

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma 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

(2013/C 232/07)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«DITHMARSCHER KOHL»

N. CE: DE-PGI-0005-01015-18.07.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Dithmarscher Kohl».

2. Stato membro o paese terzo

Germania.

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 al quale si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «cavolo di Dithmarschen», la cui denominazione è riferita sia al cavolo cappuccio bianco (*Brassica oleracea convar capitata* L.) che al cavolo cappuccio rosso (*Brassica oleracea convar capitata* var. *rubra* L.), appartiene alla famiglia botanica delle Crocifere (bot.: *Cruciferae* o *Brassicaceae*).

Le varietà di cavolo coltivate nel territorio di Dithmarschen sono caratterizzate da foglie lisce, strettamente sovrapposte le une alle altre, gambo corto nonché consistenza soda e sapore deciso. Il cavolo cappuccio bianco presenta un'intensa colorazione verde anche per le foglie più interne, mentre il cavolo cappuccio rosso è caratterizzato da un colore che vira nel rosso violaceo con una punta di bianco. Tutte le varietà sono adatte alla conservazione.

Il comitato consultivo per l'orticoltura di Dithmarschen (*Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V.*) effettua ogni anno esperimenti varietali e raccomanda di volta in volta le varietà che riuniscono in sé le summenzionate caratteristiche.

I cavoli sono piante a rosetta, che muoiono dopo la fioritura e la fruttificazione. Presentano assi caulinari corti con foglie molto fitte per gli internodi brevi, che non si aprono mai nonostante il forte sviluppo della lamina fogliare. La «testa» del cavolo cappuccio bianco e del cavolo cappuccio rosso è decisamente compatta, dato che la quantità di aria che si deposita fra le foglie durante il lungo e stabile periodo vegetativo è modesta. Le foglie determinano la forma della testa, che può essere a cappuccio, tonda piuttosto schiacciata, arrotondata, allungata, sferica oppure ovale.

Le due varietà di cavolo sono ricche di fibre alimentari e di sostanze minerali, come potassio e ferro, e quindi particolarmente preziose dal punto di vista nutritivo.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.5. Fasi specifiche della produzione, che devono svolgersi nella zona geografica identificata

Tutte le fasi produttive, dalla coltivazione alla preparazione fino allo stoccaggio, hanno luogo nella zona geografica identificata. La raccolta avviene a mano e i cavoli vengono adagiati con cura in grandi cassette. Questa operazione richiede esperienza e abilità, dato che eventuali ammassamenti del prodotto ne pregiudicherebbero la buona conservabilità. Le cassette vengono conservate in idonei magazzini a temperatura ambiente, senza prevedere un'ulteriore refrigerazione, all'incirca fino al mese di febbraio, e in magazzini refrigerati a 0,5 °C fino a luglio. Durante la fase di preparazione dell'ortaggio, che avviene in seguito alla raccolta e dopo l'immagazzinamento, il gambo viene tagliato e si rimuovono le foglie esterne.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

—

4. Definizione concisa della zona geografica identificata

Il circondario rurale di Dithmarschen è uno dei due circondari situati sulla costa occidentale del *land* Schleswig-Holstein, lo stato federale più a nord della Germania. Il Dithmarschen è completamente circondato dalle acque: a nord scorre il fiume Eider, ad est c'è il canale di Kiel, a sud l'Elba e a ovest si estende il mare del Nord.

5. Legame con l'ambiente geografico

5.1. Specificità della zona geografica identificata

La regione del Dithmarschen è particolarmente adatta per la coltivazione delle varietà di cavolo. Il clima, che risente dell'influenza diretta del mare del Nord, è di tipo atlantico, con inverni miti ed estati fresche. La piovosità è più intensa (ca. 80 mm/mese) nei due mesi decisivi per la crescita dell'ortaggio, vale a dire luglio e agosto. La Marsch, la regione di coltivazione, è raramente esposta a gelate prima della fine di ottobre. Gli ortaggi possono quindi essere conservati ad una temperatura ottimale (5-12 °C), senza essere intaccati dal gelo. Anche nei mesi della semina, aprile e maggio, le miti condizioni climatiche sono praticamente ideali. In media, nel Dithmarschen l'intensità del vento è superiore al grado 4 della scala Beaufort per circa 270 giorni all'anno. A causa del vento le condizioni atmosferiche mutano spesso repentinamente, sebbene prevalga un clima soggetto all'influenza del mare del Nord.

