

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 44/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«FILDERKRAUT/FILDERSPITZKRAUT»****N° CE: DE-PGI-0005-0822-09.09.2010****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Filderkraut/Filderspitzkraut»

2. Estado miembro o tercer país:

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La indicación «Filderkraut» designa, en el comercio y en el lenguaje corriente, la planta herbácea en forma de punta cultivada en la región de Filder, o col puntiaguda. En la lengua corriente también se utiliza el término «Filderspitzkraut» como sinónimo de la denominación «Filderkraut». La «Filderkraut/Filderspitzkraut» (*Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*) es una subvariedad de repollo blanco poco común, muy jugosa, con una punta característica. Pertenecce a la familia de las crucíferas (*Brassicaceae*) y presenta nervaduras menos numerosas y más finas que la col redonda.

Su forma varía en función de la explotación agrícola donde se efectúa la multiplicación. En cambio, todas las coles tienen en común su cogollo cónico tan característico. Las distintas formas van desde la que se parece a una col redonda en la que se habría puesto una punta a la col que forma un cogollo

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

de gran tamaño que termina en una punta muy marcada. La forma de la col y, en parte, las distintas propiedades del troncho y del cogollo dependen de la explotación agrícola en la que se cultiva. El cogollo de la col puede tener un tamaño de hasta 50 cm y pesa a menudo más de 8 kg.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Con el fin de garantizar al producto la reputación vinculada a su origen, la producción de la subvariedad de repollo *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica* debe llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Al sur de la ciudad de Stuttgart (Baden-Wurtemberg) se extiende una meseta de una superficie de 22 000 hectáreas, denominada «die Filder», que la lengua corriente designa también con el nombre de «Filderebene» (llanura de Filder). Su suelo de loess arcilloso-limoso pesado («Filderlehm») se presta muy bien al cultivo de diversas especies de coles. Geológica y económicamente la llanura de Filder debe considerarse un conjunto único y autónomo. La zona geográfica limita al sudeste y al nordeste con el Valle del Neckar, al norte con las pendientes escarpadas que conducen al pequeño valle encajado donde se sitúa Stuttgart, o dicho de otro modo, el Valle del Nesenbach, y al oeste y al sudoeste con las alturas del bosque de Schönbuch.

La zona geográfica abarca el territorio de las ciudades y municipios de Aichtal, Denkendorf, Filderstadt, Köngen, Leinfelden-Echterdingen, Neuhausen auf den Fildern, Ostfildern y Wolfschlugen, así como los municipios siguientes de la aglomeración de Stuttgart: Birkach, Degerloch, Möhringen, Plieningen, Sillenbuch y Vaihingen.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El cultivo de la «Filderkraut/Filderspitzkraut» es una tradición secular y la historia de la producción de la col en Filder se remonta a tiempos antiguos. Hace ya 500 años, los monjes del monasterio de Denkendorf cultivaban la col puntiaguda, que pasaría a convertirse en una especialidad de la llanura de Filder. La primera mención del cultivo de la col en Filder se remonta a 1501 y figura en un libro de inventario del monasterio de Salem (según los archivos municipales de Leinfelden-Echterdingen, 1995: *Das Filderkraut. Stadt Filderstadt und Leinfelden- Echterdingen*). La primera referencia escrita a la «Filderkraut/Filderspitzkraut» es del párroco Bischoff de Bernhaus, en un documento de 1772. Sobre el cultivo de la col en Filder escribe lo siguiente: «La col puntiaguda blanca es la única [col] que se planta aquí» (según Grabinger, 1974: *Bernhausen, Ortsgeschichte Bernhausen*, p. 200).

Gracias a la estructura edáfica única de la llanura de Filder, constituida por una espesa capa superior de limo de Filder, mezcla de loess, loess limoso y sedimentos aluviales antiguos de las formaciones negras del Jura, asociada a un aporte importante de nutrientes, a un contenido en humedad constantemente elevado, así como al microclima particular de la región, la «Filderkraut/Filderspitzkraut» goza de unas excelentes condiciones de crecimiento (<http://www.leinfelden-echterdingen.de>, *Geschichte des Filderkrauts*; Christine Metzger, *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, p. 293). Desde 1924, una tesis establece el vínculo entre el suministro de agua garantizado por los suelos de loess limoso y la fisiología del rendimiento de la «Filderkraut/Filderspitzkraut» (Frauendörfer, von Siegmund, 1924: *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart*, tesis de la Universidad de Hohenheim). Desde hace mucho tiempo, la subvariedad de repollo Filderspitzkraut, en particular, solo se cultiva en Filder ya que se considera que esta

