

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

(2012/C 29/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SPALT SPALTER»

N. CE: DE-PDO-0005-0843-10.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Spalt Spalter»

2. Stato membro o paese terzo:

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

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

Il luppolo appartiene alla famiglia delle *Cannabacee* (come la canapa) e all'ordine delle *Urticali*. È una pianta dioica, cioè i fiori maschili e i fiori femminili non sono presenti sulla stessa pianta. Solo le piante femminili formano le caratteristiche infiorescenze a cono (*lupuli strobulus*), comunemente chiamate «coni» o «strobili». La raccolta del luppolo avviene tra fine agosto e metà settembre. I coni, essiccati dopo la raccolta, vengono poi pressati e refrigerati in vista della trasformazione.

La protezione richiesta per la denominazione «Spalt Spalter» a norma del regolamento (CE) n. 510/2006 riguarda esclusivamente i coni di luppolo essiccati (*Lupuli strobulus*) e i prodotti trasformati da essi ricavati, presentati in forma di pellet o di estratti.

Quanto ai prodotti trasformati, i pellet o gli estratti di luppolo sono il risultato di un'ulteriore trasformazione destinata a mantenere inalterate le proprietà del luppolo greggio durante la conservazione in magazzino e a migliorare il dosaggio automatico del luppolo nella fabbricazione della birra.

Per confezionare i pellet di luppolo, i coni vengono macinati e pressati con cura per non alterare la qualità originaria del prodotto naturale.

I pellet noti con il nome commerciale «pellet tipo 90» sono così denominati perché da 100 kg di luppolo si ottengono 90 kg di pellet.

I pellet «tipo 45» arricchiti di luppolina sono ottenuti mediante arricchimento meccanico delle ghian-dole di luppolina del luppolo congelato (- 35 °C). Il procedimento consiste nel separare con un setaccio una parte delle foglie, delle brattee e dei rachidi dei coni dalla polvere. Nessuna sostanza viene aggiunta al luppolo durante la fabbricazione dei pellet. Il luppolo greggio subisce unicamente una trasformazione fisico-tecnica.

Come per i pellet, anche per la fabbricazione degli estratti di luppolo si ha cura di non alterare la qualità originale del prodotto naturale. L'estrazione industriale del luppolo su vasta scala è praticata dall'inizio degli anni '70 del secolo scorso. Nel corso del delicato processo di estrazione dei componenti del luppolo, per dissolvere le frazioni oleose e resinose dei coni di luppolo viene utilizzato CO₂ o etanolo, liquido o supercritico.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Componenti del luppolo importanti per la tecnica birraria

Le sostanze amare e gli oli essenziali sono i tipici componenti del luppolo che ne determinano il valore brassicolo. Di minore importanza è il tenore di tannino. Le sostanze amare e gli oli essenziali sono contenuti nelle ghiandole di luppolina dei coni, mentre i tannini sono presenti soprattutto nelle foglie, nei rachidi e negli steli.

Qualità

Il prodotto «Spalt Spalter» risponde ai requisiti minimi di qualità di cui al regolamento (CEE) n. 890/78, definiti a livello unionale per la commercializzazione dei coni e degli estratti di luppolo. Conformemente al regolamento (CEE) n. 1696/71 e ai relativi regolamenti integrativi, la qualità e l'origine del luppolo sono documentate esaurientemente mediante la certificazione fornita al birrifico.

Varietà e componenti

La denominazione «Spalt Spalter» si spiega con il fatto che, nel nome della varietà, la zona di produzione precede sempre la varietà stessa; nella fattispecie, si ha appunto «Spalt Spalter».

Se la varietà di luppolo «Spalter» venisse coltivata in un'altra zona, cosa che attualmente non avviene, il nome della zona di produzione che precede il nome della varietà differenzerebbe chiaramente tale prodotto dal luppolo coltivato nella zona di Spalt. Ad esempio, il luppolo della varietà Spalter coltivato nella regione Hallertau dovrebbe chiamarsi «Hallertau Spalter». Ciò esclude ogni possibile conflitto tra la denominazione «Spalt Spalter» di cui si chiede la protezione e un'altra varietà. Per i componenti, vedasi punto 5.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

—

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

—

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

L'intero ciclo di produzione del luppolo greggio, fino all'imballaggio dei coni da parte del produttore, ha luogo nella zona geografica delimitata. Anche per la moltiplicazione del luppolo «Spalt Spalter» si devono utilizzare unicamente piante madri provenienti da questa zona.

