Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 254/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE"

Nr. UE: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea/denumirile**

„Rucola della Piana del Sele"

2. **Statul membru sau Țara Terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Rucola della Piana del Sele" IGP desemnează frunzele de rucolă produse în aria delimitată la punctul 4 de mai jos, aparținând speciei botanice *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (fam. *Brassicaceae*), denumită popular „rucolă sălbatică".

Produsul este comercializat proaspăt sau deja pregătit pentru a fi consumat.

La momentul recoltării, „Rucola della Piana del Sele" IGP trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Frunze: cu o lățime de 2-5 cm și o lungime de 8-25 cm, penatifide, penatisecate sau penatilobate, cu lobi înguști, cu o lungime de până la 4 cm și denticulați (uneori cu reducerea denticulilor până la forma de frunză întreagă). În plus, frunzele sunt glabre (cu pubescență aproape nulă) și de culoare opacă gri-verzui. Segmentul apical este alungit și trilobat, iar frunzele superioare, dacă există, prezintă segmente înguste.

Frunzele de rucolă trebuie să fie integre, proaspete, curate, lipsite de substanțe străine vizibile și lipsite de mirosuri Y gusturi străine. În plus, trebuie să fie lipsite de atacuri în curs ale paraziților. Eventualele daune ale unor atacuri parazitare anterioare nu trebuie să depășească plafonul maxim de 10 %.

Caracteristici esențiale:

aromă de condiment și picantă, deosebit de intensă și pătrunzătoare;

consistență crocantă accentuată a frunzelor;

gust pronunțat datorită căruia s-ar putea renunța la utilizarea clorurii de sodiu pentru condimentare.

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

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției, de la cultivare la recoltare, trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4 de mai jos.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Rucola della Piana del Sele" IGP trebuie ambalată în plase mici sau în recipiente precum: tăvi, pungi, tăvițe, lăzi, cu sau fără utilizarea atmosferei protectoare. Recipientele sus-menționate pot fi din plastic, lemn, carton sau orice alt material considerat adecvat pentru uz alimentar conform legislației.

Toate ambalajele trebuie să fie sigilate astfel încât produsul să nu poată fi extras fără ruperea ambalajului. Nu este admisă vânzarea produsului în vrac.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă informațiile prevăzute de legislație, etichetele de aplicat pe ambalaje trebuie să conțină următoarele indicații suplimentare:

— simbolul european al IGP;

— logoul „Rucola della Piana del Sele" IGP, cu dimensiuni cel puțin egale cu cele ale altor mențiuni care figurează, eventual, pe același ambalaj;

— numele sau denumirea comercială și adresa sau sediul producătorului individual și/sau asociat și/sau ale ambalatorului;

— greutatea netă la origine.

Este interzisă adăugarea oricăror alte mențiuni care nu sunt prevăzute în mod expres. Totuși, pot fi utilizate mențiuni care fac referire la nume sau denumiri comerciale sau mărci private, cu condiția să nu aibă sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorii, precum și alte mențiuni care corespund adevărului și pot fi dovedite, permise de legislația națională, regională sau a Uniunii, cu condiția ca acestea să nu contravină scopurilor și conținuturilor caietului de sarcini al produsului.

Logo

Logoul denumirii este următorul:



Este format dintr-o emblemă cu formă circulară pe care figurează o frunză de rucolă stilizată de culoare verde (Pantone 7730 C), cu un chenar parțial albastru (Pantone 3005 C), menit a reprezenta râul Sele și Marea Mediterană, în partea cea mai de jos figurând mențiunea „IGP" pe fondul unei buline albastre (Pantone 3005 C).

În centrul logoului figurează mențiunea: „RUCOLA della Piana del Sele" Fonturile utilizate sunt: Alice Regular, Info Text Book și Info Text Semibolid Tf Roman.

Logoul va putea fi adaptat la diversele tipuri de utilizare, cu respectarea raportului 1:1 și a dimensiunii minime de 1 cm per latură.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a „Rucola della Piana del Sele” IGP cuprinde teritoriul administrativ al comunelor Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella și Capaccio-Paestum, din provincia Salerno.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a IGP „Rucola della Piana del Sele” se bazează nu doar pe aroma condimentată și picantă a produsului, intensă și specifică, pe consistența crocantă tipică a frunzelor și pe gustul pronunțat, datorită căruia s-ar putea renunța la utilizarea clorurii de sodiu pentru condimentare, ci și pe reputația dobândită și răspândită a produsului pe piețe.

Aceste caracteristici specifice ale produsului „Rucola della Piana del Sele” IGP sunt consecința directă a unui mediu de cultivare absolut caracteristic, atât din punct de vedere pedologic, cât și din punct de vedere climatic.

Mai exact, terenurile agricole destinate cultivării de „Rucola della Piana del Sele” IGP sunt formate dintr-un strat gros de sol superficial, de natură vulcanică-aluvială, format datorită acțiunii Vezuviului din timpul fazelor eruptive din trecut și acțiunii aluviale a râului Sele și a celorlalte cursuri de apă de suprafață răspândite pe teritoriu.

