

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2014/C 414/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione a norma 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⁾****«PÖLLAUER HIRSCHBIRNE»****N. CE.: AT-PDO-0005-01190 – 16.12.2013****IGP () DOP (X)****1. Denominazione**

«Pöllauer Hirschbirne»

2. Stato membro o paese terzo

Austria

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

La denominazione «Pöllauer Hirschbirne» si applica esclusivamente ai frutti non trasformati appartenenti alla varietà di pere da mosto «Hirschbirne» (antica varietà regionale) nonché alle pere essiccate ed al succo di frutta non fermentato che se ne ottiene.

La «Pöllauer Hirschbirne» è una pera da mosto che matura molto tardi ed è consumata fresca solo molto di rado. Essa è raccolta a maturazione ottimale nella zona di produzione, poi immediatamente essiccata (disidratata) o trasformata in succo poiché è praticamente impossibile conservarla una volta che è giunta a maturazione.

La «Pöllauer Hirschbirne» è caratterizzata dalle seguenti particolarità, sebbene siano possibili naturali varianti:

- forma: simile a quella dei bergamotti, in generale più larghi che lunghi (indice medio lunghezza/larghezza 0,94), di taglio rotondo;
- dimensioni: frutti di dimensioni da piccole a medie, lunghezza 35-68 mm, in media 50,4 mm, larghezza 38-78 mm, in media 53,9 mm;
- peso: 26-203 g, peso medio: 80,5 g;
- buccia giallo-verde, rossa sulla parte esposta al sole (colore spesso mancante); gialla a maturazione ottimale, buccia ricoperta da numerose lenticelle di dimensioni medie, di colore marrone chiaro, spesso rosso scuro sulla parte esposta al sole;
- la polpa del frutto è di color crema, la consistenza è soda, succosa e non fondente («cremosa»);
- il torsolo è a forma di calice con un asse aperto; i semi sono ben sviluppati, grandi, neri;

⁽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.

- la corona di cellule petrose attorno ai torsoli è di forma sferica a leggermente fusiforme; le cellule petrose sono praticamente assenti al di fuori della corona;
- i sepali del frutto sono ricoperti di peluria;
- maturità del frutto in autunno, a seconda dell'altitudine, fra l'ultima settimana di settembre e la terza settimana di ottobre;
- sapore: per una pera da mosto a maturità ottimale, armonioso e poco astringente;
- odore: di cannella (che non si constata in tutti i frutti).

La «Pöllauer Hirschbirne» essiccata si contraddistingue per le seguenti caratteristiche:

- forma: frutti a forma di pera, tuttavia con una superficie fortemente rugosa, deformata in modo irregolare dal processo di essiccazione;
- dimensioni dei frutti: lunghezza circa 23-47 mm, in media 36,4 mm, larghezza circa 24-44 mm, in media 32,5 mm;
- peso: 7-27 g, in media circa 13 g;
- buccia di colore marrone scuro, con una caratteristica pruina di color azzurro-grigio chiaro;
- polpa del frutto: all'esterno secca, dura e soda, all'interno soda, molle e appiccicosa, da marrone a marrone scuro;
- torsoli: presentano la caratteristica di essere vuoti;
- odore: tipico, leggermente speziato, delicato odore di frutti essiccati, senza odori estranei;
- sapore: sapore di pera essiccata, caramellata e dolce.

Il succo della «Pöllauer Hirschbirne» possiede le seguenti caratteristiche:

- colore: da giallo oro chiaro a giallo oro acceso, di rado quasi color bronzo;
- limpidezza: a seconda del metodo di produzione, i succhi possono essere da chiari a naturalmente torbidi;
- odore: di frutta essiccata, possono essere presenti leggere note di acetaldeide e speziate (maggiorana);
- sapore: aromatico, di pera essiccata, tipico di frutto con una nota di pera verde; rapporto armonioso ed equilibrato fra lo zucchero, l'acidità e i tannini; acidità persistente in bocca;
- altre caratteristiche: è possibile una precipitazione di tannini sotto forma di fecce composte da particelle parzialmente rotonde.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Come materia prima per la produzione della «Pöllauer Hirschbirne» si adoperano soltanto i frutti della varietà di pere da mosto denominata «Hirschbirne». Essi si contraddistinguono per le caratteristiche della «Pöllauer Hirschbirne», descritte al punto 3.2.

Il materiale vegetale di propagazione (ovvero i semi dei frutti di peri selvatici [Holzbirnen] oppure di peri che producono pere da mosto di varietà appropriate [dai frutti piccoli], gli innesti e/o il materiale da innesto nonché gli alberi adatti ad essere trapiantati) deve provenire dalla zona geografica.

Le piante della varietà «Pöllauer Hirschbirne» sono innestate unicamente su portainnesti sotto forma di alberi del tipo «vaso basso» e «vaso alto», al fine di ottenere alberi con una forma caratteristica di grande corona ed a crescita vigorosa. Essi non devono essere coltivati dando loro la forma di un fuso su portainnesti nani poiché questo tipo di coltivazione modifica le caratteristiche della varietà, soprattutto il suo gusto tipico.

