Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 254/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE»

N.º UE: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Rucola della Piana del Sele».

2. **Estado miembro o Tercer País**

Italia.

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El nombre de la IGP «Rucola della Piana del Sele» se refiere a las hojas de rúcula producidas en la zona geográfica definida en el punto 4, que pertenecen a la especie botánica *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (familia de las *Brassicaceae*), comúnmente conocida como «rúcula silvestre».

El producto se comercializa en fresco o listo para el consumo (IV gama).

En el momento de la cosecha, la IGP «Rucola della Piana del Sele» debe presentar las características siguientes:

Las hojas miden de 2 a 5 cm de ancho por 8 a 25 cm de largo y tienen forma pinnatífida, pinnatisecta o pinnado-lobulada con lóbulos estrechos dentados, que pueden llegar a medir hasta 4 cm de largo (en ocasiones, los dientes de las hojas pueden ser muy reducidos o inexistentes). Además, son glabras (prácticamente sin pubescencia), opacas y glaucas, presentan un segmento apical alargado trilobulado, y las hojas superiores, si las hubiere, presentan segmentos estrechos.

Las hojas de la rúcula deben tener un aspecto fresco y limpio, y estar exentas de cuerpos extraños visibles y de olores o sabores extraños, así como de infestaciones parasitarias. Los posibles daños causados por infestaciones parasitarias pasadas no deben sobrepasar el límite máximo del 10 %.

Características esenciales:

Aroma especiado y ácido muy intenso y penetrante.

Textura muy crujiente de las hojas.

Sabor perceptible del producto, que hace innecesario añadir como condimento cloruro de sodio.

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

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción, desde el cultivo hasta la cosecha, deben llevarse a cabo en la zona definida en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La IGP «Rucola della Piana del Sele» debe envasarse en mallas o en recipientes, tales como bandejas, bolsitas, tarrinas o cajas. El acondicionamiento en atmósfera modificada es opcional. Los recipientes mencionados anteriormente pueden ser de plástico, madera, cartón o de cualquier otro material que la ley considere adecuado para ser utilizado con alimentos.

Deben sellarse todos los envases de tal forma que no pueda retirarse el producto de los mismos sin dañarlos. No está autorizada la venta del producto a granel.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta de los envases deben figurar, además de las informaciones pertinentes exigidas por la legislación, los elementos siguientes:

— el símbolo europeo de la IGP;

— el logotipo de la IGP «Rucola della Piana del Sele», cuyas dimensiones no serán inferiores a las del resto de menciones que figuren en el envase;

— el nombre o la razón social y la dirección o sede del productor, individual o asociación, y/o del envasador, y

— el peso neto original.

Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista. No obstante, está permitido utilizar indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni induzcan a engaño al consumidor. También podrán utilizarse otras referencias verídicas y documentables que estén autorizadas por la legislación europea, nacional o regional y que sean compatibles con la finalidad y los contenidos del pliego de condiciones.

Logotipo

A continuación, se presenta el logotipo del nombre:



De diseño circular, el logotipo contiene la imagen de una hoja de rúcula estilizada de color verde (pantone 7730 C) parcialmente bordeada por un fondo de color azul (pantone 3005 C), que simboliza el río Sele y el mar Mediterráneo; en la parte inferior figura un círculo de color azul (pantone 3005 C) que contiene las letras «IGP».

En el centro del logotipo figura el nombre de la IGP: «RUCOLA della Piana del Sele». Se utilizan las fuentes Alice Regular, Info Text Book e Info Text Semibolid Tf Roman.

El logotipo podrá adaptarse en función de las diversas posibilidades de uso, siempre que se respete una ratio de 1:1 y se garanticen unas dimensiones mínimas de 1 cm por lado.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de la IGP «Rucola della Piana del Sele» comprende el territorio administrativo de los municipios de Battipaglia, Bellizzi, Éboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella y Capaccio-Paestum, de la provincia de Salerno.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la IGP «Rucola della Piana del Sele» se basa en el aroma especiado y ácido intenso específico del producto, la textura crujiente característica de las hojas y su sabor perceptible, que hace innecesario añadir como condimento cloruro de sodio, así como en la gran reputación que ha adquirido el producto en los mercados.

Estas características específicas de la IGP «Rucola della Piana del Sele» son consecuencia directa de la zona de cultivo, que presenta características edafológicas y climáticas muy particulares.

Así, la superficie agrícola destinada al cultivo de la IGP «Rucola della Piana del Sele» consta de una capa superficial espesa de suelos de origen volcánico y aluvial formada por las sucesivas erupciones del Vesubio y por el aporte aluvial del río Sele y otros cursos de agua superficiales que discurren en la región.

Un suelo de estas características es muy rico en macro y micronutrientes, especialmente en potasio, calcio y hierro, que intervienen en los procesos biológicos que confieren al producto sus características típicas de aroma, textura y sabor.