Nella regione di coltivazione dell'ortaggio le caratteristiche del terreno sono straordinariamente favorevoli. Il terreno paludoso e calcareo che caratterizza questa zona (dichiarato «Terreno dell'anno» nel 2009 dal comitato «Kuratorium Boden des Jahres») è stato originato dalla ricorrenza di frequenti inondazioni. Tali fenomeni hanno consentito la formazione di varie stratificazioni minerali salifere e calcaree, che presentano un'elevata concentrazione di materiale organico. La realizzazione di argini e di sistemi di drenaggio ha contribuito all'aerazione dei vari strati e al dilavamento dei sali. Dai depositi marini, gessosi e limacciosi, che si estendono lungo la costa, hanno così avuto origine i terreni calcarei (tenore di carbonato fino al 9 %). La fertilità del terreno è dovuta da un lato alla colonizzazione dei lombrichi (con un'incidenza di 500 per m²), che prediligono il calcio, e dall'altro all'elevata presenza di sostanze nutritive. Questo tipo di terreno è fra i più produttivi al mondo. L'elevato tenore di principi nutritivi insiti nelle sostanze organiche del sedimento, la scarsa esposizione all'azione degli agenti atmosferici delle stratificazioni minerali, l'ottima capacità di ritenzione dell'acqua, combinata con l'intervento umano nella gestione del bilancio idrico delle acque freatiche, rendono questo tipo di suolo particolarmente idoneo per coltivare le varietà di cavolo con successo e su vasta scala. Anche le caratteristiche del terreno incidono in modo determinante sullo stato fitosanitario della coltura. Grazie alla presenza di un elevato valore pH (7,2-7,5) l'ernia del cavolo è pressoché assente nella regione. L'infestazione da agente patogeno *Plasmodiophora brassicae* interessa principalmente i terreni umidi e alcalini con tendenza alla saturazione idrica. A partire da un valore pH di 7,2 le nuove infezioni sono di norma molto rare. Tale fatto costituisce una premessa importante per l'ampia diffusione dell'ortaggio nella zona di Dithmarschen.

Fin dai suoi albori questo tipo di coltivazione è sempre stato accompagnato da attività di ricerca e creazione di nuove varietà. Le varietà di cavolo del Dithmarschen, come Kalorama, Storema e Reguma (il suffisso «ma» indica il luogo di origine, vale a dire la città di Marne) si distinguono per il buono stato fitosanitario e la conservabilità. Il comitato consultivo per l'orticoltura di Dithmarschen (*Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V.*) divulga annualmente i risultati della presentazione delle varietà di cavolo

cappuccio nella pubblicazione «Dithmarscher Gemüse-Info». Ogni anno vengono disposti esperimenti riguardanti oltre 100 varietà, che forniscono utili informazioni in merito all'uniformità, alla resa, al buono stato fitosanitario, alla qualità intrinseca e al valore di tali varietà in rapporto alla coltivazione.

Questo vasto insieme di conoscenze acquisite direttamente in loco consente di fornire un ottimale servizio di consulenza alle aziende agricole, in particolare per quanto concerne le particolarità della regione. Non da ultimo è il prodotto stesso a beneficiarne, in termini di naturale resistenza alle malattie, come ad esempio al marciume nero del cavolo.

5.2. Specificità del prodotto

Grazie al terreno fertile e al clima temperato, nel circondario di Dithmarschen maturano cavoli con un tenore di principi nutritivi ben bilanciato, dal sapore deciso ma armonico e di consistenza fresca e croccante.

L'ottimo stato fitosanitario del suolo, la ridotta incidenza di epidemie o infestazioni da parassiti rendono il «cavolo di Dithmarschen» particolarmente idoneo per una lunga conservazione. Le malattie che, a livello mondiale, maggiormente interessano questo tipo di ortaggio, come l'ernia del cavolo (*Plasmodiophora brassicola*), la fusariosi (*Fusarium oxysporum*) e il marciume nero (*Xanthomonas campestris*) sono praticamente irrilevanti nella zona di Dithmarschen grazie alle particolari caratteristiche pedoclimatiche (valore pH > 7 e temperatura media troppo bassa). Anche le malattie delle foglie, come la cercosporiosi (*Alternaria brassicae*) e la maculatura anulare (*Mycosphaerella brassicola*) insorgono così raramente che non è necessario trattare con fungicidi i cavoli non destinati ad uno stoccaggio prolungato. Lo stesso dicasi per i parassiti. L'aleurode del cavolo (*Aleyrodes proletella*) e il tripide del tabacco (*Thrips tabaci*), ad esempio, si manifestano estremamente di rado per il clima fresco. La varietà Lennox viene coltivata quasi esclusivamente nel territorio di Dithmarschen proprio perché non sufficientemente resistente in condizioni pedoclimatiche diverse. La Lennox si conserva in modo ottimale e rappresenta quindi la varietà principale coltivata nel Dithmarschen.