Solo i frutti giunti a piena maturità sono adatti alla trasformazione, poiché è solo a quel momento che la «Pöllauer Hirschbirne» raggiunge il suo tipico gusto armonioso che costituisce un elemento essenziale delle caratteristiche dei prodotti trasformati, descritte al punto 3.2.

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

Al fine di garantire l'alta qualità del prodotto, tutte le fasi della produzione – dalla produzione del materiale di propagazione sino alle fasi della fabbricazione del succo e del processo di essiccazione (disidratazione) – devono avere luogo nella zona geografica delimitata. La «Pöllauer Hirschbirne», poiché viene raccolta a maturità ottimale (piena maturazione), può essere stoccata solo per un breve periodo ed è sensibile al deterioramento meccanico (ad esempio durante il trasporto). Pertanto, è necessario che il processo di trasformazione atto ad ottenere prodotti resistenti abbia luogo nella zona geografica delimitata.

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

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Sulle etichette delle pere, delle pere essiccate e del succo di pera ottenuti in base al disciplinare deve figurare la dicitura «Pöllauer Hirschbirne DOP» nonché il simbolo dell'Unione. Inoltre, le confezioni ed i contenitori sono provvisti di una fascetta recante la dicitura «Pöllauer Hirschbirne DOP», il simbolo dell'Unione ed un numero di identificazione unico e continuo. L'utilizzo obbligatorio della fascetta intende soltanto garantire la tracciabilità dei prodotti certificati.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La «Pöllauer Tal» (parco naturale) è la tradizionale regione centrale di coltivazione dei peri che producono la «Pöllauer Hirschbirne» e di lavorazione della «Pöllauer Hirschbirne». La zona di produzione abbraccia i distretti amministrativi, elencati in appresso, dei *Bundesländer* Stiria e Bassa Austria:

- *Bundesland* Stiria: distretti della Stiria del sud-est (ovvero soltanto la parte dell'ex distretto di Feldbach), di Hartberg-Fürstenfeld, di Graz, di Graz-Umgebung, di Hartberg e di Weiz;
- *Bundesland* Bassa Austria: distretti di Neunkirchen e di Wiener Neustadt-Land.

La regione di provenienza delle materie prime è identica alla zona di produzione.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica delimitata include parti delle due zone climatiche della Stiria denominate «Steirisches Randgebirge» e «Vorland» nonché le analoghe zone climatiche della Bassa Austria. La mitezza del clima che vi regna consente alla «Pöllauer Hirschbirne» di crescere, fiorire e fruttificare in maniera ottimale, in modo da esprimere al meglio le sue caratteristiche e peculiarità qualitative.

I fattori determinanti a tal scopo sono il numero ridotto di giorni di gelate nelle località adatte a questo tipo di coltivazione nella zona di produzione (circa 80-110 giorni) nonché la durata del ciclo vegetativo (circa 185 - 245 giorni). Poiché i fiori dei peri della varietà «Hirschbirne» sono vulnerabili alle gelate tardive, i siti più adatti della zona di produzione si collocano sui pendii e sulle creste fra i 300 e gli 800 metri di altitudine circa, al di fuori delle zone di inversione termica e/o dell'aria fredda negli avvallamenti di valli e bacini. Al di sopra di questa zona, i frutti maturano soltanto fino ad un massimo di 1 000 metri di altitudine sul livello del mare, unicamente in località estremamente favorevoli.

La «Pöllauer Hirschbirne» trova condizioni di crescita ideali su terreni non troppo pesanti, freschi, prevalentemente poveri di calcare, della zona geografica delimitata, nella misura in cui essi non contengono zone che trattengono l'acqua. Si tratta di terreni ricchi di scheletro, poco umiferi o limosi. Sebbene la «Pöllauer Hirschbirne» sia considerata poco esigente dal punto di vista delle sostanze nutritive presenti nel terreno, è tuttavia indispensabile un apporto di sostanze nutritive di base ai terreni per garantire una buona coltivazione di questa varietà di pera; tale apporto è sufficientemente presente nella zona geografica delimitata.

Le competenze specializzate dei produttori sono considerate un fattore decisivo nel processo di produzione e si fonda sulle conoscenze tradizionali in materia di produzione e di lavorazione della «Pöllauer Hirschbirne» nella zona geografica in cui le conoscenze particolari, indispensabili a tale scopo, risalgono a vari secoli fa (dimostrabili fino al XIX secolo; una presentazione della «Pöllauer Hirschbirne» infatti ha già avuto luogo nel 1888 in occasione della «Reichsstaustellung» (mostra frutticola nazionale tedesca), curata dai produttori della zona di produzione). Esse si sono tramandate di generazione in generazione e riguardano il *know-how* specializzato e l'esperienza in materia di produzione (l'utilizzo tradizionale esclusivo di materiale vegetale regionale, il metodo di ottenimento dei semi necessari a tale scopo), l'innesto dei peri della varietà «Hirschbirne», la selezione della località più appropriata dal punto di vista dell'altitudine e del clima (temperatura, pericolo di gelate, durata del ciclo vegetativo) nonché delle caratteristiche propizie del suolo. Il successo della trasformazione della «Pöllauer Hirschbirne» è inoltre strettamente correlato alla conoscenza delle fasi di maturazione dei frutti e, pertanto, del momento ideale per la raccolta ai fini della trasformazione in succo e in frutti disidratati.

