

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione 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

(2015/C 55/10)

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⁾**

«OBAZDA»/«OBATZTER»

N. CE: DE-PGI-0005-01069 — 13.12.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Obazda»/«Obatzter»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Categoria 1.4. Altri prodotti di origine animale

3.2. Descrizione del prodotto la cui denominazione figura al punto 1

L'«Obazda»/«Obatzter» è un prodotto caseario composto dai seguenti ingredienti:

Ingredienti obbligatori:

— Camembert e/o Brie, con aggiunta, a scelta, di Romadur e/o Limburger e/o formaggio fresco,

— burro,

— polvere di paprica e/o estratto di paprica,

— sale.

Ingredienti facoltativi:

— cipolle,

— carvi,

— altre spezie e/o preparati a base vegetale e/o erbe aromatiche e/o preparati a base di erbe aromatiche,

⁽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.

— panna e/o latte e/o proteina di latte o di siero di latte,

— birra.

Il Camembert e/o il Brie nel prodotto deve raggiungere almeno il 40 %; almeno il 50 % del prodotto deve essere costituito da formaggi.

Nella preparazione il Camembert e/o il Brie vengono tagliati in pezzetti della dimensione desiderata e uniti agli altri ingredienti per formare una massa spalmabile omogenea di color arancione chiaro. Nell'«Obazda»/«Obatzter» i pezzetti di formaggio sono abbastanza grandi da essere visibili; il profumo e il sapore sono caratterizzati da note speziate e aromatiche. Il prodotto viene tradizionalmente consumato freddo, di norma spalmato sul pane.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

I formaggi utilizzati per la preparazione devono presentare le seguenti percentuali di grasso nella materia secca: Camembert tra il 30 % e l'85 %, Brie tra il 45 % e l'85 %, Romadur tra il 20 % e l'85 %, Limburger tra il 20 % e il 59 %, formaggio fresco tra il 10 % e l'85 %. La consistenza del Camembert e del Brie deve essere cremosa e morbida. Il tenore di grasso di latte del burro deve raggiungere almeno l'80 % ed essere inferiore al 90 %. La paprica e l'estratto di paprica devono essere di colore rosso.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dell'«Obazda»/«Obatzter» non necessariamente provenire dalla zona geografica delimitata.

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

La preparazione di tutti gli ingredienti per la produzione di «Obazda»/«Obatzter» ha luogo in Baviera.

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

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Descrizione concisa della zona geografica delimitata

Stato federato della Baviera

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'«Obazda»/«Obatzter» vanta una lunga tradizione in Baviera e i consumatori lo riconoscono come specialità tipica bavarese da degustare soprattutto a merenda. Questo prodotto è pertanto parte integrante della cultura bavarese delle cosiddette «birrerie giardino» («Biergärten»), unica al mondo. La tradizione vuole che la Baviera sia il cuore della produzione lattiera europea, e il Land figura anche tra le più rinomate regioni di produzione casearia.

Non c'è quindi da stupirsi se la Baviera ha puntato sui prodotti lattieri ben prima di altre regioni. Proprio le tradizionali aree verdeggianti come l'Allgäu e l'Oberbayern sono state la culla delle attività di produzione e trasformazione casearia. In poco tempo nelle zone più a Sud della Baviera alla produzione di formaggi a pasta dura si è affiancata la produzione di formaggi a pasta molle. I formaggi a pasta molle come il Camembert, il Brie, il Romadur e il Limburger si sono affermati ben presto come specialità casearie locali.

La storia dell'«Obazda»/«Obatzter» è strettamente legata a quella dei Biergärten, nati 150 anni fa. Ai tempi dei primi Biergärten, in Baviera è stata avviata anche la produzione di Camembert e Brie. I ristoratori bavaresi hanno inventato l'«Obazda»/«Obatzter» per consentire il consumo di Camembert o Brie molto stagionati, ben consapevoli del fatto che il sapore di entrambi i formaggi a pasta molle diventa più pronunciato man mano che invecchiano. Ai tempi questo processo di maturazione era accelerato dall'assenza di adeguati mezzi di refrigerazione, soprattutto nei mesi caldi. L'«Obazda»/«Obatzter», gustoso prodotto a base di formaggio, è stato ottenuto mescolando vari formaggi a pasta molle (sostanzialmente da formaggi come il Camembert, il Brie, il Romadur e il Limburger) con altri ingredienti. In poco tempo l'«Obazda»/«Obatzter» si è imposto come prodotto caseario tipico nei vari Biergärten bavaresi, in cui la tipica merenda bavarese chiamata «Brotzeit» può essere consumata ai tavoli anche se non acquistata sul posto.

