

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2013/C 57/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla 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⁾****«POPERINGSE HOPSCHOUTEN»/«POPERINGSE HOPPESCHOUTEN»****N. CE: BE-PGI-0005-0968-22.02.2012****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten».

2. Stato membro o Paese terzo:

Belgio.

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:

I «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» sono germogli che crescono lentamente nella parte sotterranea della pianta del luppolo (*Humulus Lupulus*). Una volta giunti al massimo della crescita, presentano un diametro di 3-5 mm e una lunghezza di 4-8 cm. Sono sempre di un bel colore bianco, senza tracce di terra ed esenti da malattie e parassiti. Sono croccanti e di consistenza soda (né fibrosi, né legnosi), per cui si spezzano facilmente senza sfilacciarsi alle estremità. A differenza dei germogli di soia, ad esempio, i «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» presentano tracce di nodi.

I «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» hanno un sapore molto particolare, che potrebbe definirsi tipicamente di noce con una punta di cicoria. L'unico modo per descrivere le loro

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

caratteristiche organolettiche è quello di tentare un confronto, per quanto difficile. Il sapore dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» ricorda quello dell'erba porcellana (*Portulaca oleracea*), dei germogli di fagiolo mungo o il gusto cremoso di noce della scorzonera. È un sapore fresco, di terra.

I «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» si compongono prevalentemente di proteine e non contengono grassi, sicché il loro contenuto calorico è praticamente zero. D'altra parte sono ricchi di micronutrienti e di vitamine, in particolare le vitamine del gruppo B.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

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

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Le seguenti fasi della produzione dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» devono avere luogo nella zona geografica delimitata: copertura delle piante di luppolo con terra, rimozione degli stoloni su cui crescono i germogli e raccolta. Ciò dicasi sia delle piante coltivate in pieno campo, sia di quelle coltivate in serre riscaldate.

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

I «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» devono essere selezionati, confezionati ed etichettati nella zona geografica, onde garantirne l'autenticità e la tracciabilità. Una volta confezionati, i «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» possono essere commercializzati fuori della zona geografica attraverso i normali canali di distribuzione.

Il confezionamento all'interno della zona geografica ha lo scopo di garantire l'origine, la tracciabilità, la qualità e la reputazione del prodotto. In particolare, esso risulta essenziale per preservare la qualità dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten»; in questo modo, infatti, l'intervallo tra la raccolta (sia in pieno campo che in serra) e l'imballaggio è molto breve, a vantaggio della qualità finale del prodotto. Trattandosi di un prodotto fragile e delicato, eccessive manipolazioni finiscono sempre per deteriorarne la qualità.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Il prodotto, destinato al consumo umano, deve recare le seguenti indicazioni in etichetta:

la dicitura:

- «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten», il nome del coltivatore e il numero di identificazione individuale,
- l'indicazione della tracciabilità del prodotto, per la quale è responsabile il produttore d'intesa con l'associazione richiedente,
- il logo IGP dell'UE.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione comprende il comune di Poperinge con le frazioni di Krombeke, Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe e Watou, il comune limitrofo di Ieper (Ypres) con le frazioni di Boezinge, Brielen, Dikkebus, Elverdinge, Hollebeke, Sint-Jan, Vlamertinge, Voormezele, Zillebeke e Zuidschote, e il comune limitrofo di Vleteren (comprendente Westvleteren, Oostvleteren e Woesten).

5. Legame con la zona geografica:

L'indicazione geografica protetta «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» si fonda sulla reputazione e sulla coltivazione tradizionale di questo prodotto nella zona di Poperinge.

5.1. Specificità della zona geografica:

La coltivazione dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» nella zona di Poperinge è dovuta a diversi fattori.

Una prima spiegazione dell'esistenza di questa coltura è data dalle condizioni pedoclimatiche locali particolarmente adatte. Il suolo di Poperinge è di tipo Ldcz, cioè franco-sabbioso moderatamente umido con un orizzonte B molto pronunciato, dalla tessitura frammentata. Gli strati inferiori sono più densi, il che favorisce un rapido drenaggio del sottosuolo.

