Ref. Ares(2018)4854041 - 21/09/2018

DOCUMENTO UNICO

"RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Rucola della Piana del Sele"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

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".

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-glaucescenti. 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:

- Accentuazione dell'aroma tipico della specie e della consistenza croccante delle foglie;
- Ben percettibile il gusto piccante e sapido del prodotto.

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 (coltivazione, cernita e primo condizionamento) 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

Il prodotto è immesso al consumo allo stato fresco o già pronto per il consumo (IV gamma) quando sottoposto a processi tecnologici di minima entità, articolati nelle fasi di selezione, cernita, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento.

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.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' 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 Semibolid 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

Specificità del prodotto: La "Rucola della Piana del Sele" IGP è particolarmente apprezzata, in ambito nazionale, per l'esaltazione dell'aroma, il gusto gradevolmente piccante, la consistenza croccante e la percettibile sapidità delle foglie che potrebbe far escludere l'uso di cloruro di sodio nel condimento.

Sulla base di tali caratteristiche specifiche, la richiesta del prodotto da parte dei mercati mostra, negli ultimi anni, un trend in crescita del 2-3% annuo che induce gli imprenditori agricoli della Piana del Sele a destinare alla coltura i terreni più idonei e ad applicare le agrotecniche che, sulla base delle esperienze acquisite, sono risultate le più rispondenti all'apprezzato standard qualitativo del prodotto.

Specificità della zona geografica: L'areale di coltivazione, si caratterizza per possedere condizioni ambientali assolutamente uniche, che inevitabilmente influenzano in maniera decisa ed in *primis* le qualità organolettiche della Rucola che vi viene coltivata.

Infatti, dal punto di vista climatico l'area di coltivazione della "Rucola della Piana del Sele" IGP è caratterizzata da condizioni tipicamente mediterranee, con inverni miti e piovosi e con estati calde ed asciutte. Tale specificità climatica è fortemente influenzata dalla congiunta presenza del Mar Tirreno, che ne lambisce la costa occidentale e della catena degli Alburni, a nord-est, che la protegge dai freddi provenienti dai Balcani e consente la raccolta, negli invasi sotterranei naturali, delle piogge provenienti da Ovest.

La rete idrografica superficiale è dominata dalla presenza del fiume Sele che, nell'area, assume una posizione centrale e prima del suo sbocco a mare, influenza in maniera determinante il drenaggio superficiale della porzione meridionale della Piana.

Infatti, il terreno agricolo destinato alla coltivazione della "Rucola della Piana del Sele" IGP gode di una sua particolare specificità. Esso, infatti, è di natura vulcanico - alluvionale, grazie all'azione del Vesuvio, nelle sue fasi eruttive, ed all'azione alluvionale del fiume Sele.

Da tale azione congiunta ne deriva un terreno particolarmente fertile, in quanto profondo e ricco di potassio, con una giusta presenza di limo e di argilla che, mescolandosi alle particelle più grossolane di natura vulcanica, aumentano notevolmente la capacità idrica del suolo. Tutto ciò determina, inevitabili ripercussioni favorevoli sulle coltivazioni ed in particolare delle piante a radice fittonante come la Rucola, che con i loro apparati ipogei

possono bene approfondirsi nel suolo per assumere l'acqua necessaria e le sostanze nutritive di cui abbisognano.

Da tutto quanto sopra esposto, emerge chiaramente l'unicità dell'areale di produzione appena descritto, il quale risulta particolarmente idoneo alla coltivazione di Rucola di una qualità, assolutamente particolare che si contraddistingue per le specifiche doti di aroma, sapidità e consistenza croccante che la rendono particolarmente gradevole al consumo. Inoltre, in questo areale così peculiare, si realizza un microclima ideale per le coltivazioni di Rucola che vi trovano condizioni vegetative tanto favorevoli da consentire, in tunnel non riscaldati, fino a dieci raccolti all'anno contro i quattro, normalmente ottenuti in altri territori.

Legami storico-sociali del prodotto con il territorio: Nel Salernitano, la rucola veniva già coltivata 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*.

La Piana del Sele, in particolare, si è sempre distinta per la grande capacità imprenditoriale di una realtà agricola attenta e vivace che ha saputo sempre adeguarsi ai più alti livelli dell'evoluzione agricola e che non poteva certo mancare di cogliere le grandi opportunità economiche che, in Italia alla fine degli anni '80, andavano evidenziandosi nel nascente settore delle produzioni agricole di IV gamma.

Così, a partire da tale periodo gli operatori agricoli della Piana, hanno progressivamente iniziato a praticare con sempre maggiore competenza la coltivazione delle insalatine e tra queste, in particolare, la coltivazione della Rucola sia per il mercato del fresco che 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 identificare uno specifico prodotto di qualità, molto apprezzato dai mercati e dai consumatori.

Proprio alla luce di tale rapida affermazione commerciale del prodotto, importanti produttori del Nord Italia hanno trovato e trovano conveniente dislocare, progressivamente, 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 numerosi convegni e manifestazioni tenutisi 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 ed è finanche entrato tra gli ingredienti di numerose ricette culinarie adottate da importanti ristoranti, agriturismi e pizzerie, proprio a volerne sottolineare la tipicità.

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), 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.