

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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 187/12)

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⁾****«OBST AUS DEM ALTEN LAND»****N. CE: DE-PGI-0005-0877-04.05.2011****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«Obst aus dem Alten Land».

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, allo stato naturale o trasformati.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Frutta a granella e a nocciolo fresca, segnatamente mele, pere, ciliegie, prugne e susine destinate ad essere consumate fresche.

Tutte le varietà summenzionate si distinguono per una buccia particolarmente sottile e un rapporto zucchero-acidità equilibrato. Anche con un tenore elevato di zuccheri, i frutti restano sempre leggermente aciduli.

Tra i prodotti considerati si annoverano le seguenti varietà di mele:

Braeburn: zuccherina e rinfrescante; polpa soda e succosa, ricca di vitamina C.

Delbarestivale: dal sapore dolce e fruttato; varietà precoce dalla polpa biancastra, croccante e molto succosa.

⁽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.

Elstar: rinfrescante e aromatica; la polpa, dal bianco al giallo paglierino, ha un sapore spiccatamente fruttato.

Gala: soda e succosa alla degustazione, dall'aroma dolce e fruttato; sua caratteristica distintiva è la buccia leggermente cerosa.

Golden Delicious: dal gusto dolce e aromatico; inconfondibile per la sua buccia gialloverde picchiettata di «lentiggini».

Gravensteiner: succosa e dal gusto finemente speziato; la polpa, di colore giallo paglierino, è ricoperta da una buccia giallorossa fiammeggiante.

Holsteiner Cox: gusto speziato, dolce e molto aromatico; polpa dal bianco al giallo, croccante alla degustazione.

Jonagold: croccante appena raccolta, in seguito diventa morbida; polpa gialla particolarmente dolce e succosa.

Jonagored: apparentata alla Jonagold, dalla buccia striata di colore prevalentemente rosso scuro; la polpa gialla è altrettanto dolce e succosa.

Tra i prodotti considerati si annoverano le seguenti varietà di pere:

Alexander Lucas: pera da tavola gialla, dolce e succosa.

Bürgermeister: pera autunnale succosa, particolarmente zuccherina, chiazzata di rosso.

Clapps Liebling: pera precoce succosa, dal gusto speziato, di colore giallo chiazzato di rosso.

Condo: pera autunnale di media grandezza, dolce e succosa, si scioglie in bocca e presenta un'ottima qualità di conservazione.

Williams Christ: pera da tavola di media grandezza, succosa, dolce, giallo-dorata e punteggiata; si presta sia al consumo fresco sia alla preparazione di conserve.

Tra i prodotti considerati si annoverano le seguenti varietà di ciliegie:

Oktavia: frutto di buona conservazione, dalla polpa soda, dolce e aromatica.

Regina: ciliegia tardiva dalla polpa soda, dolce e aromatica.

Viola: frutto molto succoso e dal gusto intenso.

Tra i prodotti considerati si annoverano le seguenti varietà di prugne e susine, anch'esse caratterizzate da un sapore tipico dato dalla particolare combinazione di zuccheri e acidi:

Fellenberger: polpa mediamente soda e mediamente succosa, il nocciolo si stacca facilmente dalla polpa, piacevole sapore agrodolce intensamente aromatico.

Ortenauer: moderatamente dolce con acidità pronunciata.

Schönberger Zwetsche: susina molto grande, succosa, dolce, dal nocciolo facilmente staccabile.

Zimmers Frühzwetsche: susina grande, dolce e particolarmente aromatica.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

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

—

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

I frutti sono coltivati nella zona geografica delimitata.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona frutticola «Altes Land» è situata per la maggior parte in Bassa Sassonia e nel territorio di Amburgo ed è delimitata a nord dall'Elba tra Wehldorf bei Cuxhaven ad ovest e Geesthacht ad est. Gli altri confini della zona sono definiti dal territorio dei seguenti comuni, con le limitazioni indicate:

comune di Jork,

comunità amministrativa di Lühe,

nella comunità amministrativa di Horneburg, i comuni di Nottensdorf e Bliedersdorf, nonché i terreni comunali situati a nord della ferrovia Cuxhaven-Amburgo,

