Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 254/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

EÚ č.: PGI-IT-02436 – 20. 9. 2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov (názvy)**

„Rucola della Piana del Sele“

2. **Členský štát alebo Tretia Krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

CHZO „Rucola della Piana del Sele“ označuje listy rukoly druhu *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC (čeľaď: *Brassicaceae*) – bežne známej pod menom „dvojradovka tenkolistá“ – pestovanej v oblasti uvedenej v bode 4.

Tento výrobok sa uvádza na trh čerstvý alebo určený na priamu konzumáciu.

„Rucola della Piana del Sele“ s CHZO musí mať v čase zberu tieto vlastnosti:

Listy: 2 – 5 cm široké a 8 – 25 cm dlhé a buď perovito zárezové, perovito strihané alebo perovito laločnaté s husto zoskupenými zúbkovanými lalokmi s dĺžkou do 4 cm (zúbkovanie môže byť niekedy výrazne slabšie alebo úplne chýbať). Listy sú hladké (takmer bez chĺpkov), matné a s jemným povlakom. Špička každého listu má tvar predĺženého trojitého laloka. Horné listy sú usporiadané v úzkych segmentoch.

Listy rukoly musia byť bez poškodenia a viditeľných cudzích látok a musia mať čerstvý, čistý vzhľad bez cudzieho zápachu či chuti. Nesmú byť na nich parazity a prípadné poškodenia spôsobené predchádzajúcim napadnutím parazitmi nesmú prekročiť 10 %.

Základné vlastnosti:

mimoriadne intenzívna a prenikajúca korenistá a ostrá vôňa,

zreteľne rozoznateľná krehká štruktúra listov,

typická výrazná chuť, vďaka ktorej si výrobok možno vychutnať bez solenia.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky štádiá výroby od pestovania po zber sa musia uskutočniť v oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Rukola s CHZO „Rucola della Piana del Sele“ sa musí baliť do sieťok alebo do nádob, ako napríklad tácky, vrecká, debničky alebo prepravky. Balenie v ochrannej atmosfére nie je povinné. Obal môže byť vyrobený z plastu, dreva, lepenky alebo akéhokoľvek iného materiálu, ktorý je podľa právnych predpisov vhodný na balenie potravín.

Všetky obaly musia byť uzavreté, aby sa z nich výrobok nedal vybrať bez porušenia obalu. Výrobok sa nesmie predávať voľne.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem informácií, ktoré sa vyžadujú podľa právnych predpisov, sa na štítku nachádzajúcom sa na obale musí ďalej uvádzať:

— európske logo CHZO,

— logo CHZO „Rucola della Piana del Sele“, ktoré nesmie byť menšie ako akékoľvek iné označenia použité na tom istom obale,

— meno a adresa alebo obchodný názov a sídlo jednotlivého výrobcu a/alebo združenia výrobcov a/alebo baliarne a

— východisková čistá hmotnosť.

Zakazuje sa pridávať akékoľvek iné označenie vlastnosti, ktoré nie je výslovne stanovené. Odkazy na mená, obchodné názvy alebo súkromné značky sa však použiť môžu, ak nemajú pochvalný význam a nezavádzajú spotrebiteľa. Môžu sa použiť aj iné pravdivé a overiteľné odkazy, ktoré sú povolené podľa právnych predpisov EÚ, vnútroštátnych alebo regionálnych právnych predpisov, ak nie sú v rozpore s účelom a obsahom špecifikácie výrobku.

Logo

Toto je logo CHZO:



Logo má okrúhly tvar a je na ňom vyobrazený zelený (Pantone 7730 C) list rukoly, čiastočne vytieňovaný svetlomodrou farbou (Pantone 3005 C), čo má predstavovať rieku Sele a Stredozemné more. V spodnej časti je modrý (Pantone 3005 C) kruh s nápisom IGP [„CHZO“].

V strede loga je umiestnený text „RUCOLA della Piana del Sele“. Použité sú písma Alice Regular, Info Text Book a Info Text Semibold Roman.

Veľkosť loga je možné prispôsobiť na rôzne použitia, pričom sa musí dodržať mierka 1:1 a každá strana musí mať minimálny rozmer 1 cm.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Do výrobnej oblasti CHZO „Rucola della Piana del Sele“ patrí administratívne územie týchto obcí v rámci provincie Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella a Capaccio Paestum.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o registráciu CHZO „Rucola della Piana del Sele“ sa opiera o intenzívnu, korenistú a ostrú vôňu výrobku, charakteristickú krehkú štruktúru listov a typickú výraznú chuť (vďaka ktorej si výrobok môžete vychutnať bez solenia), ako aj o skutočnosť, že výrobok je na trhoch všeobecne známy.

Osobitné vlastnosti rukoly s CHZO „Rucola della Piana del Sele“ priamo vyplývajú z prostredia, v ktorom sa pestuje a ktoré je z hľadiska pôdy a klímy jedinečné.

Poľnohospodárska pôda, na ktorej sa pestuje rukola s CHZO „Rucola della Piana del Sele“, je zložená s hrubej povrchovej vrstvy vulkanickej a aluviálnej pôdy. Vulkanická zložka pochádza z minulých erupcií Vezuvu, zatiaľ čo pôvodcom aluviálnej zložky je rieka Sele a ďalšie povrchové vodné toky.

Výsledná pôda je veľmi bohatá na makrozložky a mikrozložky, najmä na draslík, vápnik a železo, ktoré zohrávajú úlohu v biologickom procese, ktorému tento výrobok vďačí za svoju typickú vôňu, štruktúru a chuť.

