

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 279/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«BRUSSELS GRONDWITLOOF»

N. CE: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta i principali elementi del disciplinare del prodotto a scopo informativo.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwwontwikkeling
Indirizzo: Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel
Tel. (32-2) 552 78 74
Fax (32-2) 552 78 71
E-mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. Richiedente:

Nome: Brussels Grondwitloof vzw
Indirizzo: Bukenstraat 16, B-1910 Kampenhout
Tel. (32-16) 65 59 44
Fax (32-16) 65 59 44
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali

4. Descrizione del disciplinare:

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Brussels grondwitloof»

4.2. Descrizione: La denominazione «Brussels grondwitloof» designa le cicorie belghe ottenute dalla forzatura delle radici del *Chicorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (gruppo culturale: cicoria) della famiglia delle *Asteraceae* (ex *Compositae*). A caratterizzare questa coltura sono l'utilizzo esclusivo di sementi proprie del coltivatore di tipo omozigotico (non ibride) e il fatto che la forzatura avviene in terra e sotto il terreno di copertura. Quest'ultimo permette al cespo di crescere in un ambiente equilibrato e ovattato che favorisce la croccantezza e condiziona positivamente la struttura fogliare. Tipici del «Brussels grondwitloof» sono la croccantezza e il cespo sodo e affusolato culminante in una punta fine, la finezza della struttura fogliare e la foglia fresca e naturalmente brillante (senza pilosità). Il sapore presenta un giusto equilibrio fra dolce e amaro.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 4.3. *Zona geografica*: Il territorio sul quale avviene la forzatura del «Brussels grondwitloof» è delimitato come segue: l'intera provincia del Vlaams-Brabant; nella regione di Bruxelles Capitale le frazioni di Neder-Over-Heembeek e Haren e i comuni di Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaarbeek, Sint-Lambrechts-Woluwe e Sint-Pieters-Woluwe; inoltre i comuni di Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Mechelen, Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt e Laakdal nella provincia di Anversa e i comuni di Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Aalst, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert, Herzele, Ledé, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem e Wetteren nella provincia delle Fiandre Orientali (Oost-Vlaanderen).
- 4.4. *Prova dell'origine*: Ogni coltivatore di «Brussels grondwitloof» è tenuto a registrarsi annualmente presso il gruppo richiedente, Brussels grondwitloof vzw. Il registro viene trasmesso al competente organismo di controllo. Su ogni imballaggio viene apposta un'etichetta recante il nome del coltivatore o dell'azienda, accompagnato da un numero: quest'ultimo rientra in un sistema di numerazione che, unitamente alla registrazione aziendale, assicura la rintracciabilità del prodotto. Il numero può essere sostituito da un altro tipo di indicazione (ad esempio, da un codice a barre) a condizione che questo offra come minimo le stesse garanzie sul piano della rintracciabilità. Al fine di garantire la qualità, la rintracciabilità e il controllo, le operazioni di cernita, imballaggio ed etichettatura del «Brussels grondwitloof» devono avere luogo nell'azienda coltivatrice o in altro luogo, ma sempre sotto il controllo diretto del coltivatore o del suo rappresentante. È formalmente esclusa l'ipotesi di affidare l'imballaggio e/o l'etichettatura al commerciante o al distributore commerciale.

L'effettuazione dell'imballaggio e dell'etichettatura nell'azienda o sotto diretto controllo del coltivatore o del suo rappresentante ha lo scopo di garantire l'origine e assicurare il controllo. L'associazione di produttori vuole impedire che vengano imballate, etichettate e immesse in commercio come «Brussels grondwitloof» cicorie belghe la cui origine non è controllata. Lo smercio di «Brussels grondwitloof» avviene in gran parte tramite i canali classici utilizzati per gli ortofrutticoli: grossisti e dettaglianti, aste ed altre formule di vendita. Il fatto che esista già ora una differenza di prezzo considerevole fra il «Brussels grondwitloof» e le cicorie provenienti dall'idrocoltura costituisce un invito alla frode e agli imbrogli, che danneggiano la reputazione del «Brussels grondwitloof».

Al fine di preservare la qualità è inoltre necessario che la catena fra raccolta ed imballaggio resti corta, con conseguente beneficio della qualità finale. L'eccesso di manipolazioni e di passaggi va infatti a scapito della qualità della cicoria (coltivata in terra), che resta in fin dei conti un prodotto delicato e facilmente danneggiabile.

