Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2020/C 254/06)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE”

EU-nr: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Rucola della Piana del Sele”

2. **Medlemsstat eller Tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

SGB ”Rucola della Piana del Sele” avser rucolablad av arten *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC (familj: *Brassicaceae*) – känd under trivialnamnet ”sandsenap” – som odlas i det område som beskrivs i punkt 4.

Produkten saluförs färsk eller serveringsfärdig.

Produkter som omfattas av SGB ”Rucola della Piana del Sele” måste ha följande egenskaper vid skörd:

Blad: 2–5 cm breda gånger 8–25 cm långa, antingen grunt flikiga, mycket djupt flikiga eller parflikiga, med tätt grupperade fintandade flikar som är upp till 4 cm långa (tandningen kan ibland vara obetydlig eller saknas helt). Bladen är släta (med nästan inga fjun), ogenomskinliga och i viss mån belagda med en grå beläggning. Spetsen av varje blad är långsträckt treflikig till formen. Eventuella övre blad består av smala segment.

Rucolabladen måste vara fria från skador och synliga främmande ämnen och ha ett friskt, rent utseende utan någon främmande lukt eller smak. De får inte vara drabbade av parasiter, och eventuella skador orsakade av tidigare parasitangrepp får inte ta upp mer än 10 % av bladytan.

Viktiga egenskaper:

Särskilt intensiv och genomträngande kryddig skarp arom.

Bladen har en tydligt kännbar spröd konsistens.

Karaktäristisk stark smak, vilket innebär att man kan avnjuta bladen utan salt.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla stadier i produktionsprocessen från odling till skörd måste äga rum i det område som beskrivs i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkter som omfattas av SGB ”Rucola della Piana del Sele” måste förpackas i nätpåsar eller i behållare såsom brickor, askar, tråg eller lådor. Det är valfritt att ha en modifierad atmosfär. Förpackningen kan vara tillverkad av plast, trä, kartong eller något annat material som enligt lag är lämpligt för användning till livsmedel.

Alla förpackningar måste förseglas så att produkten inte kan avlägsnas utan att förpackningen bryts upp. Produkten får inte säljas i lösvikt.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Utöver den information som krävs enligt lag måste etiketten på förpackningen också innehålla följande:

— EU:s SGB-logotyp.

— Logotypen för SGB ”Rucola della Piana del Sele”, som inte får vara mindre än någon av de andra märkningarna som används på samma förpackning.

— Namn och adress, eller företagsnamn och säte, för den enskilda producenten och/eller producentorganisationen och/eller förpackningsanläggningen.

— Nettovikt vid källan.

Det är förbjudet att lägga till en annan beteckning som inte är uttryckligen föreskriven. Hänvisningar till namn, företagsnamn eller privata varumärken får dock användas, under förutsättning att dessa inte är av lovordande karaktär och inte är ämnade att vilseleda konsumenterna. Även andra sanningsenliga och verifierbara hänvisningar som är tillåtna enligt lagstiftning på EU-nivå, nationell nivå eller regional nivå får användas, under förutsättning att dessa inte strider mot produktspecifikationens syfte och innehåll.

Logotyp

Detta är SGB-logotypen:



Det är en cirkulär symbol som innehåller en bild av ett grönt (Pantone 7730 C) rucolablad, delvis kantat med ljusblå färg (Pantone 3005 C) som representerar floden Sele och Medelhavet. Längst ned finns en blå (Pantone 3005 C) cirkel med bokstäverna ”IGP” [”SGB”].

Orden ”RUCOLA della Piana del Sele” anges i mitten av logotypen. De typsnitt som används är Alice Regular, Info Text Book och Info Text Semibold Roman.

Logotypen får ges annan storlek för att anpassa den till olika användningsområden, förutsatt att förhållandet är 1:1 och att minimidimensionerna är 1 cm per sida.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för SGB ”Rucola della Piana del Sele” utgörs av det administrativa territoriet för följande kommuner i provinsen Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella och Capaccio Paestum.

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om registrering av SGB ”Rucola della Piana del Sele” bygger på produktens intensiva, kryddiga och skarpa arom, bladens typiska spröda konsistens och deras karaktäristiska starka smak (vilket innebär att man kan avnjuta dem utan salt), och på att produkten har blivit välkänd på marknaden.

Dessa särskilda egenskaper för SGB ”Rucola della Piana del Sele” är ett direkt resultat av den miljö i vilken den odlas, som är helt säregen vad gäller både jordmån och klimat.

Den jordbruksmark där SGB ”Rucola della Piana del Sele” odlas utgörs av ett tjockt ytlager av vulkanisk och alluvial jord. Den vulkaniska delen kommer från Vesuvius tidigare utbrott, medan floden Sele och andra ytvattendrag tillhandahåller alluvialkomponenten.

Den resulterande jordmånen är mycket rik på makro- och mikronäringsämnen, i synnerhet kalium, kalcium och järn, som påverkar de biologiska processer som ger produkten dess karaktäristiska arom, konsistens och smak.

