

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2020/C 424/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Rheinisches Zuckerrübenkraut»/«Rheinischer Zuckerrübensirup»/«Rheinisches Rübenkraut»

N. UE: PGI-DE-0717-AM01 - 31.3.2020'

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome dell'associazione: Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Apfelkraut (Associazione per la protezione del Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut)
Indirizzo: Wormersdorfer Straße 22-26, 53340 Meckenheim
Paese: Germania
E-mail: info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Modifica

Formulazione attuale: «- ferro: minimo 4 mg/100 g»

Modifica richiesta: è opportuno rimuovere del tutto il riferimento al ferro.

Spiegazione

Dalle analisi effettuate negli ultimi anni è emerso che il valore del ferro indicato nel disciplinare originale era parzialmente dovuto ad aderenze di terra e argilla (che, in seguito ai successivi processi di cottura e filtrazione, non hanno mai danneggiato la qualità del prodotto finito). All'epoca, per ragioni tecniche, non era possibile rimuovere l'argilla e la terra, che quindi entravano nel processo produttivo con le barbabietole da zucchero. Inoltre a causa delle condizioni meteorologiche si sono sempre registrate notevoli variazioni da un anno all'altro.

Oggi però i miglioramenti del processo produttivo consentono di eliminare dalle barbabietole una quantità notevolmente maggiore di argilla e terra, riducendo così il livello di ferro.

L'ulteriore ottimizzazione di questo processo è uno degli obiettivi che si prefiggono i fabbricanti del prodotto. Ciò significa però che non è sempre possibile garantire un valore minimo di 4 mg di ferro per 100 g di prodotto. È pertanto opportuno eliminare il valore del ferro.

Legame

Modifica

Sezione 2) «Specificità del prodotto», primo paragrafo

Formulazione attuale: «L'attento metodo di produzione, frutto di una lunga tradizione saldamente ancorata nella regione, garantisce che il prodotto finito racchiuda minerali preziosi quali il magnesio e il ferro. Inoltre il prodotto contiene potassio e, in quantità variabile e decrescente con l'aumentare del periodo di stoccaggio, acido folico. Lo sciroppo, inoltre, non contiene additivi di nessun tipo».

Modifica richiesta (cancellazione delle parti del testo in cui si menzionano il ferro e l'acido folico):

«L'attento metodo di produzione, frutto di una lunga tradizione saldamente ancorata nella regione, garantisce che il prodotto finito racchiuda minerali preziosi quali il magnesio, oltre al potassio. Lo sciroppo, inoltre, non contiene additivi di nessun tipo».

Spiegazione

Per quanto riguarda il valore del ferro: cfr. la spiegazione alla lettera b).

Per quanto riguarda il riferimento all'acido folico: il valore di acido folico indicato nella descrizione (lettera b)) era già stato cancellato nell'ambito dell'ultima domanda di modifica poiché le misurazioni effettuate dopo la registrazione mostravano che il livello di acido folico si riduce costantemente per cause naturali dopo la produzione. Ciò dipende dal fatto che l'acido folico si decompone.

L'acido folico oggi non viene più misurato, in quanto tali misurazioni sarebbero superflue alla luce dei requisiti del disciplinare. Dal momento che il livello di acido folico si riduce comunque durante il lungo periodo di stoccaggio del prodotto e alla fine la sostanza non è più presente, in generale non è più opportuno farvi riferimento.

DOCUMENTO UNICO

«Rheinisches Zuckerrübenkraut» / «Rheinischer Zuckerrübensirup» / «Rheinisches Rübenkraut»

N. UE: PGI-DE-0717-AM01 -31.3.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome [della dop o igp]

«Rheinisches Zuckerrübenkraut»/«Rheinischer Zuckerrübensirup»/«Rheinisches Rübenkraut»

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

Si intende il succo puro, concentrato, delle barbabietole appena raccolte, senza le fibre né alcuna aggiunta successiva.