Il cavolo di Dithmarschen, che vanta un elevato valore nutritivo, non è un ortaggio stagionale; al contrario, è reperibile tutto l'anno con un elevato e costante livello qualitativo.

A differenza di quanto accade in altre regioni di coltivazione, interessate da un clima più caldo, il «cavolo di Dithmarschen» presenta una particolare compattezza, dato che nel lungo e stabile periodo vegetativo il deposito di aria fra le foglie è modesto. Tale caratteristica è decisiva per la buona conservabilità del prodotto.

Oltre al noto potenziale antiossidante il «cavolo di Dithmarschen» contiene anche un tenore di sostanze minerali molto elevato. A tali conclusioni hanno condotto le analisi effettuate per conto dell'Associazione di orticoltura di Dithmarschen (*Gemüseanbauverbandes Dithmarschen e.V.*). Dalle analisi emerge, in particolare, un tenore di calcio e ferro più elevato di quello solitamente presente nei cavoli provenienti da altre coltivazioni, descritto dalla letteratura in materia. Infatti il cavolo cappuccio bianco contiene mediamente, secondo quanto indicato nella letteratura del settore (ad es. il bollettino «Weiß- und Rotkohl», pubblicato dall'Istituto regionale bavarese per l'agricoltura «Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft»), 45 mg di calcio per 100 g di prodotto fresco. Nel cavolo cappuccio bianco di Dithmarschen sono invece presenti da 50 a 70 mg di calcio per 100 g di prodotto fresco. Secondo la letteratura riguardante il cavolo cappuccio bianco il tenore di ferro è di norma pari a 0,5 mg per 100 g di prodotto fresco. Nel caso del cavolo cappuccio bianco di Dithmarschen la percentuale risulta oscillare tra 0,6 e 1,6 mg di ferro per 100 g di prodotto fresco. Il motivo risiede nell'elevata presenza di tali minerali nei terreni di Dithmarschen e in particolare in quelli paludoso-calcarei che prevalgono in questa zona.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

A motivo della lunga tradizione di coltivazione dei cavoli, favorita dalle ottimali condizioni pedoclimatiche della zona geografica identificata, e del legame culturale con tale ortaggio che si è sviluppato nell'area di Dithmarschen, il cavolo cappuccio originario di questa zona viene particolarmente apprezzato dai consumatori, che lo considerano una specialità regionale.

Dalle particolari caratteristiche eoliche e climatiche emergono due vantaggi decisivi, che favoriscono la coltivazione del cavolo cappuccio. La frequente variazione delle condizioni meteorologiche garantisce la piovosità necessaria a fornire agli ortaggi la giusta quantità di acqua per tutto il periodo vegetativo. La buona capacità di ritenzione idrica dei terreni calcarei che caratterizzano la zona di Dithmarschen contribuisce in tal senso. Il secondo vantaggio decisivo apportato dalle condizioni climatiche è la direzione del vento. La prevalenza di venti occidentali tiene a bada i parassiti in modo naturale. L'aria

«salubre» del mare del Nord determina inoltre un'incidenza di parassiti, come la pieride del cavolo, decisamente inferiore rispetto a quella di altre zone. Ancor più cruciale è il limitato potenziale di sviluppo delle spore fungine, che consente di ridurre al minimo l'impiego di fitosanitari, conseguendo al contempo un'ottima conservabilità del prodotto. Il lungo ciclo vegetativo del cavolo cappuccio, indotto dalle condizioni climatiche, determina la crescita di ortaggi compatti, con ottimo indice di conservabilità, data la ridotta formazione di sacche d'aria, ed una consistenza croccante particolarmente apprezzata.

Nella zona di Dithmarschen la coltivazione dei cavoli vanta una tradizione più che centenaria. Correva l'anno 1888 quando l'orticoltore Eduard Laß venne ispirato ad avviare questo tipo di coltura a Wesselburen leggendo un'inserzione pubblicitaria dell'azienda di orticoltura di Glückstadt «Glückstädter Gemüsefabrik». Da allora la coltivazione del «cavolo di Dithmarschen» ha preso piede nella regione e si è costantemente sviluppata. Da oltre 120 anni i produttori della zona si tramandano di generazione in generazione le conoscenze e le competenze relative alla coltura dei cavoli. Tali conoscenze ed esperienze sono estremamente importanti per garantire l'ottimale qualità del prodotto, che a sua volta ne determina il successo all'atto della commercializzazione. Con una superficie coltivata di 2 500 ettari il Dithmarschen viene annoverato fra le maggiori zone di coltivazione a monocultura del cavolo cappuccio in Europa. Il «cavolo di Dithmarschen» costituisce per la regione un rilevante fattore economico. Ma è di particolare importanza anche dal punto di vista del valore turistico e culinario che gli viene attribuito. Detti fattori, connessi con la storia di questa coltura nel Dithmarschen, sono stati illustrati in modo esauriente nella letteratura di settore [cfr. *Kohlgeschichte(n) — Aus dem Anbauggebiet hinter Dithmarschens Deich*, di Klaus Gille, pubblicato dalla casa editrice Verlag Boyens & Co].