producción no daría tan buenos resultados en las demás regiones [Steng, G. (1947): *Das Filderkraut: Eine pflanzenbaul. u. pflanzenzüchter. Studie*. Tesis de la Universidad de Hohenheim, p. 3]. El suelo de la región de Filder se distingue por su grado de rendimiento generalmente elevado, por una acción amortiguadora y un poder de filtración importantes, así como por un potencial de retención generalmente elevado [Universidad de Stuttgart, ILPÖ/IER (2001): *Naturraum Nr. 106 Folder. Naturraumsteckbrief. Materialien zum Landschaftsrahmenprogramm*. Institut für Landschaftsplanung und Ökologie, Universidad de Stuttgart]. La llanura de Filder, expuesta a los vientos y con precipitaciones relativamente poco abundantes, presenta una cierta uniformidad desde el punto de vista climático. Con una temperatura media anual de 8,5 °C (– 0,5 °C en enero; 17,5 °C en julio; amplitud media anual de 18 °C), la región es similar a la cuenca del Neckar. De hecho, la región de Filder es, a pesar de una altitud ligeramente más elevada, en general un poco más cálida que la zona de las formaciones liásicas de Mittleres Albvorland, donde la advección de aire frío invernal procedente de las laderas de Alb (ladera de los Alpes) se traduce en un descenso notable de la temperatura media de enero (– 1,5 °C). Rico en espacios verdes y poco urbanizado, el espacio natural «Die Filder» posee las características de un «microclima de jardín urbano», que influyen en los procesos físicos que se producen en la capa de aire cercana al suelo [Stadt Ostfildern (ed.) (2008): *Landschafts- und Umweltplan Ostfildern 2020*. Ostfildern/Stuttgart. p. 36 y ss.]. La temperatura sube relativamente poco respecto de la zona circundante y se observa un enfriamiento notable durante la noche. La lejanía con respecto a la región de Alb se refleja asimismo en las precipitaciones, que alcanzan una media de 650 a 700 mm anuales, y se reparten favorablemente durante el período principal de vegetación: alrededor del 65 % de las precipitaciones anuales se registran entre mayo y octubre [Institut für Landeskunde (1967): *Die naturräumliche Einheiten auf Blatt 170 Stuttgart*. Bearb. F. Huttenlocher et H. Dongus. Bundesanstalt für Landeskunde und Raumforschung, Bad Godesberg. p. 23; LfU (1987): *Methodik der Naturraumbewertung: dargestellt am Beispiel des Naturraums Filder*. Landesanstalt für Umweltschutz Baden-Württemberg (LfU), Institut für Ökologie u. Naturschutz, Karlsruhe].

5.2. Carácter específico del producto:

La «Filderkraut/Filderspitzkraut» es una especialidad regional conocida y apreciada en la región de Stuttgart y en otras zonas, cuya reputación radica, en gran parte, en su vínculo estrecho con la zona de origen definida. La «Filderkraut/Filderspitzkraut» tradicional original se presenta como un cogollo voluminoso y pesado, que supera a menudo los 8 kg y no es raro que alcance los 50 cm. Un gran número de explotaciones agrícolas de la región de Filder cultivan desde hace generaciones su propia variedad de col puntiaguda y multiplican las semillas de su variedad local o doméstica [Terra fusca Ingenieure 2003: *Filderkraut- derzeitige Situation*. Estudio, febrero de 2003. Terra fusca Ingenieure, Stuttgart; Smolka, R.S. (2010): *Bestandsanalyse und Erzeugererhebung zu den Perspektiven des Filderkrauts Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*. Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen]. La «Filderkraut/Filderspitzkraut» se utilizaba y sigue utilizándose en la actualidad básicamente para elaborar la chucrut. La elaboración de chucrut se lleva a cabo principalmente en pequeñas empresas, si bien la tradición de la elaboración casera según la receta familiar aún se perpetúa en algunas familias. Estos últimos años, las explotaciones agrícolas de la región de Filder también han cultivado coles destinadas específicamente al mercado de productos frescos, que no son tan grandes y son también más ligeras. Responden así a las exigencias del mercado de productos frescos.

Col puntiaguda, repollo (nombre en latín: *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*):

Forma: cogollo puntiagudo, de forma subcónica

Color: verde blanquecino

Hojas: con nervaduras finas

Troncho: corto y liso.

