

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 254/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE»

N° UE: PGI-IT-02436 — 20.9.2018

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Rucola della Piana del Sele»

2. **État membre ou Pays Tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'IGP «Rucola della Piana del Sele» désigne les feuilles de roquette produites dans l'aire délimitée au point 4 ci-dessous, issues de l'espèce botanique *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC. (famille des Brassicaceae), communément appelée la «roquette sauvage».

Le produit est mis sur le marché à l'état frais ou déjà prêt à la consommation (gamme IV).

Lors de la récolte, l'IGP «Rucola della Piana del Sele» doit présenter les caractéristiques suivantes:

Feuilles: 2 à 5 cm de large et 8 à 25 cm de long, pennatifides, penniformes ou pennatilobées, à lobes étroits, mesurant jusqu'à 4 cm de long, et dentés (parfois avec une forte réduction de la denture, à tel point que la feuille est entière). Ces feuilles sont également glabres (presque aucune pubescence), opaques et glauques. Le segment apical est allongé et trilobé, et les feuilles supérieures, s'il y en a, présentent des segments étroits.

Les feuilles de roquette doivent être intactes, d'aspect frais, propres et exemptes de substances étrangères visibles, exemptes d'odeurs et/ou de goûts étrangers. De plus, elles doivent être exemptes de toute attaque parasitaire en cours. Les dommages causés par des attaques parasitaires antérieures ne doivent pas excéder la limite maximale de 10 %.

Caractéristiques essentielles:

Arôme épicé et piquant, particulièrement intense et pénétrant;

consistance croquante des feuilles marquée;

savoir prononcée qui permettrait de se passer de sel de cuisine lors de l'assaisonnement.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production (de la culture à la récolte) doivent avoir lieu dans l'aire visée au point 4 ci-dessous.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'IGP «Rucola della Piana del Sele» doit être emballée dans des filets ou dans des récipients tels que: plateaux, sachets, barquettes, caisses, sous atmosphère protectrice ou non. Les récipients susmentionnés peuvent être en plastique, en bois, en carton ou en tout autre matériau jugé propre à cet usage, conformément à la loi, à un usage alimentaire.

Tous les emballages doivent être scellés de manière que le produit ne puisse en être retiré sans endommager l'emballage. La vente du produit en vrac n'est pas autorisée.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette à apposer sur les emballages doit comporter, en plus des informations correspondant aux exigences légales, les indications suivantes:

- le symbole européen de l'IGP,
- le logo de l'IGP «Rucola della Piana del Sele», dont les dimensions sont égales ou supérieures à d'autres mentions éventuellement présentes sur le même emballage,
- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du producteur individuel et/ou associé et/ou du conditionneur,
- le poids net à l'origine.

L'ajout de tout qualificatif non expressément prévu est interdit. Il est toutefois permis d'utiliser des indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un sens élogieux et qu'elles ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur, ainsi que d'autres références véridiques et documentées, autorisées par la réglementation communautaire, nationale ou régionale applicable, et non contraires aux objectifs et au contenu du cahier des charges.

Logotype

Le logotype de la dénomination présenté ci-après:



est constitué d'un emblème de forme circulaire qui représente une feuille de roquette verte stylisée (Pantone 7730 C), partiellement bordée de bleu (Pantone 3005 C), couleur symbolisant le fleuve Sélé et la mer Méditerranée, et qui comporte dans la partie inférieure la mention «IGP» dans un cercle bleu (Pantone 3005 C).

Au centre du logo se trouve la mention suivante: «RUCOLA della Piana del Sele». Les polices utilisées sont les suivantes: Alice Regular, Info Text Book et Info Text Semibold Tf Roman.

Le logo peut être adapté en fonction des différents usages, en respectant le ratio 1:1, avec au moins 1 cm par côté.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production de l'IGP «Rucola della Piana del Sele» comprend le territoire administratif des communes de Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano-Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella et Capaccio-Paestum, dans la province de Salerne.

5. Lien avec l'aire géographique

La demande d'enregistrement de l'IGP «Rucola della Piana del Sele» repose sur l'arôme intense, spécifique, épicé et piquant du produit, sur la consistance croquante typique des feuilles et sur leur saveur prononcée qui permettrait de se passer de sel de cuisine lors de l'assaisonnement, mais également sur la renommée acquise du produit qui s'est répandue sur les marchés.

Ces caractéristiques spécifiques de l'IGP «Rucola della Piana del Sele» sont la conséquence directe d'un environnement de culture qui est tout à fait caractéristique, à la fois du point de vue des qualités du sol et du point de vue du climat.

En effet, le sol des terres agricoles destinées à la culture de l'IGP «Rucola della Piana del Sele» est constitué d'une épaisse couche de nature volcanique et alluviale, dont la formation est due à l'action du Vésuve au cours de ses précédentes éruptions et à l'action alluviale du fleuve Sélé et des autres cours d'eau de surface qui coulent dans la région.

Un sol de cette origine est très riche en micro et macro nutriments, en particulier en potassium, calcium et fer, qui interviennent dans les processus biologiques lesquels confèrent au produit ses caractéristiques typiques en matière d'arôme, de consistance et de saveur.