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 geografica delimitata corrisponde alla zona di produzione del luppolo di Spalt, come definita all'articolo 3 del regolamento bavarese di applicazione della legge sul luppolo (BayHopfDV, fonte 4a). Secondo questa disposizione, la zona di produzione di Spalt comprende i distretti di certificazione del luppolo (*Siegelbezirke*) di Spalt e Kinding.

Del distretto di certificazione di Spalt fanno parte i seguenti comuni:

Abenberg, Büchenbach, Georgensgmünd, Heideck, Röttenbach, Roth, Spalt, Absberg, Ellingen, Haundorf, Höttingen, Pfofeld, Pleinfeld, Mittleschenbach, Neuendettelsau, Windsbach.

I seguenti comuni appartengono al distretto di certificazione di Kinding: Altmannstein (limitatamente alle frazioni di Pondorf e Schamhaupten), Beilngries, Denkendorf, Kinding, Kipfenberg, Titting, Greding, Berching.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Nel Medioevo la coltura del luppolo nella regione di Spalt ha sostituito la viticoltura praticata fino ad allora. In alcune località della regione, come Großweingarten, il luppolo è coltivato in appezzamenti che originariamente erano vigneti. Il clima mite che caratterizza la regione di Spalt, con precipitazioni annue pari a 650 mm e 1 700 ore di sole all'anno, è particolarmente favorevole alla coltura del luppolo. I suoli profondi, da leggeri a medio-pesanti e che si riscaldano facilmente, offrono condizioni ottimali per l'insediamento di questa coltura.

Dal punto di vista idrogeologico, la zona di produzione di Spalt è ubicata essenzialmente nel Keuper arenaria e nel Giura francone e va quindi classificata tra gli acquiferi fessurati e carsici. I terreni sono per lo più da sabbioso-limosi a limoso-argillosi, con scarsa capacità di ritenzione idrica. Nei territori collinari, i luppoletti si trovano tradizionalmente nelle valli, dove sono presenti sufficienti riserve d'acqua anche in caso di periodi protratti di siccità. La zona di produzione di Spalt è localizzata alla sorgente di numerosi corsi d'acqua di piccola e media portata, mentre sono relativamente scarsi nella regione i corsi d'acqua di grandi dimensioni.

I coltivatori di «Spalt Spalter» producono un ottimo luppolo da birra. Nonostante la sua superficie limitata, la zona di produzione di Spalt si annovera tra le regioni di coltivazione del luppolo più rinomate e di antica tradizione. Vi si coltiva il luppolo da oltre un millennio e il luppolo di Spalt reca il marchio di qualità più antico del mondo: è stato infatti conferito alla città di Spalt nel 1538 dal principe vescovo Philipp von Pappenheim, a testimonianza del senso della qualità che avevano già allora i produttori locali. Lo «Spalt Spalter» è una merce pregiata sin dal Medioevo. Le varietà finemente aromatiche coltivate nella zona di Spalt si prestano particolarmente alla produzione di birre di prima qualità (Barth, Klinke, Schmidt, cfr. *Der grosse Hopfenatlas*, pp. 115 segg.).

La coltivazione della varietà aromatica «Spalter» vanta una particolare tradizione nella zona. Si tratta di una varietà locale del tipo «Saaz» (comprendente le varietà Spalter, Tettninger e Saazer), coltivata da secoli nei dintorni della località di Spalt e ancora oggi prodotta quasi esclusivamente in questa zona. Per influsso del clima e delle caratteristiche geologiche della zona, la varietà locale ha dato luogo a un tipo di luppolo specifico di questa regione. La selezione clonale permette di migliorare costantemente la qualità, l'uniformità e l'aroma. Grazie alle condizioni climatiche favorevoli della zona di produzione di Spalt, cui si aggiunge il *know-how* sviluppatosi nel corso dei secoli, si è venuta creando in questa regione una varietà aromatica di luppolo unica al mondo, che gode di fama internazionale e, per la caratteristica nota di sapore che conferisce alla birra, è particolarmente apprezzata dai migliori birrai che la utilizzano per la fabbricazione delle birre più pregiate.

