

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 254/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE”**

**Nr UE: PGI-IT-02436 – 20.9.2018**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Rucola della Piana del Sele”

**2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Nazwa „Rucola della Piana del Sele” odnosi się do liści rukoli uprawianych na obszarze określonym w pkt 4 poniżej. Określa gatunek botaniczny *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (z rodziny *Brassicaceae*), potocznie zwany „rukolą dziką”.

Produkt wprowadza się do obrotu w stanie świeżym lub gotowym do spożycia (*prodotto di IV gamma*).

„Rucola della Piana del Sele” ChOG nadająca się do zbioru musi posiadać następujące cechy:

**Liście:** o szerokości od 2 do 5 cm i długości od 8 do 25 cm, pierzastoklapowane, pierzastosieczne lub pierzastowrębne; o wąskich wierzchołkach osiagających długość do 4 cm i o ząbkowanym brzegu blaszki liściowej (czasami o liczbie ząbków silnie zmniejszającej się aż do ujednoczenia się z powierzchnią całego liścia). Co więcej, liście rukoli są gładkie (prawie zawsze pozbawione owłosienia), matowe i nieprzezroczyste. Wierzchołek każdego z liści ma wydłużony trypłatowy kształt, a górne liście (jeżeli występują) posiadają wierzchołki zaostrzone.

Liście rukoli powinny być nienaruszone, o świeżym wyglądzie, oczyszczone i pozbawione widocznych ciał obcych, obcych zapachów i/lub smaków. Co więcej, powinny być również wolne od uszkodzeń spowodowanych przez pasożyty. Ewentualne uszkodzenia spowodowane wcześniej przez pasożyty nie mogą przekraczać 10 % powierzchni.

**Cechy podstawowe:**

Wyjątkowo intensywny i długotrwały ostry zapach;

Wyraźnie wyczuwalna krucha konsystencja liści;

Wyraźny smak, dzięki któremu przy doprawianiu nie jest konieczne dodawanie soli kuchennej.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, od uprawy do zbioru, muszą odbywać się na obszarze opisanym w pkt 4.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Rucola della Piana del Sele” ChOG musi być pakowana w siatki lub w pojemniki takie jak: tace, torebki, koszyczki, skrzynie. Pakowanie w atmosferze ochronnej jest nieobowiązkowe. Opakowanie może być wykonane z tworzywa sztucznego, drewna, papieru lub innego materiału uznanego za odpowiedni i przeznaczonego do przechowywania żywności.

Wszystkie opakowania muszą być szczelnie zamknięte w taki sposób, by wyjęcie produktu bez naruszenia opakowania było niemożliwe. Produkt nie może być sprzedawany luzem.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz informacji wymaganych przepisami prawa na etykiecie opakowania umieszcza się również następujące napisy i informacje:

- europejski symbol IGP [ChOG],
- logo „Rucola della Piana del Sele” IGP [ChOG] o wymiarach nie mniejszych niż inne ewentualne oznaczenia na tym opakowaniu,
- imię i nazwisko oraz adres lub nazwę przedsiębiorstwa i adres siedziby indywidualnego producenta i/lub związku producentów i/lub podmiotu pakującego,
- początkową masę netto.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych (pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego, ani wprowadzającego konsumenta w błąd), jak również innych wiarygodnych i możliwych do zweryfikowania referencji, które są zgodne z przepisami wspólnotowymi, krajowymi i regionalnymi i nie są sprzeczne z celami i zawartością niniejszej specyfikacji.

### **Logo**

Logo nazwy wygląda następująco:



Składa się z okręgu przypominającego liście rukoli o zielonej barwie (pantone 7730 C). Logo jest częściowo obramowane kolorem niebieskim (pantone 3005 C) mającym nawiązywać do rzeki Sele i Morza Śródziemnego. W jego dolnej części umieszczone jest niebieskie kółko (pantone 3005 C) z oznaczeniem IGP [ChOG].

W centrum logo znajduje się napis: „RUCOLA della Piana del Sele” Dopuszczalne czcionki: Alice Regular, Info Text Book i Info Text Semibold Tf Roman.