Pokiaľ ide o klímu, oblasť, v ktorej sa pestuje rukola s CHZO „Rucola della Piana del Sele“, podstatne prispieva k špecifickým vlastnostiam výrobku, a to spolupôsobením s uvedenými vlastnosťami pôdy. Vďaka tomu je túto plodinu možné pestovať v podmienkach, ktoré sú ideálne pre jej rozvoj a rast, a minimalizuje sa riziko škodlivého nedostatku vody a výkyvov teploty.

Veľký význam má jedinečnosť klímy v tejto oblasti. Z hľadiska tepelnej regulácie zohráva dôležitú úlohu Tyrrhenské more na západnom pobreží, ako aj horské pásmo Alburni na severovýchode, ktoré oblasť chráni pred chladom prichádzajúcim z Balkánu a zároveň umožňuje zachytávať zrážky prichádzajúce zo západu v prírodných podzemných zásobárňach, z ktorých môže plodina čerpať vodu.

Pestovanie rukoly bolo v nížine Piana del Sele rozšírené už v stredoveku, ako to vyplýva z diela Opere mediche, ktoré sa pripisuje lekárskej škole v Salerne, a najmä z práce Konštantína Afrického [Constantinus Africanus (1025 – 1087)], kartáginského lekára a autora diela Particulares Dietae, ktorý prišiel do Salerna v roku 1077. Bolo to však až koncom 80. rokov 20. storočia, keď sa poľnohospodári z tejto oblasti v kontexte veľkých hospodárskych vyhliadok rozvíjajúceho sa odvetvia poľnohospodárskej výroby v Taliansku postupne – s čoraz väčším záujmom, pozornosťou a s rastúcimi zručnosťami – začali venovať pestovaniu šalátovej zeleniny, najmä rukoly, určenej pre trhy s čerstvými potravinami a potravinami na priamu konzumáciu.

Čoskoro sa podľa mnohých ústnych a písomných svedectiev poľnohospodárov a miestnych obchodníkov rukola všeobecne presadila ako kvalitná miestna plodina charakteristická pre túto oblasť. Zároveň sa názov „Rucola della Piana del Sele“ začal bežne používať na označenie výrobku so špecifickou vôňou a chuťou, ktorý je vzhľadom na svoju typickú štruktúru ideálny na priamu konzumáciu.

Práve pre špecifické vlastnosti výrobku sa veľkí severotalianski výrobcovia začali orientovať na nížinu Piana di Sele a získavať z nej čoraz väčší podiel svojich dodávok. Miestni poľnohospodári sa začali rukole venovať vo väčšej miere a stali sa z nich vysoko špecializovaní odborníci na jej pestovanie.

Niektorí starší miestni pestovatelia ešte majú daňové doklady z roku 1993, ktoré dokazujú, že názov „Rucola della Piana del Sele“ sa používal už v tom období. V súčasnosti sa všeobecne používa v obchodnej dokumentácii mnohých poľnohospodárov a obchodníkov v regióne.

Odvtedy sa názov „Rucola della Piana del Sele“ začal bežne používať a to aj vďaka mnohým miestnym podujatiam (podujatie *Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, ktorého prvý ročník sa konal od 5. do 14. augusta 1994 a 13. ročník od 2. do 4. augusta 2007) a konferenciám (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele* – 17. septembra 2001; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP* – 1. marca 2013), ktoré sa konali v tejto oblasti s cieľom vyzdvihnúť narastajúci význam tejto plodiny, vylepšené techniky jej pestovania, ako aj s cieľom predviesť vysokú kvalitu tohto výrobku, ktorý je čoraz známejší.

Výrobku „Rucola della Piana del Sele“ sú okrem toho venované tieto publikácie:

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

— *La Piana del Sele – La Terra e i Contadini* obsahuje celú kapitolu s názvom „Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele“, ktorá sa venuje pestovaniu plodiny „Rucola della Piana del Sele“ (Belinda Villanova, vydala Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003),

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

„Rucola della Piana del Sele“ sa spomína aj vo vedeckých článkoch, konkrétne:

— v článku „Nutrizione naturale, un ‚comandamento‘ per la rucola“, uverejnenom v časopise *Informatore Agrario* č. 24-25/2019, sa Piana del Sele uvádza ako hlavná oblasť pestovania rukoly,

— článok „Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali“, uverejnený v časopise *Informatore Agrario* č. 37/2016 uvádza informácie o štúdii porovnávajúcej divú a pestovanú rukolu. Medzi vzorkami použitými pri štúdii o pestovanej rukole bola aj „Rucola della Piana del Sele“,

— článok „Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa“, uverejnený v časopise *ARPA Campania Ambiente* č. 54 z 15. októbra 2012,

— v článku „Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele“, uverejnenom v časopise *Dal seme* (CREA, zväzok IX – jún 2016, č. 2, s. 11), sa uvádza: „Pestovanie dvojradovky tenkolistej [*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC] v Taliansku je rýchlo rastúcim odvetvím. Hlavnou pestovateľskou oblasťou v krajine a jedným z hlavných referenčných bodov na európskom trhu je predovšetkým nížina Piana del Sele (provincia Salerno).“

V televíznom programe „*La Linea Verde Orizzonti*“ vysielanom na stanici Rai Uno v sobotu 8. februára 2014 sa „Rucola della Piana del Sele“ označovala ako „zelené zlato z nížiny Piana del Sele“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Úplné znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tomto webovom sídle:

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

alebo aj:

priamo cez domovskú stránku ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej, lesníckej a turistickej politiky (www.politicheagricole.it) a kliknutím na „Qualità“ (vpravo v hornej časti obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.