

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 254/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE»

N. UE: PGI-IT-02436 – 20.9.2018

DOP ( ) IGP (X)

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Rucola della Piana del Sele»

**2. Stato membro o Paese Terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La denominazione «Rucola della Piana del Sele» IGP, designa le foglie di rucola prodotte nella zona delimitata al successivo punto 4 e riferibili alla specie botanica *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (fam.Brassicaceae), volgarmente denominata «Rucola selvatica».

Il prodotto è immesso al consumo allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma).

La «Rucola della Piana del Sele» IGP, all'atto della raccolta in campo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

*Foglie:* larghe 2-5 cm e lunghe 8-25 cm, pennatifide o pennatosette o pennatolobate, con lobi stretti, lunghi fino a 4 cm e denticolati (talora con forte riduzione della dentatura fino ad essere del tutto intere). Esse, inoltre, sono glabre (con pubescenza pressoché nulla) ed opache-glaucoscenti. Il segmento apicale è allungato-trilobo e le foglie superiori, se presenti, risultano a segmenti ristretti.

Le foglie di rucola devono essere integre, di aspetto fresco, pulite e prive di sostanze estranee visibili, prive di odori e/o sapori estranei. Esse, inoltre, devono essere esenti da attacchi parassitari in atto. Eventuali danni da pregressi attacchi parassitari non devono superare la soglia massima del 10 %.

*Caratteristiche essenziali:*

Aroma speziato e piccante particolarmente intenso e penetrante;

Accentuazione della consistenza croccante delle foglie;

Percettibile sapidità del prodotto che potrebbe fare escludere l'uso di cloruro di sodio nel condimento.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dalla coltivazione alla raccolta devono aver luogo nell'areale di cui al successivo punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Rucola della Piana del Sele» IGP, deve essere confezionata in retine oppure in contenitori quali: vassoi, buste, vaschette, casse, con o senza l'impiego di atmosfera protettiva. I suddetti contenitori possono essere realizzati in plastica, legno, cartone o ogni altro materiale considerato idoneo, per tale uso, secondo i termini di legge, all'uso alimentare.

Tutte le confezioni devono essere sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichetta da apporre sulle confezioni, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, deve riportare le seguenti ulteriori indicazioni:

- il simbolo europeo della IGP;
- il logo della «Rucola della Piana del Sele» IGP, con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio;
- il nome o la ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;
- il peso netto all'origine.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare di produzione.

**Logotipo**

Il logo della denominazione è il seguente:



Esso è costituito da un emblema a forma circolare che riporta una foglia stilizzata di Rucola di colore verde (pantone 7730 C), parzialmente bordata in azzurro (pantone 3005 C), a voler rappresentare il fiume Sele e il mar Mediterraneo e reca nella zona più bassa la scritta «IGP» in un bollino azzurro (pantone 3005 C).

Al centro del logo compare la scritta: «RUCOLA della Piana del Sele». I font utilizzati sono: Alice Regular, Info Text Book e Info Text Semibold Tf Roman.

Il logo potrà essere adattato alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1, per un minimo di 1 cm per lato.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della IGP «Rucola della Piana del Sele» comprende il territorio amministrativo dei comuni di Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano - Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella e Capaccio-Paestum, nella provincia di Salerno.

#### 5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione della IGP «Rucola della Piana del Sele» si basa sull'intenso, specifico aroma speziato e piccante del prodotto, sulla tipica consistenza croccante delle foglie e sulla loro percettibile sapidità, che potrebbe far escludere, nel condimento, l'uso di cloruro di sodio, ma si basa anche sull'acquisita e diffusa reputazione del prodotto sui mercati.

Tali caratteristiche specifiche della «Rucola della Piana del Sele» IGP sono la conseguenza diretta di un ambiente di coltivazione assolutamente caratteristico sia sotto il profilo pedologico sia sotto quello climatico.

Infatti, il terreno agricolo destinato alla coltivazione della «Rucola della Piana del Sele» IGP, è costituito da uno spesso strato superficiale di suolo, di natura vulcanico - alluvionale, formatosi grazie all'azione del Vesuvio, nelle sue trascorse fasi eruttive, ed all'azione alluvionale del fiume Sele e degli altri corsi d'acqua superficiali, che si diramano sul territorio.

Un suolo così originatosi risulta molto ricco di macro e micro elementi, specialmente potassio, calcio e ferro che intervengono nei processi biologici che assicurano al prodotto le sue tipiche caratteristiche di aroma, consistenza e sapidità.

Anche sotto il profilo climatico l'area di coltivazione della «Rucola della Piana del Sele» IGP contribuisce in maniera sostanziale a determinare, in sinergia con le già citate peculiarità del suolo, le caratteristiche proprie del prodotto, consentendo alle coltivazioni le migliori condizioni di sviluppo e di crescita minimizzando il rischio di dannosi stress idrici e termici.

