Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2020/C 254/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE“

EU št: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

ZOP () ZGO (X)

1. **Ime**

„Rucola della Piana del Sele“

2. **Država članica ali Tretja Država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

ZGO „Rucola della Piana del Sele“ označuje liste rukole, pridelane na območju, opredeljenem v točki 4 spodaj, rastlinske vrste *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (družina Brassicaceae), splošno znane kot „divja rukola“.

Proizvod se daje na trg svež ali že pripravljen za zaužitje (razred IV – proizvodi, namenjeni takojšnjemu zaužitju).

Proizvod z ZGO „Rucola della Piana del Sele“ mora ob pobiranju imeti naslednje lastnosti:

listi: od 2 do 5 cm široki ter od 8 do 25 cm dolgi, pernato nacepljeni, pernato razrezani ali pernato krpati, z ozkimi krpami, dolgimi do 4 cm in nazobčanimi (včasih je nazobčanost tako majhna, da je list cel). Listi so poleg tega gladki (skoraj brez dlačic), motni in prekriti z modrikastim poprhom. Vrhnji del je podolgovat in tridelen, zgornji listi, če so prisotni, pa imajo ozke členke.

Listi rukole morajo biti nepoškodovani, svežega videza, čisti in brez vidnih tujih snovi ter brez tujega vonja in/ali okusa. Poleg tega morajo biti povsem brez škodljivcev, ki jih napadajo. Škoda zaradi prejšnjih napadov škodljivcev ne sme presegati zgornje meje 10 %.

Bistvene lastnosti:

začimbna in pikantna aroma, še posebno intenzivna in ostra;

izrazito hrustljava konsistenca listov;

močan okus, zaradi katerega pri začinjanju morda ne bo treba uporabiti soli.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje (od gojenja do pobiranja) morajo potekati na območju, opredeljenem v točki 4 spodaj.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Rukola z ZGO „Rucola della Piana del Sele“ mora biti pakirana v mrežastih vrečkah ali vsebnikih, kot so pladnji, vrečke, posodice, zabojniki, v zaščitni atmosferi ali ne. Navedeni vsebniki so lahko plastični, leseni, kartonski ali iz katerega koli drugega materiala, ki se v skladu z zakonodajo lahko uporablja za živila.

Vse embalaže morajo biti zapečatene tako, da proizvoda ni mogoče odstraniti brez poškodovanja embalaže. Proizvoda ni dovoljeno prodajati v razsutem stanju.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Etiketa, s katero mora biti opremljena embalaža, mora poleg zakonsko predpisanih informacij vključevati naslednje:

— evropski simbol ZGO,

— logotip ZGO „Rucola della Piana del Sele“, katerega velikost je najmanj enaka velikosti morebitnih drugih navedb na isti embalaži,

— ime ali naziv podjetja in naslov ali sedež posameznega proizvajalca in/ali združenja proizvajalcev in/ali pakirnice,

— prvotno neto težo.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli oznak, ki niso izrecno določene. Vendar pa je dovoljeno uporabiti navedbe, ki se nanašajo na imena, nazive podjetij ali zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda ali ne zavajajo potrošnikov, ter druge resnične in preverljive navedbe, dovoljene z veljavno zakonodajo Skupnosti ali nacionalno ali regionalno zakonodajo, če niso v nasprotju s cilji in vsebino specifikacije proizvoda.

Logotip

Logotip imena, prikazan spodaj:



je sestavljen iz okroglega emblema, ki predstavlja stiliziran zeleni list rukole (pantone 7730 C), delno obrobljen z modro barvo (pantone 3005 C), ki simbolizira reko Sele in Sredozemsko morje, v spodnjem delu pa je v modrem krogu (pantone 3005 C) oznaka za ZGO „IGP“.

Na sredini logotipa je navedba „RUCOLA della Piana del Sele“. Uporabljene pisave so: Alice Regular, Info Text Book in Info Text Semibolid Tf Roman.