Wymiary logo można dostosowywać do różnych zastosowań zachowując proporcje 1:1 oraz odstęp 1 cm od brzegów.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Rucola della Piana del Sele” ChOG obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano – Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella i Capaccio – Paestum.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o rejestrację „Rucola della Piana del Sele” ChOG opiera się na intensywnym, specyficznym aromacie korzennym jakim odznacza się produkt, charakterystycznej kruchej konsystencji liści i bogatym smaku (dzięki któremu przy doprawianiu nie jest konieczne dodawanie soli kuchennej), a także na szerokim uznaniu na rynkach.

Te szczególne właściwości rukoli „Rucola della Piana del Sele” ChOG są bezpośrednio związane ze środowiskiem, w którym się ją uprawia – wyróżnia się ono zarówno pod względem cech gleby, jak i klimatu.

Grunty rolne, na których uprawiana jest „Rucola della Piana del Sele” ChOG składają się z grubej warstwy wierzchniej gleby o charakterze wulkaniczno – aluwialnym. Zawdzięcza ona swoje właściwości dawnym erupcjom wulkanu Wezuwiusza oraz obecności rzeki Sele i innych wód powierzchniowych znajdujących się na tym terenie.

Tak bogata w makro- i mikroelementy gleba określa typowe właściwości zapachowe i smakowe produktu oraz jego konsystencję, szczególnie dzięki obecności potasu, wapnia i żelaza (czyli elementów biorących udział w procesach biologicznych).

Jeśli chodzi o klimat, obszar, na którym uprawiana jest „Rucola della Piana del Sele” ChOG w znacznym stopniu przyczynia się do określenia cech charakterystycznych produktu w synergii z wyżej wymienionymi właściwościami gleby, co zapewnia uprawom najlepsze warunki rozwoju i wzrostu oraz minimalizuje zagrożenie stresem wodnym i stresem termicznym.

Specyfika klimatu opisywanego obszaru jest ściśle związana zarówno z obecnością Morza Tyrreńskiego, które pełni funkcję regulatora termicznego od strony zachodniej, jak i z obecnością łańcucha górskiego Alburni na północnym wschodzie, który nie tylko chroni obszar przed zimnymi północnymi wiatrami z Bałkanów, lecz również pozwala na gromadzenie wody deszczowej w naturalnych podziemnych zbiornikach. Ma to korzystny wpływ na uprawy.

Na obszarze Piana del Sele, uprawa rukoli była powszechnie praktykowana już w średniowieczu. Wskazują na to „dzieła medyczne”, które można przypisać „szkole medycznej w Salerno”, a w szczególności Costantino l'Africano (1025-1087) – lekarzowi przybyłemu do Salerno w 1077 r., którego uznaje się za autora „Particulares Dietae”. Lecz dopiero pod koniec lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku podmioty prowadzące działalność rolniczą na tym obszarze – z uwagi na duże możliwości gospodarcze we Włoszech w dopiero co rodzącym się sektorze rolnictwa produktów typu *IV gamma* – stopniowo zaczęły praktykować, z rosnącym zainteresowaniem, dokładnością i kompetencjami uprawę sałat, a w szczególności uprawę rukoli jako produktu wprowadzanego do obrotu w stanie świeżym lub gotowym do spożycia (*prodotto di IV gamma*).

Jak wynika z licznych pisemnych i ustnych opowieści rolników i lokalnych podmiotów gospodarczych, uprawa rukoli rozpowszechniła się jako typowa dla tego obszaru roślina jakościowa. Jednocześnie ugruntowała się jej współczesna nazwa: „Rucola della Piana del Sele”, powszechnie używana w celu wyróżnienia produktu o szczególnym aromacie i smaku, który ze względu na swoją charakterystyczną konsystencję najlepiej nadaje się do sprzedaży w postaci gotowej do spożycia (*prodotto di IV gamma*).

To właśnie ze względu na te szczególne właściwości produktu główni włoscy producenci z północy kraju zaczęli coraz częściej przenosić swój udział w obszarach zaopatrzenia na obszar równiny Piana di Sele, a miejscowi rolnicy zaczęli coraz częściej decydować się na uprawę rukoli, której uprawa staje się wysoce wyspecjalizowanym sektorem.