5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche precipue della «Pöllauer Hirschbirne», che proviene dall'antica varietà regionale «Hirschbirne» e che è l'ultima varietà di pere a maturare in autunno, da cui il suo nome (Hirschbirne significa per l'appunto «Herbstbirne», ovvero pera d'autunno, dal linguaggio parlato «Hi(a)rscht» anziché «Herbst»), sono il suo gusto tipico (gusto di pera essiccata, dolce) e l'aroma dei frutti, tipico della varietà, del succo e delle pere essiccate. I frutti della varietà «Pöllauer Hirschbirne» raggiungono soltanto in località particolarmente favorevoli della zona geografica e, grazie alle conoscenze dei produttori regionali ed alla scelta del momento propizio per la raccolta, il grado di dolcezza necessario ed il tipico equilibrio zucchero-acidità-tannini. La raccolta e la trasformazione vengono effettuate quando il tenore di tannini (tasso di polifenoli) è ancora ben presente; ciò è infatti necessario per chiarificare il succo. Il tenore di tannini tuttavia, grazie alla scelta del momento della raccolta, è già così diminuito che il succo possiede un gusto piacevole, armonioso ed un buon equilibrio zucchero-acidità-tannini, che lo contraddistingue nettamente dagli altri succhi di pera; le pere essiccate possiedono quindi un sapore di caramello chiaramente riconoscibile ed una consistenza al tempo stesso resistente e morbida ma anche appiccicosa. La scelta del momento ideale per la raccolta (ovvero il momento in cui l'equilibrio zucchero-acidità-tannini è armonioso) avviene tradizionalmente mediante procedimenti organolettici. Fra le peculiarità della «Pöllauer Hirschbirne» si annovera l'elevato tasso di polifenoli (a seconda del grado di maturazione fra lo 0,83% e il 2,2%) nonché il suo alto contenuto di fibre (tra 7,9 e 10,5 g/100 g), equivalente a quello della farina di grano intero (10 g/100 g) ed è pertanto di cinque volte superiore a quello delle pere da tavola. L'esperienza dei produttori nella valutazione ottica e gustativa dei frutti è quindi un elemento cardine della tradizionale conoscenza relativa alla trasformazione della «Pöllauer Hirschbirne».

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)

È il suo particolare adattamento alla coltivazione nella zona geografica delimitata la qualità specifica della «Pöllauer Hirschbirne», varietà che si è sviluppata naturalmente nella regione della Stiria, all'interno della zona geografica. I frutti provengono esclusivamente da alberi dell'antica varietà regionale denominata «Hirschbirne», innestati su portainnesti come alberi a «vaso basso» e a «vaso alto». Questi alberi presentano le caratteristiche precipue della loro varietà con la loro forma a grande corona e la crescita vigorosa. Questa varietà si è sviluppata nel corso dei secoli nella zona geografica grazie alla selezione naturale e umana e garantisce il gusto e l'aroma tipici della «Pöllauer Hirschbirne».

Il clima, come pure le condizioni pedologiche della zona geografica, consentono la coltivazione della «Pöllauer Hirschbirne», che è l'ultima varietà di pera a maturare nel corso dell'anno e che ha bisogno quindi del lungo ciclo vegetativo offerto dalla zona geografica per poter esprimere appieno le particolarità qualitative della sua specie. I frutti della varietà «Pöllauer Hirschbirne» raggiungono soltanto in alcune località particolarmente favorevoli della zona geografica il grado di dolcezza richiesto e l'armonioso equilibrio già descritto zucchero-acidità-tannini.

La combinazione di questi fattori climatici e pedologici con le conoscenze tradizionali dei produttori regionali per quanto riguarda la scelta della località ideale per l'impianto (conoscenze sull'altitudine, clima favorevole, terreni), la coltivazione, le cure apportate alle coltivazioni, i metodi e il momento della raccolta (le pere vengono raccolte soltanto a maturazione ottimale previa valutazione organolettica del grado di maturazione), le tecniche di stoccaggio nonché l'esperienza dei coltivatori nel settore della produzione e della trasformazione tradizionale, è decisiva ai fini dell'ottenimento della qualità della «Pöllauer Hirschbirne». Questa combinazione ha così contribuito al mantenimento dell'antica varietà regionale del frutto «Hirschbirne», rinomato anche per la sua qualità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

È possibile consultare il testo integrale del disciplinare al seguente indirizzo: http://www.patentamt.at/Media/Poellauer_Hirschbirne_Antrag.pdf

oppure accedendo direttamente al sito dell'ufficio austriaco dei brevetti (Österreichisches Patentamt) (www.patentamt.at) seguendo il percorso: «Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe». Il disciplinare si trova su questa pagina sotto la denominazione di qualità.

^(?) Cfr. nota 2.