En lo que respecta al clima, la zona de cultivo de la IGP «Rucola della Piana del Sele» contribuye sustancialmente a determinar, en sinergia con las particularidades edafológicas descritas anteriormente, las características específicas del producto, pues proporciona las mejores condiciones para el desarrollo y el crecimiento del cultivo y minimiza el riesgo de estrés hídrico y térmico dañino para la planta.

Esta característica climática tan importante específica de la región tiene su origen en la función termorreguladora que desempeñan tanto el mar Tirreno, que baña la costa occidental, como el macizo de los Alburni, ubicado al nordeste, que no solo protege la región del frío de los Balcanes, sino que favorece la filtración en depósitos subterráneos naturales de las precipitaciones procedentes del oeste, para beneficio de los cultivos.

El cultivo de la rúcula en la llanura del río Sele ya se había extendido durante la Edad Media, como demuestran las *Opere mediche*, cuya autoría corresponde a la Escuela Médica Salernitana, y en particular a Constantino el Africano (1025-1087): médico cartaginense y autor de la obra *Particulares Dietae*, que llegó a Salerno en 1077. No obstante, es a partir de finales de los años ochenta del siglo pasado cuando los agricultores de la región, conscientes de las grandes oportunidades económicas que ofrecía el incipiente sector de la producción agrícola de productos alimenticios de la IV gama en Italia, comenzaron a introducir de forma gradual el cultivo de verduras de hojas verdes, y en particular de la rúcula, tanto para su comercialización en el mercado en fresco como en el de productos de la IV gama, cada vez con más interés, precisión y pericia.

Como demuestran numerosos testimonios orales y escritos de agricultores y comerciantes locales, la rúcula se impuso muy pronto como un cultivo de calidad típico de la región al mismo tiempo que se consolidaba el uso del nombre «Rucola della Piana del Sele» para designar un producto con un aroma y un sabor particulares que, gracias a su textura distintiva, se adapta perfectamente a los formatos de los productos de la IV gama.

Precisamente debido a las características específicas del producto, los grandes productores del norte de Italia han estimado oportuno reubicar una parte cada vez mayor de su propia zona de suministro a la llanura del río Sele, y los agricultores locales se han ido dedicando cada vez más al cultivo de la rúcula, en el que se han especializado.

En la actualidad, el nombre «Rucola della Piana del Sele» es empleado comúnmente en la documentación de muchos productores agrícolas y comerciantes de la zona y está documentado su empleo en facturas que se remontan a 1993 conservadas por productores locales veteranos.

Desde entonces, se ha extendido el uso del nombre «Rucola della Piana del Sele», gracias en parte a la organización de numerosos actos locales («Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele», cuya primera edición tuvo lugar del 5 al 14 de agosto de 1994 y su decimotercera edición, del 2 al 4 de agosto de 2007) y conferencias («Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele», el 17 de septiembre de 2001, y «La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP», el 1 de marzo de 2013), que se han celebrado en la región a fin de enfatizar la presencia cada vez mayor de su cultivo, definir la puesta a punto de las técnicas agrícolas y dar a conocer la elevada calidad de un producto cada vez más conocido.

Además, se destacan las publicaciones siguientes, que versan sobre la «Rucola della Piana del Sele»:

— *Villanova, Belinda: Eruca/Rucola nella piana del Sele, Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018*.

— La obra *La Piana del Sele – La Terra e i Contadini* dedica un capítulo entero titulado «Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele» al cultivo de la «Rucola della Piana del Sele» (Villanova, Belinda: *La Piana del Sele – La Terra e i Contadini*, Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).

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

El nombre «Rucola della Piana del Sele» también se menciona en artículos científicos, tales como:

— El artículo «Nutrizione razionale, un "comandamento" per la rucola», publicado en la revista *Informatore agrario*, n.º 24-25/2019, en el que se define la llanura del río Sele como la zona principal de cultivo de rúcula.

— El artículo «Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali», publicado en la revista *Informatore Agrario*, n.º 37/2016, en el que se proporciona información sobre un estudio comparativo entre la rúcula silvestre y la rúcula cultivada. La «Rucola della Piana del Sele» formó parte de las muestras utilizadas para el estudio de la rúcula cultivada.

— El artículo «Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa», publicado en *ARPA Campania Ambiente*, n.º 54, de 15 de octubre de 2012.

— El artículo «Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele», publicado en la revista *Dal seme*, vol. IX, CREA, n.º 2, junio de 2016, p. 11, en el que se afirma que «el sector del cultivo de la rúcula silvestre [*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.] en Italia crece con fuerza. En particular, la llanura del río Sele (provincia de Salerno) se erige como el mayor polo productivo nacional y uno de los principales puntos de referencia en el mercado europeo».

En el programa de televisión «La Linea Verde Orizzonti», retransmitido el 8 de febrero de 2014 en el canal italiano Rai Uno, se definió la «Rucola della Piana del Sele» como «el oro verde de la llanura del río Sele».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio de internet:

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

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias, Forestales y Turísticas de Italia (www.politicheagricole.it), pulsando después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].