5.2. Specificità del prodotto:

L'originalità del luppolo «Spalt Spalter» è dovuta alle particolari condizioni di produzione, costituite essenzialmente dalle caratteristiche del suolo e del clima. Queste condizioni fanno sì che lo «Spalt Spalter» non si presti ad essere coltivato in altre regioni con lo stesso livello di qualità e rendimento. In particolare, le condizioni pedoclimatiche influenzano il tenore di sostanze attive e la crescita della pianta. Ciò che più caratterizza il luppolo «Spalt Spalter» sono le tipiche e raffinate essenze aromatiche. Il tenore di mircene varia dal 20 al 35 %, quello di farnesene dal 10 al 20 %, una percentuale non riscontrabile nei luppoli aromatici provenienti da altre zone di produzione. L'elevato tenore di farnesene, unitamente al contenuto relativamente basso di alfa-acidi (2,5-5,5 %) e beta-acidi (3,0-5,0 %), rappresenta uno dei tratti distintivi dello «Spalt Spalter» cui si deve il suo inconfondibile aroma. La correlazione tra condizioni colturali e caratteristiche tipiche del prodotto spiega perché solo la varietà «Spalt Spalter» possa beneficiare della denominazione di origine protetta.

La conformazione geologica della zona di produzione e il clima ivi imperante, con una media annua di 1 700 ore di sole e di appena 650 mm di precipitazioni, fanno sì che il luppolo «Spalt Spalter» si distingua nettamente, soprattutto per l'elevato tenore di farnesene, dalla maggior parte delle altre varietà e luoghi di origine. Inoltre, lo «Spalt Spalter» si distingue in generale per un aroma particolarmente intenso e raffinato che si può qualificare, in termini descrittivi, come aroma di fiori, di frutti e di spezie. Di conseguenza, la birra dà un'impressione generale di intensità piena, armoniosa e dolce del fiore di luppolo (cfr. carta delle varietà della CMA con relative analisi e valutazioni organolettiche).

Lo «Spalt Spalter» ha sempre molto successo nelle varie fiere ed esposizioni. Se si considerano le principali caratteristiche qualitative dei luppoli tedeschi, lo «Spalt Spalter» figura ai primi posti tra le varietà aromatiche. Nelle numerose esposizioni dedicate al luppolo, la varietà «Spalt Spalter» è spesso in testa alle classifiche per l'aroma e le proprietà generali.

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):*

Il suolo e il clima mite della zona di produzione di Spalt, associati al *know-how* dei produttori locali di luppolo sviluppatosi nel corso dei secoli, hanno favorito il sorgere di una varietà aromatica di luppolo unica al mondo, dalle caratteristiche impareggiabili, che ancora oggi viene coltivata praticamente solo nella zona di Spalt e che gode di fama internazionale per l'inconfondibile, sottile nota di sapore che conferisce alla birra.

Le condizioni climatiche della regione, un tempo viticola, di Spalt, con 1 700 ore di sole all'anno e non più di 650 mm di precipitazioni annue, influiscono favorevolmente sulla coltura del luppolo praticata su terreni sabbiosi e facilmente penetrabili dalle radici. Sono appunto le condizioni naturali esistenti nella zona di produzione di Spalt che fanno di questo luppolo un prodotto unico nel suo genere (cfr. punto 5.2 Specificità del prodotto).

La qualità e il valore assolutamente unici del prodotto «Spalt Spalter» sono riconducibili ad una combinazione di fattori naturali specifici (precipitazioni medie annue, temperatura, profilo del suolo, altezza sul livello del mare, durata dell'esposizione al sole e approvvigionamento idrico proveniente da piccoli corsi d'acqua). Le altre zone di produzione del luppolo si distinguono sempre per l'una o l'altra condizione fondamentale di produzione, come ad esempio altre formazioni rocciose o diversa composizione del suolo, esposizione al sole più breve o assenza di valli nelle zone collinari.

Prova dell'origine

Il settore del luppolo ha definito criteri comuni per l'organizzazione e l'esecuzione del controllo qualità secondo le direttive del Gruppo di lavoro per la determinazione imparziale della qualità. I risultati sono riconosciuti da tutti i partner di mercato. Sia la «determinazione imparziale della qualità», sia la documentazione sull'origine e la tracciabilità delle partite connessa alla certificazione tradizionale del luppolo garantiscono una chiara identificazione della zona d'origine. Il produttore pesa, identifica e sigilla (con un sigillo di piombo) il luppolo prodotto, sotto sorveglianza esterna, dopodiché stende una dichiarazione, detta «certificato di accompagnamento», indicante la quantità, il peso e l'origine del luppolo.

La produzione del luppolo «Spalt Spalter» è certificata da un funzionario dell'ufficio del sigillo nella sala dei sigilli o nella cella frigorifera in cui è immagazzinato il luppolo, oppure nell'azienda del produttore, secondo criteri riconosciuti. Senza il certificato di apposizione del sigillo, il luppolo non può essere ulteriormente trasformato, né immesso sul mercato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

Markenblatt vol. 01 del 7 gennaio 2011, parte 7c, pag. 490

<http://www.register.dpma.de/dpmaregister/geo/detail.pdfdownload/17400>
