37/2016), transmite informações sobre um estudo comparativo entre a rúcula selvagem e a rúcula cultivada. A «Rucola della Piana del Sele» faz parte das amostras utilizadas no estudo sobre a rúcula cultivada;

— O artigo intitulado «Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele — Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa» (Categoria IV e plântulas da planície do Sele — procura crescente de couve Torzella, rúcula e agrião na Europa) foi publicado no número 54 da revista *ARPA Campania Ambiente*, de 15 de outubro de 2012;

— O artigo intitulado «Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele» (Ações de investigação para a inovação na cadeia de abastecimento de rúcula na planície do Sele), publicado na revista *Dal seme* (CREA, ano IX — junho de 2016, n.º 2, p. 11), indica que o «cultivo da rúcula selvagem [*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.] representa, em Itália, um setor em forte ascensão; concretamente, a planície do Sele (província de Salerno) assume o principal papel de produção nacional e constitui um dos principais pontos de referência no mercado europeu».

Durante o programa de televisão «La Linea Verde Orizzonti», emitido no canal Rai Uno no sábado 8 de fevereiro de 2014, a «Rucola della Piana del Sele» foi qualificada como o «ouro verde da planície do Sele».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço Internet:

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

ou

acedendo diretamente à página principal do sítio do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais] (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» [Qualidade] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP e ETG] (à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cadernos de especificações em fase de análise pela UE].