Ya en el siglo XIX, la «Filderkraut/Filderspitzkraut» era conocida más allá de las fronteras regionales por su excelente sabor: «Existen distintas variedades y entre nosotros se distingue la col de Filder, sabrosa, muy blanca, con un cogollo puntiagudo [...]» (Martens von, K., 1864: *Handbuch der Militärverpflegung im Frieden und Krieg*. — Edt. 2 — Rioger'sche Verlagsbuchhandlung). A. von Lengerke (1841: *Landwirtschaftliche Statistik der deutschen Bundesstaaten*. — Tomo 2 — Westermann) escribe: «Lo que convierte a la Filderkraut en un producto particularmente apreciado son sus hojas tiernas, su color blanco y, sobre todo, un sabor superior, que la distingue de las coles cultivadas en otras regiones». La «Filderkraut/Filderspitzkraut» siempre ha gozado de una gran reputación y sigue siendo un emblema de la región de Filder (Stadt Filderstadt, Stadt Leinfelden-Echterdingen, *Geschichtswerkstatt Filderstadt* 1995, p. 5). Es muy

apreciada por los gastrónomos por su sabor, su ternura y la estructura de sus finas nervaduras (véase Christine Metzger, *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, p. 293; Buroh, N., Schermer, B., 2007: *Das Teubner Buch- deutsche Küche*. — Westermann-Studios — Gräfe und Unzer, p. 77; Gorys, E., 2001: *Das neue Küchen Lexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück*. — 7ª edición — Deutscher Taschenbuch Verlag, p. 547; Stitz, M. Swoboda, I., 2006: *Kulinarisch Reisen Deutschland*. — Mair Dumont Marco Polo, p. 254).

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El vínculo existente entre la «Filderkraut/Filderspitzkraut» y su origen geográfico y que justifica su protección se deriva de la reputación específica de la que disfruta este producto en razón de su origen. Su cultivo es una tradición secular. Las peculiaridades de la zona geográfica delimitada, junto con la utilización de una variedad autóctona y las pequeñas estructuras agrícolas tradicionales, influyen en su calidad. Una tesis de 1924 expone las condiciones naturales particulares inherentes al cultivo de la col en la región de Filder [Frauendörfer von, S. (1924): *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart*. Tesis de la Universidad de Hohenheim]. El vínculo tradicional de los agricultores de Filder con su región se refleja también en el hecho de que, frecuentemente, los propios agricultores multiplican las semillas como variedad local o doméstica propia de cada explotación. Estas condiciones específicas de la zona geográfica delimitada han alimentado la tradición secular del cultivo de la «Filderkraut/Filderspitzkraut», con forma y características particulares que, gracias a su sabor, a su ternura y a la estructura de sus finas nervaduras, sigue siendo hoy día muy apreciada, conocida por el consumidor como una especialidad de la región y muy reputada. En 1884, en el periódico *Filder-Bote* podía leerse: «Nuestra querida Filderkraut, apreciada por todos, hasta ahora transportada por montes y valles en carros o en transporte de vapor, ha encontrado un nuevo mercado: millares de ellas son cortadas en finas tiras y conservadas, posteriormente acondicionadas en toneles, listas para atravesar el océano hasta llegar a América» (*Filder-Bote* de 7 de octubre 1884, n° 118). La notoriedad actual y la reputación también están atestiguadas por el hecho de que forma parte integrante de las diferentes manifestaciones y costumbres de la región. Cada año desde 1979, la ciudad de Leinfelden-Echterdingen celebra la tradición del cultivo de la col en Filder, de más de 400 años de antigüedad, en la mayor fiesta de la col de Alemania, que reúne aproximadamente a 50 000 personas. Una decoración tradicional que celebra las cosechas recuerda también el producto típico de la región a los visitantes de la principal fiesta agrícola y de la feria de Cannstatt. Además, la col puntiaguda es el símbolo y el logotipo de una asociación carnavalesca, que lleva el nombre de «Filderer» (véase <http://www.leinfelden-echterdingen.de>, *Geschichte des Filderkrauts*; <http://www.schmeck-den-sueden.de>). Por último, la reputación de la «Filderkraut/Filderspitzkraut» también está atestiguada en obras musicales y literarias («*Schwäbische Sauerkrautkantate*», Emil Kübler 1939; obras de Frank Snyders, Johann Baptist Hofner y Otto Groß; *Filderstädter Schriftenreihe*, tomo 10, 1995: *Das Filderkraut*, p. 70, p. 58, p. 157).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

Markenblatt, cuaderno n° 11 de 19 de marzo de 2010, parte 7a-aa, p. 4243.

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/13250>)