De même, le climat de l'aire de culture de l'IGP «Rucola della Piana del Sele» contribue de manière substantielle et en synergie avec les particularités du sol, au développement des caractéristiques propres du produit dont la culture bénéficie des meilleures conditions de croissance, en limitant les risques de stress hydrique et thermique dont les effets sont néfastes.

Cette importante spécificité climatique de la région est due à l'action conjointe thermorégulatrice de la mer Tyrrhénienne, qui longe la côte occidentale, et de la chaîne montagneuse des Alburni, au nord-est, qui protège non seulement la région du froid provenant des Balkans mais permet la collecte, dans les réservoirs naturels souterrains, des pluies venant de l'ouest qui profitent aux cultures.

Dans la plaine du Sélé, la culture de la roquette était déjà répandue au Moyen Âge, comme l'attestent les Opere mediche (Œuvres médicales) de l'École de médecine de Salerno que l'on doit à un médecin carthaginois arrivé en 1077 à Salerno, Costantino l'Africano (1025-1087), auteur de Particulares Dietae. Cependant, ce n'est qu'à partir de la fin des années 1980 que les exploitants agricoles de la région, conscients des importants débouchés économiques générés par le secteur naissant de la production agricole des produits de la gamme IV en Italie, ont progressivement commencé à cultiver des petites salades et en particulier, la roquette pour le marché du frais et celui des produits de la gamme IV, avec un intérêt croissant et en y apportant toujours davantage d'expertise et de soin.

Aussi, comme l'indiquent de nombreux témoignages oraux et écrits d'agriculteurs et de commerçants locaux, la culture de la roquette s'est imposée en tant que culture de qualité typique du territoire et a permis en même temps de renforcer la dénomination «Rucola della Piana del Sele» pour se référer à un produit à l'arôme et au goût particuliers, dont la consistance typique est mieux adaptée aux préparations de la gamme IV.

À la lumière de ces caractéristiques spécifiques, d'importants producteurs du nord de l'Italie ont estimé et estiment encore opportun de déplacer une part toujours plus importante de leurs propres zones d'approvisionnement vers la plaine du Sélé et les agriculteurs locaux se sont de plus en plus orientés vers la culture de la roquette, un domaine dans lequel ils sont hautement spécialisés.

La dénomination «Rucola della Piana del Sele», désormais utilisée dans les documents commerciaux de nombreux producteurs agricoles et commerçants de la région, était déjà employée dans les documents de facturation remontant à 1993 qu'ont conservés certains anciens producteurs locaux.

À partir de cette époque, la dénomination «Rucola della Piana del Sele» s'est fortement généralisée notamment grâce aux nombreux événements locaux tels que la *Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele* (1^{re} édition du 5 au 14 août 1994 et XIII^e édition du 2 au 4 août 2007) et des conférences [*Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nelle Piana del Sele (Culture de la Rucola dans la Piana del Sele: présent et futur)* — 17 septembre 2001; *La Rucola della Piana del Sele verso l'IGP (La Rucola della Piana del Sele en passe de devenir une IGP)* — 1^{er} mars 2013] qui ont été organisées dans la région pour souligner l'extension croissante des cultures, pour définir la mise en place des techniques agricoles et pour mettre en valeur la grande qualité d'un produit au succès croissant.

Signalons également la publication des titres suivants, consacrés à la «Rucola della Piana del Sele»:

- *Eruca/Rucola nella piana del Sele (Eruca/Rucola dans la 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» est également mentionnée dans des articles scientifiques, notamment:

- L'article intitulé «Nutrizione razionale, un "comandamento" per la rucola» (Une alimentation rationnelle, un «commandement» pour la roquette), publié dans *Informatore agrario* n° 24-25/2019, mentionne la Piana del Sele comme principale zone de culture de la roquette.
- L'article intitulé «Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali» (Roquette de la gamme IV: production et aspects nutritionnels), publié dans la revue *Informatore Agrario* n° 37/2016, fournit des informations sur une étude comparative entre la roquette sauvage et la roquette de culture. La «Rucola della Piana del Sele» figure parmi les échantillons utilisés pour l'étude sur la roquette de culture.
- L'article intitulé «Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele — Torzella, rucola e crescita sempre più richiesti in Europa» (Gamme IV et jeunes pousses de la Piana del Sele — Demande croissante en Europe de torzella, roquette et cresson) a été publié dans le numéro 54 de la revue *ARPA Campania Ambiente* du 15 octobre 2012.
- L'article intitulé «Interventi di ricerca per l'innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele» (Actions de recherche pour l'innovation dans la chaîne d'approvisionnement de la roquette dans la Piana del Sele), publié dans la revue *Dal seme* (CREA, année IX-juin 2016, n° 2, p. 11), signale que «La culture de la roquette sauvage [*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC.] représente en Italie un secteur en pleine croissance; en particulier, la Piana del Sele (province de Salerno) représente le principal pôle de production national et l'un des principaux points de référence sur le marché européen».

Au cours de l'émission télévisée «La Linea Verde Orizzonti» retransmise sur la chaîne Rai Uno le samedi 8 février 2014, «La Rucola della Piana del Sele» a été qualifiée d'«or vert de la Piana del Sele».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires, forestières et du tourisme (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].