Un buon terreno franco-sabbioso, profondo, con un drenaggio adeguato e un sufficiente contenuto calcareo è ideale per la coltura del luppolo. Il terreno deve essere anche ricco di acqua, estraibile dagli strati più profondi.

La zona di Poperinge, come tutta la Fiandra occidentale, è caratterizzata da un clima atlantico temperato, con inverni secchi ed estati calde e umide. La vicinanza del mare svolge un'azione mitigatrice sulle temperature estreme. La piovosità media annua è di 825 mm. Questo tipo di clima è propizio alla coltivazione dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten».

Inoltre, gli agricoltori della zona hanno acquisito un'ampia esperienza pluridecennale nella coltivazione dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten».

I germogli di luppolo vengono coltivati e raccolti in due modi diversi. Vi è il classico metodo antico di coltivazione in pieno campo, usato ancora oggi in tutte le regioni produttrici di luppolo, compresa Poperinge. Nel 1983, tuttavia, a seguito di ricerche scientifiche è stata avviata la coltivazione dei germogli di luppolo in serre riscaldate, un procedimento esclusivo utilizzato solo nella regione di Poperinge. Un terzo della produzione di «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» della zona di Poperinge è coltivato in serra e due terzi in pieno campo. La combinazione di questi due metodi costituisce una specificità della zona geografica. La raccolta dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» richiede un impiego intensivo di manodopera e deve essere effettuata con la massima cura e precauzione per evitare di danneggiare i delicati germogli. I coltivatori di «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» sono particolarmente abili ed esperti in materia.

Nel 1983 è stata fondata la confraternita «De Witte ranke» («la rampicante bianca»), nome che deriva dalla varietà di luppolo più diffusa a quell'epoca. La finalità della confraternita era e rimane tutt'oggi la promozione degli interessi della regione Westhoek in generale e della zona di Poperinge e dei suoi «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» in particolare.

5.2. Specificità del prodotto:

Nell'ambito della vasta offerta di germogli commestibili, i «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» rappresentano un prodotto a sé, in primo luogo per la loro particolare struttura. La parte commestibile del germoglio di luppolo è solo quella croccante, ossia la parte superiore che viene spezzata all'altezza del secondo nodo e che si presenta appunto come un germoglio bianco e croccante della lunghezza di 5-8 cm.

I «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» hanno un sapore molto particolare, non facilmente definibile, che potrebbe dirsi approssimativamente un «sapore cremoso di noce» tendente alla cicoria. Questo particolare sapore, fresco e di terra, è dovuto in parte alle caratteristiche pedoclimatiche della zona geografica delimitata.

I «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» sono un prodotto tipicamente stagionale, che può essere raccolto soltanto tra fine dicembre e fine aprile; lo si può quindi trovare in commercio solo durante un periodo limitato dell'anno.

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

Il luppolo è sempre stato una coltura importante in un paese produttore di birra come il Belgio. La birra era una bevanda molto apprezzata nel Medio Evo, in alternativa all'acqua che era poco pura. Il

luppolo venne utilizzato nella fabbricazione della birra sin dal XIII secolo, soppiantando le miscele segrete di erbe amare e aromatiche (il cosiddetto «gruut»). La coltura venne introdotta a Poperinge in sostituzione dell'industria tessile. La storia vuole che, nel XV secolo, il duca di Borgogna Giovanni senza Paura abbia incoraggiato gli abitanti di Poperinge, che avevano perso il diritto di produrre tessuti, a coltivare luppolo.

Grazie alla struttura del suolo e al clima, la regione di Poperinge risulta particolarmente adatta alla coltivazione del luppolo. Fu così che il contado di Poperinge divenne, insieme alla regione di Asse-Aalst, il luppoletto d'Europa.

Una delle fasi essenziali della coltura del luppolo consiste nel rimuovere i germogli in eccesso. Su ogni pianta vengono lasciati due o tre germogli, che crescendo danno origine a nuovi fusti rampicanti su cui si sviluppano i coni.