nella comunità amministrativa di Apensen, il comune di Apensen,

nel comune di Stade, le frazioni di Schölisch, Götzdorf Bützfleth e Abbenfleeth lungo la strada Stader Moor fino alla comunità amministrativa di Himmelpforten,

comunità amministrativa di Himmelpforten,

comune di Drochtersen,

comunità amministrativa di Nordkehdingen,

nella comunità amministrativa di Hemmoor, i territori dei comuni di Hechthausen e Osten situati a nord della strada statale 73,

nella comunità amministrativa di Dobrock, i terreni situati ad est della statale 73 e a nord della Bahnhofstraße (che collega Oberndorf an der Oste alla statale 73 all'altezza di Wassermühle),

nella stessa comunità amministrativa, il comune di Cadenberge,

nel comune di Bülkau, i terreni situati a nord della strada Zollbaum/Landmark-Mühlenweg,

nella comunità amministrativa di Sietland, il comune di Ihlienworth,

nella comunità amministrativa di Hadeln, i comuni di Neuenkirchen e Otterndorf,

nel comune di Cuxhaven, i terreni situati a nord della strada Osterende e ad est della strada Am Kanal,

nella città di Buxtehude, i terreni situati a nord della ferrovia Amburgo-Cuxhaven,

nel comune di Neu Wulmsdorf, i terreni situati a nord della ferrovia Amburgo-Cuxhaven,

nella città di Amburgo, i terreni situati a sud dell'Elba e a nord della ferrovia Amburgo-Lüneburg,

la città di Winsen/Luhe,

nel comune di Winsen, i terreni situati a nord della ferrovia Amburgo-Lüneburg,

nella comunità amministrativa di Elbmarsch, il comune di Drage.

Una parte più piccola dei frutteti dell'«Altes Land» si trova a nord dell'Elba, nello Schleswig-Holstein, sul territorio dei seguenti comuni:

Haseldorf, Haselau, Hetlingen, Seestermühe.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La domanda di registrazione in quanto IGP si fonda sulla reputazione della frutta. La «Obst aus dem Alten Land» gode infatti di grande prestigio e di un'ottima reputazione ben al di là dei confini della regione per la buccia sottile, la colorazione intensa e l'equilibrio armonioso tra zucchero e acidità che caratterizzano questi frutti, caratteristiche riconducibili alla lunga tradizione frutticola della zona di produzione.

Il clima dell'Altes Land è influenzato dalla vicinanza del Mare del Nord. Le variazioni di temperatura sono moderate e il sole estivo non è mai torrido. Notti fresche si alternano a giornate soleggiate. Dal mare soffia un'aria salmastra.

Il suolo nell'Altes Land è pesante e acquitrinoso.

5.2. Specificità del prodotto

Le mele sono caratterizzate da buccia sottile e un rapporto zucchero-acidità particolarmente equilibrato. Infatti, pur essendo dolci, hanno una peculiare nota acidula che non si riscontra nei frutti della stessa varietà provenienti da altre zone di produzione. Le mele presentano una colorazione intensa.

Le pere sono caratterizzate da buccia sottile e un rapporto zucchero-acidità particolarmente equilibrato. Infatti, pur essendo dolci, hanno una peculiare nota acidula che non si riscontra nei frutti della stessa varietà provenienti da altre zone di produzione.

Le ciliegie sono caratterizzate da buccia sottile e un rapporto zucchero-acidità particolarmente equilibrato. Infatti, pur essendo dolci, hanno una peculiare nota acidula che non si riscontra nei frutti della stessa varietà provenienti da altre zone di produzione.

Le prugne e le susine sono caratterizzate da buccia sottile e un rapporto zucchero-acidità particolarmente equilibrato. Infatti, pur essendo dolci, hanno una peculiare nota acidula che non si riscontra nei frutti della stessa varietà provenienti da altre zone di produzione.

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)

La zona geografica sopra descritta si caratterizza per le condizioni pedoclimatiche di seguito esposte.

Le ciliegie sono naturalmente esenti da larve della mosca delle ciliegie, che non attacca le piantagioni in suoli pesanti.