Logotip se lahko prilagodi različnim uporabam, pri čemer se upošteva razmerje 1 : 1 z najmanj 1 cm na stranico.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje ZGO „Rucola della Piana del Sele“ obsega upravno ozemlje občin Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano-Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella in Capaccio-Paestum v pokrajini Salerno.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za registracijo ZGO „Rucola della Piana del Sele“ temelji na močni, specifični, začimbni in pikantni aromi proizvoda, značilni hrustljavi konsistenci listov in njihovem izrazitem okusu, zaradi katerega pri začinjanju morda ne bo treba uporabiti soli, pa tudi na pridobljenem ugledu proizvoda, ki se je razširil po trgih.

Te posebne lastnosti ZGO „Rucola della Piana del Sele“ so neposredna posledica okolja, v katerem se goji, ki je povsem značilno tako z vidika lastnosti tal kot tudi z vidika podnebja.

Kmetijska tla, namenjena gojenju rukole z ZGO „Rucola della Piana del Sele“, so namreč sestavljena iz debele plasti vulkanske in aluvialne prsti, nastale zaradi delovanja Vezuva ob njegovih preteklih izbruhih ter reke Sele in drugih površinskih vodotokov v regiji.

Tako nastala tla so zelo bogata z mikro- in makrohranili, zlasti s kalijem, kalcijem in železom, ki sodelujejo v bioloških procesih, s katerimi proizvod pridobi značilne lastnosti arome, konsistence in okusa.

Tudi podnebje na območju gojenja ZGO „Rucola della Piana del Sele“ v sinergiji z navedenimi posebnimi lastnostmi tal znatno prispeva k razvoju značilnosti proizvoda, saj pridelkom zagotavlja najboljše pogoje za rast ter zmanjšuje tveganje za vodni in toplotni stres, katerih učniki so škodljivi.

Ta pomembna podnebna posebnost območja je posledica skupnega termoregulacijskega delovanja Tirenskega morja vzdolž zahodne obale in gorske verige Alburni na severovzhodu, ki regijo ne samo varuje pred mrazom z Balkana, ampak tudi omogoča, da se v naravnih podzemnih rezervoarjih zbira deževnica z zahoda, ki se nato uporabi za pridelek.

Gojenje rukole na ravnici Piana del Sele je bilo razširjeno že v srednjem veku, o čemer priča delo Opere mediche (Medicinska dela) Salernske šole zdravstva, ki se pripisuje Konstantinu Afriškemu (1025–1087), kartažanskemu zdravniku in avtorju dela Particulares Dietae, ki je v Salerno prišel leta 1077. Vendar so kmetijski proizvajalci na tem območju, zavedajoč se velikih gospodarskih priložnosti, ki jih je v Italiji ustvarjal nastajajoči sektor proizvodnje kmetijskih proizvodov, namenjenih takojšnjemu zaužitju (razred IV), šele od konca 80. let prejšnjega stoletja začeli postopno in z vse večjim zanimanjem gojiti male solatnice in zlasti rukolo za trg svežih proizvodov in proizvodov, namenjenih takojšnjemu zaužitju (razred IV), ter v to vlagati vse več strokovnega znanja in skrbnosti.

Kot je razvidno iz številnih ustnih in pisnih pričevanj lokalnih kmetov in trgovcev, se je torej gojenje rukole uveljavilo kot kakovostna pridelava, značilna za ozemlje, hkrati pa je omogočilo utrditev imena „Rucola della Piana del Sele“ za označevanje proizvoda s posebno aromo in okusom, ki ga je zaradi značilne konsistence najprimerneje pripraviti kot proizvod, namenjen takojšnjemu zaužitju (razred IV).

Glede na te posebne lastnosti proizvoda so pomembni proizvajalci v severni Italiji menili in še vedno menijo, da je primerno, da vse večji del svojih oskrbnih površin preselijo na ravnico Piana del Sele, lokalni kmetje pa so se vse bolj usmerili v gojenje rukole, za katero so se zelo specializirali.