Un sol cu astfel de origini este foarte bogat în macro și microelemente, în special în potasiu, calciu și fier, care intervin în procesele biologice care conferă produsului caracteristicile tipice în ceea ce privește aroma, consistența și gustul.

Și din punct de vedere climatic, aria de cultivare a produsului „Rucola della Piana del Sele” IGP contribuie semnificativ la formarea, în sinergie cu particularitățile solului menționate deja, a caracteristicilor produsului, permițând crearea celor mai bune condiții pentru dezvoltarea și creșterea culturilor și minimizând riscul de daune cauzate de stresul hidric și termic.

Această specificitate climatică importantă a ariei delimitate este determinată de îmbinarea acțiunii de termoreglare a Mării Tireniene, care mărginește coasta de vest, cu acțiunea lanțului munților Alburni, aflat la nord-est, care protejează teritoriul de valurile de frig provenite dinspre Balcani și permite colectarea apei aduse de ploile dinspre vest, în beneficiul culturilor, în rezervoarele subterane naturale.

În Piana del Sele, cultivarea rucolei era răspândită deja în perioada Evului Mediu, după cum reiese din „Opere Mediche”, care pot fi atribuite școlii medicale din Salerno („Scuola medica salernitana”) și în special lui Constantin Africanul (1025-1087), medic din Cartagina venit la Salerno în 1077, autor al operei „Particulares Dietae”, dar numai începând cu sfârșitul anilor ’80 ai secolului trecut, având în vedere marile oportunități economice care s-au evidențiat în Italia în sectorul emergent al producțiilor agricole gata pentru consum, operatorii agricoli din zonă au început treptat să practice, cu interes, precizie și competență crescânde, cultivarea salatelor și, în special, a rucolei, atât pentru piața produselor proaspete, cât și pentru piața produselor gata pentru consum.

Destul de repede, după cum reiese din numeroase mărturii orale și scrise ale fermierilor și comercianților locali, cultivarea rucolei s-a răspândit, impunându-se drept cultură tipică de calitate a acestui teritoriu și, totodată, s-a consacrat denumirea „Rucola della Piana del Sele”, utilizată pentru a desemna un produs cu o aromă și un gust deosebite, care, datorită consistenței sale tipice, se potrivește mai bine pentru preparatele gata pentru consum.

Tocmai datorită acestor particularități ale produsului, producători importanți din nordul Italiei au considerat și consideră că este convenabil să-și mute o parte tot mai mare a zonelor de aprovizionare în Piana del Sele, iar fermierii locali s-au orientat tot mai ferm spre cultivarea rucolei, domeniu în care au dobândit o înaltă specializare.

Denumirea „Rucola della Piana del Sele”, adoptată acum în documentația comercială a multor producători agricoli și comercianți din zonă, figura deja pe facturile comerciale din 1993 păstrate încă de unii vechi producători locali.

Începând din perioada respectivă, denumirea „Rucola della Piana del Sele” a cunoscut o largă răspândire, inclusiv grație numeroaselor sărbători locale, precum „Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele” (ediția I - 5-14 august 1994 și ediția a XIII-a - 2-4 august 2007), și conferințelor („Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele” – 17 septembrie 2001; „La Rucola della Piana del Sele verso l’IGP” – 1 martie 2013), care au fost organizate în regiune pentru a se sublinia extinderea tot mai mare a culturilor, pentru a se perfecționa tehnicile agricole și pentru a se evidenția înalta calitate a unui produs care este tot mai cunoscut.

În plus, se semnalează următoarele publicații dedicate produsului „Rucola della Piana del Sele”:

— *„Eruca/Rucola nella piana del Sele” (Belinda Villanova, publicat de Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018);*

— „*La Piana del Sele – La Terra e i Contadini*” – un întreg capitol, intitulat „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele”, este dedicat cultivării de „Rucola della Piana del Sele” (Belinda Villanova, publicat de Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003);

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

„Rucola della Piana del Sele” este menționată și în articole științifice, și anume:

— articolul „*Nutrizione razionale, un «comandamento» per la rucola*”, publicat în revista „Informatore agrario” nr. 24-25/2019, menționează Piana del Sele ca zonă principală de cultivare a rucolei;

— articolul „*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*”, publicat în revista „Informatore Agrario” nr. 37/2016, oferă informații referitoare la un studiu comparativ între rucola sălbatică și rucola cultivată. Printre eșantioanele utilizate pentru studiul rucolei cultivate se află și „Rucola della Piana del Sele”;

— articolul „*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa*”, publicat în ARPA Campania Ambiente, nr. 54 din 15.10.2012;

— articolul „*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*”, publicat în revista „Dal seme” (CREA, anul IX – iunie 2016 nr. 2, p. 11), menționează următoarele: „Cultivarea rucolei sălbatice (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) (DC.) în Italia este un sector în plină dezvoltare; în special, Piana del Sele (provincia Salerno) este cel mai mare pol de producție la nivel național și unul dintre principalele puncte de referință pe piața europeană”.

În emisiunea TV „Linea Verde Orizzonti”, difuzată pe canalul Rai Uno sâmbătă 8 februarie 2014, „La Rucola della Piana del Sele” a fost definită ca „Aurul verde din Piana del Sele”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.