La frutta a granella e a nocciolo di questa regione — cioè mele, pere, ciliegie, prugne e susine — ha in comune il fatto che, non dovendo difendersi da un irraggiamento solare intenso e caldo durante l'estate, non ha bisogno di una buccia spessa per proteggere il frutto, bensì sviluppa una buccia sottile.

L'alternanza tra notti fredde e giornate soleggiate è all'origine della colorazione particolarmente intensa e del rapporto zucchero-acidità particolarmente equilibrato di questi frutti.

La coltivazione ha luogo su piccoli appezzamenti della larghezza di circa 16 metri, delimitati da fossi e verso i quali affluisce l'acqua dell'Elba attraverso canali trasversali. Vi è così una costante disponibilità di acqua che viene utilizzata per l'irrigazione dei frutteti e l'innaffiatura a pioggia degli alberi per proteggerli dal gelo. Questa specificità geografica ha dato luogo, nel corso dei secoli, a una competenza professionale specializzata nei migliori metodi di coltivazione della frutta a granella e a nocciolo. Tale evoluzione è stata coronata, nel decennio 1990, dalla formalizzazione della produzione integrata.

I futuri frutticoltori sono formati in un apposito centro di formazione, ricerca e consulenza (Esteburg — Centro frutticolo di Jork) che dispensa un percorso formativo per giardinieri-orticoltori specializzato in frutticoltura. Qui vengono sperimentate varietà adatte alle condizioni locali e i frutticoltori possono ricevere consulenza specialistica su tutti gli aspetti della coltivazione e della protezione delle diverse varietà di frutta al fine di ottimizzarne la qualità.

Cofondatore di questo centro è il Circolo di ricerca frutticola (Obstbauversuchsring — OVR), un'associazione di frutticoltori della zona che esiste ormai da 75 anni.

Sono proprio queste caratteristiche qualitative specifiche che conferiscono alla «Obst aus dem Alten Land» l'eccellente reputazione di cui gode presso i consumatori.

Grazie alla secolare tradizione frutticola della regione, la notorietà e la reputazione della «Obst aus dem Alten Land» hanno travalicato ampiamente i confini della zona di produzione. Dal punto di vista della frutticoltura, la regione «Altes Land» comprende le paludi fluviali e le lande sabbiose sopraelevate lungo il corso inferiore dell'Elba. Secondo le fonti storiche, la frutticoltura sarebbe praticata nella regione da oltre sei secoli. Ad esempio, un documento datato 25 maggio 1359, conservato nell'archivio del monastero di Scharnebeck e protocollato con il n. 376, menziona il nome di Heyno Bümgharde, tradotto Heino Baumgarten (cfr. Carl Röper, *Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg*, vol. 2, Jork 1986 sul documento 1398). Poiché nel secolo XIV i cognomi designavano esclusivamente la professione e i possedimenti del titolare, se ne deduce che il sunnominato Heino Baumgarten doveva possedere un frutteto (letteralmente «giardino di alberi»). Un atto di vendita del 1374 conferma esplicitamente l'esistenza di frutteti nell'Altes Land (cfr. Carl Röper, *Urkunden — Regesten — Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg*, vol. 3, Jork 1990 sul documento 1672) attestando che, in quell'anno, un tale Johann Cok vendette a Peter vam Berghe la propria fattoria e il frutteto situato a Bassenfleth. Entrambi i documenti citati dimostrano la secolare esistenza e sviluppo della frutticoltura nell'Altes Land. Si tratta della zona di frutteti contigui più estesa del Nord Europa.

Nel dizionario enciclopedico Bertelsmann (Gütersloh, Berlin, München, Wien 1970 A, Bestell-Nr. 8911/087) viene data la seguente definizione del lemma «Altes Land»: «zona alluvionale fertile e densamente popolata del basso Elba tra Amburgo e Stade; agricoltura, frutticoltura e orticoltura; capoluogo: Jork.» Come si è detto sopra, sembra provato che la frutticoltura sia impiantata nella regione da oltre sei secoli, trattandosi della zona di frutteti contigui più estesa del Nord Europa.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Markenblatt vol. 14 del 9.4.2010, parte 7a-aa/c, pag. 5753.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13301>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.