I germogli di luppolo, inizialmente un sottoprodotto della coltivazione dei coni, sono così divenuti un cibo prelibato all'inizio della primavera, quando ancora scarseggiano gli ortaggi freschi.

I primi riferimenti al consumo di «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» come verdura fresca risalgono al XVI secolo, epoca in cui a questo germoglio venivano attribuite persino virtù terapeutiche.

Ad esempio, il dottor Rembert Dodoens scriveva nel 1554: «i germogli di luppolo vengono utilizzati come pietanza e servono a esaltare il sapore». Dodoens attribuiva ai germogli di luppolo di Poperinge anche proprietà medicinali: «Proprietà ed effetti. I germogli o giovani polloni del luppolo vengono utilizzati come pietanza; anche se servono più a esaltare il sapore che a nutrire il corpo, poiché hanno un valore nutritivo molto scarso, producono tuttavia effetti benefici sull'organismo, con un'azione sia diuretica che lassativa, e fortificano lo stomaco.»

Nel 1581, il medico e botanico Matthias de Lobel pubblicò un «Krudtboeck» (erbario), nel quale accennava all'usanza di mangiare germogli di radici come verdura:

«I plebei mangiano, al posto dell'insalata, i giovani germogli di luppolo selvatico o coltivato che spuntano a fine marzo, inizi di aprile e che hanno un delizioso sapore di cicoria e sono relativamente caldi.»

I riferimenti ai «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» nella letteratura diventano più frequenti nelle epoche successive. Nel corso dei secoli e degli anni si è venuta accumulando nella zona geografica una conoscenza tale della coltivazione e dell'uso dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» da potersi affermare che i coltivatori locali possiedono competenze tecniche e un saper fare che non si trovano in altre regioni (come ad esempio la coltivazione in serre).

Inoltre, i numerosi riferimenti storici ai «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» e alla zona di produzione dimostrano l'esistenza di una consolidata reputazione del prodotto, direttamente riconducibile alle qualità del prodotto stesso, alla tecnica di coltivazione e alla zona geografica. Gli studi scientifici che ancora oggi vengono condotti sulle varietà e sulle tecniche di produzione dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» attestano che si continua a investire in questo prodotto. Dalla fine dell'Ottocento, diversi ristoranti della regione di Poperinge servono piatti preparati con «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» e alcuni di essi hanno addirittura ideato un menù completo a base di germogli di luppolo. La reputazione dei «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» è evidenziata anche dai numerosi articoli di stampa che riferiscono dell'uso di questo prodotto nella ristorazione locale, definendo i germogli di luppolo «l'oro bianco di Poperinge».

Sul piano gastronomico i «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» offrono molteplici possibilità. La stampa gastronomica si interessa ai «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten» ad ogni nuova stagione, considerandoli un cibo prelibato; sia su internet che nei libri di cucina si possono trovare specifiche ricette a base di questo prodotto.

La confraternita «De Witte ranke» organizza ogni primavera, in collaborazione con il comune di Poperinge, la sagra del germoglio di luppolo incentrata intorno ai «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten». I migliori ristoranti della regione propongono un menù speciale di pietanze contenenti «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten». In quell'occasione diversi coltivatori aprono le porte delle loro aziende, cosicché i consumatori possono rendersi conto da vicino di come si coltivano i «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten». Nel 2008, in occasione del suo venticinquesimo anniversario, la confraternita ha pubblicato un libro interamente dedicato ai «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten».

Ogni anno ristoratori e consumatori aspettano con impazienza l'arrivo del primo raccolto di «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hoppescheuten», come si può constatare nel mercato annuale delle primizie che si tiene a dicembre, dove acquirenti venuti da ogni parte del Belgio e dall'estero sono disposti a pagare prezzi proibitivi pur di aggiudicarsi i primi germogli della stagione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/dossier%20met%20bijlagen.pdf>

oppure

[http://www.vlaanderen.be/landbouw — beleid — kwaliteitssystemen — Europese kwaliteitssystemen — vlaamse dossiers.](http://www.vlaanderen.be/landbouw — beleid — kwaliteitssystemen — Europese kwaliteitssystemen — vlaamse dossiers)