- 4.5. *Metodo di ottenimento*: Il «Brussels grondwitloof» è un ortaggio ottenuto mediante un duplice procedimento culturale: la coltura della radice seguita dalla forzatura.
- Le radici crescono durante l'estate in campo aperto. A tal fine vengono seminate verso il mese di maggio sementi proprie dell'azienda o provenienti da selezioni effettuate da coltivatori. Grazie ad una meticolosa tecnica di seminatura e ad un attento lavoro di diradamento ogni pianta ottiene lo stesso spazio di crescita, così che al momento dell'estirpazione le radici si presentano uniformi e di medio spessore, ciò che è molto importante ai fini dell'ottenimento di cespi di grandezza omogenea e di qualità elevata. In autunno, prima dell'avvento delle grandi gelate, le radici vengono estirpate e le foglie recise: vengono conservati peduncoli di lunghezza pari a 2-3 cm al fine di lasciare intatta la gemma apicale dalla quale deve crescere il cespo. Nel coltivare la radice vengono utilizzati nella misura del possibile metodi culturali integrati e biologici.
 - Per la forzatura le radici vengono poste l'una di fianco all'altra, in posizione verticale lievemente inclinata, in buche o a strati, e ricoperte con uno strato di terra friabile di spessore che può andare da 5 a 20 cm. Questa operazione può essere effettuata tanto all'aria aperta quanto in un apposito capannone. In assenza di riscaldamento le buche contenenti le cicorie situate all'aria aperta saranno pronte per la raccolta agli inizi della primavera (marzo-aprile). Una raccolta più tardiva è possibile con l'utilizzo di selezioni extra tardive e di tecniche culturali grazie alle quali il tepore primaverile raggiunge più lentamente le radici contenute nelle buche. Con il riscaldamento del suolo (realizzabile tramite le tradizionali mini-caldaie/termosifoni per la coltivazione delle cicorie, o con sistemi di riscaldamento centrale, ...) la raccolta può essere spostata al momento voluto. Al tal fine vanno utilizzate selezioni adatte al periodo della raccolta (precoce, semi-precoce, invernale, semi-tardiva, tardiva). La raccolta viene effettuata tre settimane circa dopo l'applicazione del calore al suolo. Nel corso della forzatura le buche vengono protette con materiale di copertura contro gli effetti climatici (come le precipitazioni, il vento, la luce e il freddo, ...).
 - Quando i cespi sono pronti per la raccolta, tutto il contenuto della buca viene raccolto simultaneamente. Questo procedimento è necessario affinché il prodotto finale risulti di qualità ottimale. Il cespo viene separato dalla radice, e seguono poi le operazioni di ripulitura.
 - Durante la raccolta viene effettuata la selezione delle radici per la produzione delle sementi. A tal fine vengono scelte, sulla base di criteri stabiliti nel disciplinare, le migliori combinazioni di radice e cespo. Queste radici portatrici di sementi vengono conservate fino al momento del trapianto, agli inizi della primavera. Dopo il trapianto, dalle radici crescono gambi che nel mese di agosto vengono tagliati, raccolti in mazzi e ammicchiati per essere portati a maturazione. Una volta maturati essi vengono trebbiati, ripuliti e sottoposti a cernita in modo da ottenere sementi idonee per la successiva coltura.

- 4.6. *Legame*: La tipica coltivazione del «Brussels grondwitloof» è frutto di un insieme di fattori — storia, condizioni naturali e know-how — che hanno contribuito alla sua esistenza.

Il «Brussels grondwitloof» ha una ricca storia e tradizione. Fino ai primi dell'Ottocento, sia all'interno che all'esterno dell'attuale «Piccolo Ring» di Bruxelles (le antiche mura di cinta della città) venivano coltivati ortaggi in zone paludose da agricoltori denominati «boerkozen». Questi coltivavano fra l'altro barbe di cappuccino, utilizzando a tale scopo spesse radici e applicandosi con l'andare del tempo al miglioramento del primo germoglio. La barba di cappuccino di Bruxelles subì in tal modo un'evoluzione automatica in direzione dell'attuale cicoria belga (witloof).