Sembra però che la reputazione dell'«Obazda»/«Obatzter» al di fuori della Baviera sia dovuta a Katharina Eisenreich, che dal 1920 al 1958 ha gestito il Bräustüberl di Weißenstephan, sede della birreria più antica del mondo, e solitamente serviva questa specialità ai clienti che si cimentavano con le tipiche carte da gioco «Schafkopf» e «Tarock» all'ora dello Frühschoppen (tipico brunch bavarese) o della merenda. Da allora la storia dell'«Obazda»/«Obatzter» si è fusa con quella dei Biergärten e la pietanza è diventata uno dei tipici companatici bavaresi, famosa fino ai giorni nostri in tutto il mondo e — chiaramente — soprattutto in Baviera.

5.2. Specificità del prodotto

L'«Obazda»/«Obatzter» si distingue dagli altri preparati caseari grazie alla composizione dei suoi ingredienti. La base del prodotto è costituita da Camembert e/o da Brie ben stagionati, che donano alla specialità un sapore leggermente piccante. L'unione del formaggio stagionato con il burro e il formaggio fresco, eventualmente arricchiti da panna e/o latte, conferisce all'«Obazda»/«Obatzter» il suo caratteristico carattere speziato.

È assolutamente necessario che tra gli ingredienti obbligatori figurino la polvere di paprica o l'estratto di paprica, poiché è l'ingrediente che arrotonda il gusto del prodotto. Il sapore dell'«Obazda»/«Obatzter» è impreziosito anche dall'aggiunta, in piccole dosi, di birra, cipolle, carvi e altre spezie.

La reputazione dell'«Obazda»/«Obatzter» in Baviera è riconducibile alla sua composizione unica.

5.3. Legame causale fra 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)

In Baviera l'«Obazda»/«Obatzter» gode di un'ottima reputazione consolidata negli anni. Il prodotto è stato inventato in Baviera e vanta una tradizione più che centenaria. L'«Obazda»/«Obatzter» è riconosciuto dai consumatori come una specialità tipica bavarese.

Il nome «Obazda»/«Obatzter» descrive il processo di produzione, nel quale diversi ingredienti vengono schiacciati e mescolati fino a formare una massa di formaggio spalmabile. Nel dialetto bavarese questa procedura è chiamata «obatzn», da cui sono derivati i termini «Obazda»/«Obatzter». Le denominazioni «Obazda» e «Obatzter» sono usate come sinonimi e come tali sono entrate nell'uso corrente della lingua e nella letteratura specializzata.

I termini «Obazda»/«Obatzter» sono stati registrati nella banca dati delle specialità tradizionali bavaresi del ministero preposto all'agricoltura e alla selvicoltura del Land Baviera proprio perché il prodotto è riconosciuto come specialità tradizionale della regione. Inoltre diversi libri di ricette e glossari dei prodotti caseari specificano, accanto al nome «Obazda»/«Obatzter», che si tratta di una specialità tipica bavarese. Anche in occasione delle sempre più numerose feste dei Biergärten bavaresi, l'«Obazda»/«Obatzter» è la specialità che ha un posto fisso nel menu. Ciò dimostra anche quanto l'«Obazda»/«Obatzter» sia rinomato e quanto sia forte il nesso con il paese di origine, la Baviera.

Per molti anni l'«Obazda»/«Obatzter» è stato prodotto esclusivamente in Baviera, consentendo ai produttori di questa specialità di sviluppare spiccate competenze specifiche per la sua preparazione. Da qui derivano le numerose varianti di «Obazda»/«Obatzter» di elevatissima qualità, estremamente apprezzate dai consumatori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40853>

⁽³⁾ Cfr. nota n. 2.