Ime „Rucola della Piana del Sele“, ki se zdaj uporablja v trgovskih dokumentih številnih kmetijskih proizvajalcev in trgovcev na tem območju, se je uporabljalo že na računih iz leta 1993, ki so jih shranili nekateri nekdanji lokalni proizvajalci.

Od takrat se je ime „Rucola della Piana del Sele“ močno razširilo, tudi po zaslugi številnih lokalnih dogodkov, kot je *Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele* (ki je prvič potekal od 5. do 14. avgusta 1994, trinajstič pa je bil organiziran od 2. do 4. avgusta 2007), in konferenc (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nelle Piana del Sele (Gojenje rukole na ravnici Piana del Sele: sedanjost in prihodnost)* – 17. september 2001; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP (Rucola della Piana del Sele na poti, da postane ZGO)* – 1. marec 2013), ki so bile organizirane v regiji, da bi se poudarila vse večja razširjenost pridelave, opredelila izpopolnitev kmetijskih tehnik in izpostavila visoka kakovost vse bolj znanega proizvoda.

Opozoriti je treba še na naslednje publikacije, namenjene rukoli „Rucola della Piana del Sele“:

— *Eruca/Rucola nella piana del Sele (Eruca/rukola na ravnici Piana del Sele) (Belinda Villanova, založba Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018),*

— *La Piana del Sele – La Terra e i Contadini (La Piana del Sele – Zemlja in kmetje),* celotno poglavje z naslovom „Leta gospodarskega razcveta in ponovnega odkritja rukole na ravnici Piana del Sele“, namenjeno gojenju rukole „Rucola della Piana del Sele“ (*Belinda Villanova, založba Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003),*

— *Ricette con la Rucola della Piana del Sele* (Recepti z rukolo z ravnice Piana del Sele) (Belinda Villanova, založba Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

„Rucola della Piana del Sele“ je omenjena tudi v znanstvenih člankih, in sicer:

— v članku z naslovom *Nutrizione razionale, un „comandamento“ per la rucola (Premišljena prehrana, „zapovedana“ rukola),* objavljenem v reviji „Informatore agrario“ št. 24-25/2019, je ravnica Piana del Sele navedena kot glavno območje gojenja rukole,

— članek z naslovom *Rucola per IV gamma*: *aspetti produttivi e nutrizionali (Rukola kot proizvod, namenjen takojšnjemu zaužitju (razred IV): proizvodnja in prehranski vidiki),* objavljen v reviji „Informatore Agrario“ št. 37/2016, vsebuje informacije o primerjalni študiji divje in gojene rukole. „Rucola della Piana del Sele“ je med vzorci, uporabljenimi za študijo gojene rukole,

— članek z naslovom *Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele - Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa (Proizvodi, namenjeni takojšnjemu zaužitju (razred IV), in mladi listi na ravnici Piana del Sele – vse večje povpraševanje po „torzelli“, rukoli in kreši v Evropi)* je bil objavljen v 54. številki revije ARPA Campania Ambiente z dne 15. oktobra 2012,

— v članku z naslovom *Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele (Raziskovalni ukrepi za inovacije v sektorju rukole z ravnice Piana del Sele),* objavljenem v reviji Dal seme (CREA, letnik IX – junij 2016, št. 2, str. 11), je navedeno, da „gojenje divje rukole (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.) v Italiji predstavlja hitro rastoči sektor; zlasti ravnica Piana del Sele (pokrajina Salerno) predstavlja glavno središče nacionalne proizvodnje in eno glavnih referenčnih točk na evropskem trgu“.

V televizijski oddaji „La Linea Verde Orizzonti“, ki je bila v soboto, 8. februarja 2014, predvajana na kanalu Rai Uno, je bila rukola „La Rucola della Piana del Sele“ označena za „zeleno zlato ravnice Piana del Sele“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano, gozdarstvo in turizem (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (zgoraj na desni strani zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.