Tale importante specificità climatica dell'areale, è congiuntamente determinata dall'azione termoregolatrice del Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e da quella, svolta dalla catena montuosa degli Alburni, ubicata a nord-est, che oltre a proteggere il territorio dai freddi provenienti dai Balcani, consente anche, a beneficio delle coltivazioni, la raccolta negli invasi sotterranei naturali, delle piogge provenienti da Ovest.

Nella Piana del Sele, la coltivazione della rucola era già diffusamente praticata nel periodo medievale, come si rileva dalle «Opere mediche» attribuibili alla «Scuola medica salernitana» ed in particolare a Costantino l'Africano (1025-1087), medico cartaginese venuto a Salerno nel 1077, autore dell'opera *Particulares Dietae*, ma è solo a partire dalla fine degli anni '80 dello scorso secolo, che gli operatori agricoli dell'area, in considerazione delle grandi opportunità economiche evidenziate in Italia nel nascente settore delle produzioni agricole di IV gamma, hanno progressivamente iniziato a praticare, con sempre maggiore interesse, accuratezza e competenza la coltivazione delle insalate ed in particolare la coltivazione della rucola sia per il mercato del fresco sia per quello di IV gamma.

Ben presto, come si rileva da numerose testimonianze orali e scritte di agricoltori e commercianti locali, la coltivazione della rucola, si è decisamente diffusa come coltivazione tipica di qualità del territorio e si è contemporaneamente consolidata la denominazione «Rucola della Piana del Sele» per indicare un prodotto di particolare aroma e sapidità che, per la sua tipica consistenza, meglio si adatta alle preparazioni di IV gamma.

Proprio alla luce di tali peculiarità del prodotto, importanti produttori del Nord Italia hanno trovato e trovano conveniente dislocare una parte sempre più consistente delle proprie aree di fornitura proprio nella Piana del Sele e gli agricoltori locali si sono orientati sempre più decisamente verso la coltivazione della rucola, ambito nel quale si sono altamente specializzati.

La denominazione «Rucola della Piana del Sele», oramai adottata nella documentazione commerciale di molti produttori agricoli e commercianti della zona, risultava già presente nella fatturazione commerciale risalente al 1993 ancora conservata da qualche vecchio produttore locale.

A partire da tale epoca, la denominazione «Rucola della Piana del Sele», si è notevolmente diffusa, grazie anche a numerose manifestazioni locali quali la «Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele» (- I edizione - dal 5 al 14 agosto 1994 e XIII edizione 2 al 4 agosto 2007), e convegni («Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele» - 17 settembre 2001; «La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP» - 1 marzo 2013), che hanno avuto luogo sul territorio per sottolineare la crescente estensione delle coltivazioni, per definire la messa a punto delle agrotecniche e per evidenziare l'alta qualità di un prodotto che è sempre più conosciuto.

Inoltre, si segnalano le seguenti pubblicazioni dedicate alla «Rucola della Piana del Sele»:

- «*Eruca/Rucola nella piana del Sele*» (Belinda Villanova, ed. Consorzio di Bonifica in Destra del fiume Sele, 2018);
- «*La Piana del Sele - La Terra e i Contadini*», un intero capitolo dal titolo «Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele» dedicato alla coltivazione della «Rucola della Piana del Sele» (Belinda Villanova, Ed. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).
- «*Ricette con la Rucola della Piana del Sele*» (Belinda Villanova, Ed. Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

La «Rucola della Piana del Sele» è citata anche in articoli scientifici, nello specifico:

- L'articolo «*Nutrizione razionale, un "comandamento" per la rucola*» pubblicato sulla rivista «*Informatore agrario*» n. 24-25/2019, cita la Piana del Sele come principale area di coltivazione della rucola.
- L'articolo «*Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali*» pubblicato sulla rivista «*Informatore Agrario*» n. 37/2016, fornisce informazioni in merito ad uno studio comparativo tra rucola selvatica e rucola coltivata. Tra i campioni utilizzati per lo studio della rucola coltivata vi è la «Rucola della Piana del Sele».
- L'articolo «*Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele - Torzella, rucola e crescita sempre più richiesti in Europa*», pubblicato su ARPA Campania Ambiente n. 54 del 15.10.2012.
- L'articolo «*Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele*» pubblicato sulla rivista «*Dal seme*» (CREA, anno IX- giugno 2016 n. 2, pag. 11 riporta «La coltivazione di rucola selvatica (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.) in Italia rappresenta un settore in forte crescita; in particolare, la Piana del Sele (provincia di Salerno) rappresenta il maggior polo produttivo nazionale e uno tra i principali punti di riferimento nel mercato europeo».

Nella trasmissione televisiva «*La Linea Verde Orizzonti*» andata in onda sul canale Rai Uno sabato 8 febbraio 2014 «*La Rucola della Piana del Sele*» è stata definita «*L'oro Verde Della Piana Del Sele*».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

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

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».