- Aspetto: sciroppo di colore marrone scuro, ad alta viscosità
- Gusto: dolce-maltato
- Odore: dolce-maltato-caramellato
- Tenore finale di zuccheri (tolleranza ± 3 %)
 - Saccarosio: 33 %
 - Glucosio: 17 %
 - Fruttosio: 16 %
- Grado Brix: almeno 78 °Brix
- Valore del pH: da 4,4 a 5,0
- Tenore di acqua: massimo 22 %
- Magnesio: minimo 60 mg/100 g
- Potassio: minimo 50 mg/100 g
- Lo sciroppo, inoltre, non contiene additivi di nessun tipo. Il prodotto «Zuckerrübenkraut» viene elaborato durante il periodo del raccolto, dall'estate inoltrata fino alla primavera successiva. Il metodo tradizionale di produzione si basa sulla legislazione alimentare in vigore e si compone delle seguenti fasi:
 - ricevimento delle merci/qualità: consegna delle barbabietole appena raccolte;
 - verifica della merce ricevuta: determinazione del tenore di zucchero per definire i necessari parametri operativi (temperatura, durata del processo di cottura, ecc.). Ispezione visiva per accertare l'eventuale presenza di terra e foglie;
 - stoccaggio: breve periodo di stoccaggio sia nell'azienda sia negli impianti di produzione, coordinamento della raccolta e della consegna;
 - trattamento prima della trasformazione: pulizia; rimozione di foglie, terra e pietre; ulteriore pulizia nell'apposita macchina;
 - trasformazione: la fase della trasformazione ha luogo all'interno della zona geografica. La barbabietola viene trasformata intera oppure tagliata a pezzi. La massa è riscaldata per varie ore, quindi sottoposta a lenta cottura. Il periodo di riposo è di grande importanza. La durata della cottura e la temperatura variano da un'azienda all'altra in funzione della ricetta tradizionale. La polpa di barbabietole viene poi spremuta ad alta pressione per ottenere il succo greggio. La rimozione delle particelle solide dal succo greggio è effettuata mediante filtrazione. Il succo, così depurato, è inviato all'evaporatore nel quale si estrae l'acqua sottovuoto. La materia secca del prodotto finito non

può essere inferiore a 78 °Brix. Prima dello stoccaggio il prodotto finito viene sottoposto ad analisi in loco per determinarne il pH, il colore, il tenore in saccarosio, in fruttosio, in materia secca. Inoltre il prodotto finale è sottoposto anche ad analisi regolari effettuate da un laboratorio esterno. Lo sciroppo di barbabietola così ottenuto viene conservato in apposite cisterne dalle quali è poi prelevato per essere imbottigliato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Tutte le barbabietole da zucchero utilizzate come materia prima debbono provenire senza eccezione dalla zona geografica delimitata.

Tradizionalmente le barbabietole da zucchero utilizzate nella preparazione dello sciroppo provengono esclusivamente dai produttori di barbabietola della regione.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo produttivo ha luogo nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La Renania, ovvero, nella Renania settentrionale-Vestfalia, l'intero distretto amministrativo di Colonia (senza la circoscrizione di Oberberg) e, nel distretto amministrativo di Düsseldorf, le circoscrizioni (Kreis) di Mettmann, la città di Düsseldorf, la circoscrizione di Neuss, la città di Mönchengladbach, la circoscrizione di Viersen, la città di Krefeld, la circoscrizione di Kleve, di Wesele, nonché, nella Renania-Palatinato, le circoscrizioni di Ahrweiler e di Mayen-Koblenz.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica:

La centenaria tradizione di elaborazione dello sciroppo si era tradotta, nella Renania, nel perfezionamento del processo di produzione e nel sapore del prodotto finito. Le conoscenze in materia si sono trasmesse di generazione in generazione. La coltivazione della barbabietola da zucchero si è andata consolidando sempre più durante il XIV e il XV secolo. Dal XV secolo in poi, nella Renania la barbabietola da zucchero costituiva uno dei tributi che i contadini dovevano pagare ai signori («Kleiner Zehnte»). Agli albori del secolo XVII la guerra dei trent'anni provocò un periodo di carestia durante il quale la coltivazione della barbabietola si rivelò più facile e più produttiva rispetto a quella dei cereali. In Renania, regione in cui l'instabilità si avvertiva in misura più lieve, ci si poteva permettere di dedicarsi alla coltivazione di questa barbabietola bianca e dal sapore dolce.

Oggi non è più possibile determinare con precisione il momento esatto in cui ebbe inizio la produzione di sciroppo di barbabietola nella Renania ma, con tutta probabilità, la tradizione si è generalizzata a partire dal secolo XVIII. Il centro della produzione di questo sciroppo di barbabietola («Rübenkraut») è la regione del Basso Reno. Delle 309 aziende produttrici di sciroppo di barbabietole presenti in Prussia attorno al 1860, nella sola circoscrizione di Grevenbroich erano registrate 63 presse. Lo sciroppo veniva inizialmente prodotto a partire da barbabietole da foraggio oppure da carote. Nel secolo XIX si andò affermando, nella regione del Basso Reno, la coltivazione della varietà «Lanker Rübe» (un tipo particolare di barbabietola da foraggio). Nella seconda metà del secolo la barbabietola da zucchero divenne la materia prima più popolare. Attorno al 1870 nei registri della Camera di commercio di Colonia si legge che annualmente si producevano 6 000 - 10 000 Zehnter (=300 e 500 tonnellate) di sciroppo di barbabietola.