Vad gäller klimatet bidrar det område där SGB ”Rucola della Piana del Sele” odlas i hög grad till att ge produkten dess särskilda egenskaper, i samverkan med de jordmånsegenskaper som beskrivs ovan. Detta gör det möjligt att odla grödan under de bästa förhållandena för dess utveckling och tillväxt och minimerar riskerna för skadlig vatten- och värmestress.

Särdragen i områdets klimat är viktiga och påverkas av den temperaturreglerande roll som innehas av både Tyrrenska havet på västkusten och bergskedjan Alburni i nordväst, som inte bara skyddar området från kylan från Balkan utan också gör att det regn som kommer västerifrån kan samlas in i naturliga underjordiska reservoarer, vilket gynnar grödan.

På slätten Piana del Sele var odling av rucola vanlig redan på medeltiden, vilket framgår av de medicinska verk (*opere mediche*) som kan tillskrivas ”Salernoskolan”, i synnerhet de verk som författades av Constantinus Africanus (1025–1087), en kartagisk läkare och författare till verket *Particulares Dietae*, som kom till Salerno år 1077. Men det var inte förrän på 1980-talet som jordbrukare i området, mot bakgrund av de stora ekonomiska utsikter som erbjöds av Italiens växande sektor med serveringsfärdiga jordbruksprodukter, gradvis började odla salladsgrönsaker – särskilt rucola – för marknaderna för färska och serveringsfärdiga livsmedel, med ständigt växande intresse, omsorg och skicklighet.

Som står klart från de många muntliga och skriftliga utsagorna från jordbrukare och lokala näringsidkare blev rucola snart brett etablerat i området som en typisk lokal högkvalitativ gröda. Samtidigt började namnet ”Rucola della Piana del Sele” användas allmänt för att syfta en produkt med särskild arom och smak som på grund av sin karaktäristiska konsistens är bäst lämpad att säljas i serveringsfärdig form.

Det är just på grund av produktens särskilda egenskaper som stora producenter i norra Italien har börjat flytta en ökande andel av sina egna distributionsområden till Piana di Sele-slätten, och lokala jordbrukare har i allt högre grad börjat odla rucola, en gröda på vilken de har blivit ytterst specialiserade.

Några av de äldre lokala producenterna har fortfarande fakturor som går tillbaka till 1993 som visar att namnet ”Rucola della Piana del Sele” var i bruk redan vid den tiden. Namnet används nu allmänt i regionen i många jordbrukares och näringsidkares handelsdokument.

Sedan dess har namnet ”Rucola della Piana del Sele” fått en vitt utbredd användning. Detta beror delvis på de många lokala evenemang (*Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele*, som ägde rum för första gången den 5–14 augusti 1994 och hölls för 13:e året den 2–4 augusti 2007) och konferenser (*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele* den 17 september 2001, och *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP* den 1 mars 2013) som har anordnats i området för att betona grödans ökande närvaro, finjustera odlingsmetoderna och uppvisa den höga kvaliteten hos en produkt som blir mer och mer välkänd.

Dessutom handlar följande publikationer om ”Rucola della Piana del Sele”:

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

— *La Piana del Sele – La Terra e i Contadini* innehåller ett helt kapitel med titeln ”Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele” i vilket odlingen av ”Rucola della Piana del Sele” diskuteras (Belinda Villanova, publicerad av *Federazione Coltivatori Diretti di Salerno*, 2003).

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

”Rucola della Piana del Sele” nämns även i vetenskapliga artiklar, närmare bestämt följande:

— I artikeln ”Nutrizione razionale, un ”comandamento” per la rucola”, publicerad i tidskriften *Informatore Agrario* nr 24–25/2019, nämns Piana del Sele som det huvudsakliga område där rucola odlas.

— I artikeln ”Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali”, publicerad i tidskriften *Informatore Agrario* nr 37/2016, ges information om en studie där vild rucola jämförs med odlad rucola. ”Rucola della Piana del Sele” var ett av de prover som användes för studien av odlad rucola.

— Artikeln ”Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescione sempre più richiesti in Europa”, publicerad i tidskriften *ARPA Campania Ambiente* nr 54 av den 15 oktober 2012.

— I artikeln ”Interventi di ricerca per l’innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele”, publicerad i tidskriften *Dal seme* (CREA, volym IX – juni 2016, nr 2, s. 11), anges att odlingen av sandsenap (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) i Italien är en snabbt växande sektor, och att i synnerhet Piana del Sele (i provinsen Salerno) är det huvudsakliga produktionsområdet i landet och en av de huvudsakliga referenspunkterna på den europeiska marknaden.

I tv-programmet *La Linea Verde Orizzonti*, som sändes i kanalen Rai Uno lördagen den 8 februari 2014, kallades ”Rucola della Piana del Sele” för ”det gröna guldet från Piana del Sele”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den fullständiga produktspecifikationen finns webbplatsen

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

eller

så kan den också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- skogsbruks- och turismpolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på ”Qualità” (längst upp på skärmen) och sedan på ”Prodotti DOP, IGP e STG” (till vänster på skärmen) och slutligen på ”Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.