Niektórzy ze starszych lokalnych producentów nadal posiadają faktury handlowe z 1993 r., które potwierdzają, że nazwa „Rucola della Piana del Sele” była już wtedy używana. Obecnie jest ona powszechnie stosowana w dokumentacji handlowej przez wielu rolników i przedsiębiorców w regionie.

Od tego czasu nazwa „Rucola della Piana del Sele” bardzo się rozpowszechniła, również dzięki licznym wydarzeniom lokalnym, takim jak „Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele” (I edycja od 5 do 14 sierpnia 1994 i XIII edycja od 2 do 4 sierpnia 2007), oraz kongresom („Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele” – 17 września 2001; „La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP” – 1 marca 2013), które miały miejsce na całym obszarze w celu podkreślenia wciąż zwiększającego się obszaru upraw, udokonalenia technik uprawy i zwrócenia uwagi na wysoką jakość produktu, który staje się coraz bardziej rozpoznawalny.

Ponadto opublikowano następujące artykuły dotyczące rukoli „Rucola della Piana del Sele”:

- „*Eruca/Rucola nella piana del Sele*” („*Rokietka siewna/rukola na równinie Piana del Sele*”) (Belinda Villanova, ed. *Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele*, 2018),
- W „*La Piana del Sele – La Terra e i Contadini*” („*La Piana del Sele – ziemia i rolnicy*”) cały rozdział pt. „*Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele*” („*Lata ożywienia gospodarczego i powrót rukoli na równinę Piana del Sele*”) poświęcony jest uprawie „*Rucola della Piana del Sele*” (Belinda Villanova, Ed. *Federazione Coltivatori Diretti di Salerno*, 2003),
- „*Ricette con la Rucola della Piana del Sele*” („*Przepisy kulinarne z rukolą z równiny Piana del Sele*”) (Belinda Villanova, Ed. *Federazione Coltivatori Diretti di Salerno*).

„*Rucola della Piana del Sele*” jest również przytaczana w pracach naukowych, w szczególności w:

- artykule „*Nutrizione razionale, un „comandamento» per la rucola*” („*Racjonalne odżywianie, przykazanie o rukoli*”) opublikowanym w „*Informatore agrario*” nr 24-25/2019, w którym nizina Piana del Sele jest opisana jako główny obszar uprawy rukoli,
- artykule „*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*” („*Rukola jako produkt IV gamma – produkcja i właściwości odżywcze*”) opublikowanym w czasopiśmie „*Informatore Agrario*” nr 37/2016. Artykuł ten zawiera informacje na temat badania porównawczego między rukolą dziką, a rukolą uprawną; Wśród próbek rukoli uprawnej wykorzystanych do badania znajduje się także „*Rucola della Piana del Sele*”,
- artykule „*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele – Torzella, rucola e crescita sempre più richiesti in Europa*” („*IV gamma i Baby leaf na równinie Piana del Sele – Torzella, rukola i rzeżucha coraz bardziej pożądaną w Europie*”) opublikowanym przez ARPA Campania Ambiente (nr 54 z 15.10.2012),
- artykule „*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*” („*Badania nad innowacją łańcucha dostaw rukoli z Piana del Sele*”) opublikowanym w czasopiśmie „*Dal seme*” (CREA, rok IX- czerwiec 2016 nr 2, s. 11), z którego dowiadujemy się, że „uprawa dzikiej rukoli (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.) we Włoszech reprezentuje sektor szybko rozwijający się; natomiast równina Piana del Sele (w prowincji Salerno) reprezentuje najbardziej atrakcyjną lokalizację produkcyjną w kraju i jest jednym z głównych punktów odniesienia na rynku europejskim”.

W jednym z odcinków programu telewizyjnego „*La Linea Verde Orizzonti*” wyemitowanym w Rai Uno w sobotę 8 lutego 2014 roku „*La Rucola della Piana del Sele*” została określona mianem „*Zielonego złota z Piana Del Sele*”.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się pod następującym adresem:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystyki ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „*Qualità*” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „*Prodotti DOP IGP e STG*” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*”.