Lo sciroppo di barbabietola è inoltre un ingrediente tradizionale in molte ricette tipiche della Renania come, ad esempio, l'arrosto marinato («Rheinischer Sauerbraten») oppure il pan di spezie («Aachener Printen»). Questa lunga tradizione di produzione dello sciroppo di barbabietola nella Renania si riflette altresì in modo evidente nella lingua del posto: lo sciroppo di barbabietola da zucchero è, per gli abitanti della Renania, il «Rübenkraut» (anticamente denominato «Rüöwenkrut» oppure «Röbenkraut»). Ancor oggi il termine continua ad essere adoperato e compreso

anche oltre i confini della Renania. La barbabietola, ancor prima di essere utilizzata per produrre lo zucchero, veniva adoperata come ortaggio (Kraut). È in analogia all'Apfelkraut, che designa un tipo di sciroppo da spalmare, che il nome «Rübenkraut» è adoperato anche per designare lo sciroppo elaborato a partire dalla barbabietola.

La seconda illustrazione figurante nella pubblicazione di Block intitolata *Rübensirup - Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung* - («Sciroppo di barbabietola – produzione, valutazione e utilizzo») - Lipsia 1920 - rivela l'esistenza di una concentrazione di fabbriche di sciroppo nella Renania (riconoscibili da cerchi neri tracciati sulla carta). Le raffinerie di zucchero erano disseminate in tutto il territorio del Reich mentre nella Renania erano molto rare, dove era presente invece una concentrazione davvero unica di stabilimenti che fabbricavano lo sciroppo di barbabietola. Ancor oggi la Renania continua a produrre succo di barbabietola in gran quantità.

Specificità del prodotto:

L'attento metodo di produzione, frutto di una lunga tradizione saldamente ancorata nella regione, garantisce che il prodotto finito racchiuda minerali preziosi quali il magnesio, oltre al potassio. Lo sciroppo, inoltre, non contiene additivi di nessun tipo.

Il suo sapore zuccherato e maltato, come pure l'odore, di malto e caramello, grazie all'attento metodo di produzione, ne fanno non soltanto un prodotto che si presta ad essere spalmato ma anche un eccellente ingrediente dell'arte culinaria e della panetteria capace di far risaltare i sapori.

Già da molto tempo ormai il prodotto è notissimo e gode di eccellente reputazione, soprattutto nella Renania ma anche oltre i suoi confini. La fama e la reputazione di questo sciroppo sono da attribuire alla sua lunga storia nella zona geografica.

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):

L'eccellente reputazione del prodotto si fonda sulla sua origine geografica.

Il «Rübenkraut» fu inventato nella Renania dove continua ad essere elaborato; è sempre stato fabbricato a partire dalla barbabietola da zucchero della Renania. Il fatto che le barbabietole provengano dalla zona di produzione è uno dei fattori determinanti della reputazione di cui esse godono. L'origine locale dell'unica materia prima adoperata, la barbabietola da zucchero, è inscindibile dall'autenticità del prodotto.

Lo sciroppo di barbabietola continua ancor oggi ad essere fabbricato esattamente come nei secoli passati. Si utilizzano sempre e solo le barbabietole coltivate nella zona geografica delimitata. È anche per questa ragione che si registra una concentrazione tanto elevata di fabbriche di succo di barbabietola nella Renania. Ancor oggi continuano ad essere coltivate nella Renania grandi quantità di barbabietole da zucchero destinate per lo più all'estrazione di zucchero ma anche, in proporzione rilevante, alla fabbricazione dello sciroppo denominato «Rübenkraut».

Tradizionalmente le barbabietole da zucchero utilizzate nella preparazione dello sciroppo provengono esclusivamente dai produttori di barbabietola della regione. La barbabietola da zucchero viene coltivata in base ad un accordo contrattuale tra i trasformatori e gli agricoltori che consente la messa a disposizione di servizi di consulenza generalizzati tali da interessare tutti gli operatori del settore della produzione agricola. È sorta così tra produttori e trasformatori una cooperazione razionale, trasparente e responsabile. I coltivatori di barbabietola usufruiscono di una garanzia di vendere il loro prodotto che dà loro la sicurezza necessaria per pianificare il futuro. La qualità chimica delle barbabietole da zucchero viene controllata regolarmente mediante processi analitici identici.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2019/44/Teil-7/20191031>