Numerose manifestazioni a tema e il momento della raccolta degli ortaggi rappresentano di anno in anno un forte richiamo per i turisti, provenienti anche da altre regioni: un evento di grande rilevanza, che travalica i confini della regione ed attira ogni anno oltre 300 000 visitatori, è costituito dai «Dithmarscher Kohltage» («i giorni del cavolo riccio di Dithmarschen») (fonte: «Dithmarschen feiert den Kohl», *Hamburger Abendblatt*, 20 settembre 2006). I sei giorni d'autunno in cui si svolge la raccolta degli ortaggi si trasformano in una vera e propria festa, grazie all'impegno profuso da vari esponenti del mondo imprenditoriale, dai responsabili politici ed amministrativi, da numerose associazioni nonché da soggetti privati e alle più disparate iniziative da questi avviate. Alla tradizionale cerimonia del «taglio» presenziano da anni il presidente del *land* Schleswig-Holstein e il presidente del circondario rurale di Dithmarschen. Durante questo evento molte aziende operanti nel settore gastronomico propongono, anche al di fuori dei confini della regione, saporiti piatti a base di cavolo. Questa tradizione risale al 1987, anno in cui l'evento è stato lanciato per la prima volta.

Anche la «strada tedesca del cavolo» passa da Dithmarschen e contribuisce a fornire informazioni sul prodotto, anche fuori stagione, a turisti e ad eventuali soggetti interessati. Il percorso attraversa tutto il circondario rurale di Dithmarschen, passando per vari luoghi di interesse artistico e culturale e punti in cui i visitatori possono entrare direttamente in contatto con gli agricoltori ed acquisire informazioni «a tutto tondo». Si annoverano a tale proposito i siti di stoccaggio e lavorazione dei prodotti o il «Kohlosseum Wesselburen», il museo tematico di Dithmarschen, che ospita anche un'officina di lavorazione del prodotto ed un mercato coperto che attira ogni anno migliaia di visitatori.

Nell'ambito dell'evento «Dithmarscher Kohltage» le contadine del luogo scelgono due fanciulle del circondario, che vengono elette «reginette» di Dithmarschen e per un anno svolgono mansioni di ambasciatrici ufficiali dell'evento. Il loro compito travalica i confini regionali. Fungono infatti da testimonial del prodotto in occasione di eventi come la «Settimana verde internazionale» a Berlino e rilasciano interviste ad organi di stampa e stazioni radiotelevisive. In questo modo si contribuisce ad accrescere la notorietà del «cavolo di Dithmarschen» oltre i confini della regione.

Da un sondaggio condotto nel 2009 su un campione di consumatori è emerso che nello Schleswig-Holstein il «cavolo di Dithmarschen» non solo gode di un livello di notorietà pari all'80 %, ma viene anche particolarmente apprezzato dai consumatori, che lo considerano un prodotto di pregio. Ciò viene avvalorato dal fatto che il 37 % degli intervistati ha dichiarato che sarebbe disposto a pagare di più per un «cavolo di Dithmarschen» che per un simile ortaggio di provenienza diversa.

Le summenzionate caratteristiche naturali che contraddistinguono la zona di Dithmarschen, e in particolare il clima atlantico con un sufficiente indice di precipitazioni, una ridotta incidenza di gelate e molto vento, nonché le caratteristiche del terreno (paludoso-calcareo), hanno favorito la coltivazione del cavolo cappuccio nella zona geografica identificata, facendo fiorire una tradizione centenaria e

trasformando il Dithmarschen in una delle zone a monocoltura più vaste in Europa. Sulla scia di tali sviluppi è stato possibile acquisire in loco vaste conoscenze, sia per quanto attiene alla coltivazione specifica che alla creazione delle varietà, che hanno a loro volta contribuito alla produzione in questa regione di ortaggi particolarmente rinomati per la loro qualità. Grazie a dette circostanze il Dithmarschen è noto anche al di fuori della regione per gli ortaggi che qui si coltivano e il «cavolo di Dithmarschen» risulta particolarmente apprezzato dai consumatori quale prodotto tipico regionale proprio per la sua provenienza geografica. Innumerevoli eventi di richiamo turistico e culinario e di valenza informativa contribuiscono inoltre a rafforzare la notorietà ed il prestigio del «cavolo di Dithmarschen».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/30500>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.