Il comune di Schaarbeek è la patria di questa coltivazione; l'Orto botanico e il suo giardiniere Bresiers hanno inoltre svolto un ruolo importante nel suo sviluppo. Intorno al 1870 la coltivazione della cicoria belga era limitata a Schaarbeek e alla limitrofa Evere. Nei decenni successivi la zona di coltivazione si allargava ai comuni limitrofi e la produzione iniziava a declinare a Schaarbeek e Sint-Lambrechts-Woluwe. Questa nuova coltura registrava una forte crescita e il territorio in cui si praticava la forzatura andò ampliandosi ulteriormente fino a coprire l'area geografica di cui al punto 4.2.

I coltivatori si raggrupparono in «consorzi della cicoria belga» al fine di organizzare efficacemente vendita ed esportazione. I consorzi si dedicavano allo smercio su mercati più lontani, sia all'interno del paese che all'estero. Già nel 1862 la cicoria belga veniva esportata a Parigi, e a partire dal 1872 si avviò una regolare esportazione. Nei decenni successivi la cicoria belga si affermava come il più importante degli ortaggi esportati dal Belgio.

Nell'ottobre 1973 si vendette per la prima volta nei Paesi Bassi cicoria belga prodotta mediante forzatura in acqua: fu questo l'avvio del rapido affermarsi dell'idrocoltura, e della conseguente emarginazione della coltura della cicoria coltivata in terra (grondwitloof). Mentre nel 1973 esistevano ancora circa 2 400 aziende di coltivazione di quest'ultimo prodotto in quella che era allora la provincia del Brabante, e la produzione annua ammontava a circa 100 000-120 000 tonnellate, oggi la provincia del Vlaams-Brabant conta ancora circa 330 aziende e la produzione belga totale di «grondwitloof» ammonta a circa 12 000 tonnellate.

Per quanto riguarda la natura del suolo, i tipi dominanti nel territorio geografico sopra descritto sono l'arenario-argilloso e l'argilloso leggero, ideali per l'utilizzo come terreno di copertura per la forzatura del «grondwitloof». Nel disseccarsi, i terreni sabbiosi producono rapidamente un terreno di copertura polveroso che sporca le cicorie mentre i grani di quarzo in essi presenti raschiano la superficie dei cespi causando una colorazione rossa e perdita di qualità. I terreni pesanti sono difficili da sgretolare e ridurre ad un grado di finezza sufficiente a fornire uno strato di copertura soddisfacente, senza contare che trattengono fortemente l'eccesso di umidità, dando luogo facilmente a fenomeni di deformazione del cespo e putrefazione.

La coltivazione della semente e della radice e la forzatura del «Brussels grondwitloof» richiedono un approfondito know-how come descritto al punto 4.5. Il terreno nel quale viene effettuata la forzatura deve soddisfare requisiti molto rigorosi in materia di struttura e di profilo. Per questo motivo si devono comunque applicare le necessarie tecniche di coltivazione (come il miglioramento del suolo e la concimazione, una lavorazione a fondo del suolo, il controllo del livello della falda freatica, ...) anche sui terreni che presentano una struttura adeguata, al fine di ottenere un ambiente ottimale per la forzatura.

All'interno del territorio geografico la coltivazione della cicoria belga è diventata un fattore importante di sviluppo non solo economico, ma anche sociale. L'impatto esercitato dalla coltivazione del «Brussels grondwitloof» si è espresso in numerosi aspetti della vita sociale, come i balli organizzati a livello locale, accompagnati dall'elezione di una «Miss Witloof», corei e sfilate con la partecipazione di «Witloofreuzen» (giganti della cicoria), colossali figure create appositamente per tali manifestazioni.

4.7. *Struttura di controllo*:

Nome: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie — Algemene Directie Controle en Bemiddeling — Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A — Controles Uitgaven ELGF en Marktordening

Indirizzo: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Tel. (32-2) 277 71 49

Fax (32-2) 277 54 53

E-mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8. *Etichettatura*: Il prodotto destinato alla consumazione deve essere provvisto di etichette di controllo sulle quali figurano la denominazione «Brussels grondwitloof», il nome del coltivatore, l'indicazione relativa alla rintracciabilità e il simbolo europeo IGP.
-