

**Pubblicazione di una domanda a norma 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 283/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«BAMBERGER HÖRNLA»/«BAMBERGER HÖRNLE»/«BAMBERGER HÖRNCHEN»**

**N. CE: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Bamberger Hörnla»/«Bamberger Hörnle»/«Bamberger Hörnchen»

**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:**

Questa patata, avente il nome botanico *Solanum tuberosum* subspecies *tuberosum* L., appartiene, come i pomodori, i peperoni e le melanzane, alla famiglia delle *Solanaceae*.

La varietà di patata «Bamberger Hörnla» fa parte delle antiche varietà locali. Non deriva da un procedimento di selezione delle patate. La protezione richiesta per la «Bamberger Hörnla» comprende le patate da tavola.

La pianta è di taglia piccola, con foglie sottili e delicate e fiori bianchi. Ha bisogno di un suolo ricco di elementi nutritivi, il più leggero possibile, perché è estremamente sensibile all'umidità persistente. I tuberi sono raccolti in settembre/ottobre.

I tuberi di questa varietà di patata sono piccoli, oblungi e incurvati a forma di cornetto, in rari casi hanno anche una seconda controcurva o forme bizzarre. Il rapporto lunghezza-larghezza che descrive la forma oblunga della «Bamberger Hörnla» è di regola da 2 a 3,5.

La buccia è liscia, lucida e rasa, di color ocra chiaro, con un leggero riflesso rosso che inizia dagli occhi della patata, dove è più intenso. Il riflesso rosso è più marcato subito dopo la raccolta e si riduce dopo un lungo deposito.

La «Bamberger Hörnla» ha un forte gusto di nocciola. Conformemente alla direttiva dell'Ufficio federale delle varietà vegetali relativa all'esame delle proprietà di cottura e delle caratteristiche sensoriali delle patate da tavola (*Richtlinie des Bundessortenamtes für die Koch — und Speiseprüfung mit Speisekartoffeln*), si tratta di una varietà che tiene bene la cottura, dalla polpa gialla con farinosità di regola inferiore a 4 (patata non farinosa) e consistenza di regola superiore a 6 (consistenza cerosa e soda). Il tenore di amido, rapportato alla massa fresca, raggiunge in media valori superiori al 13 %.

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

—

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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:*

La «Bamberger Hörnla» deve essere coltivata nelle tre circoscrizioni amministrative (*Regierungsbezirke*) di Ober-, Mittel- e Unterfranken (Alta Franconia, Media Franconia e Bassa Franconia). Le piante di patata devono provenire anch'esse da questa zona.

Conformemente al regolamento concernente l'autorizzazione di varietà da conservazione e l'immissione in commercio di piante e di sementi di varietà da conservazione (regolamento concernente le varietà da conservazione) del 21 luglio 2009 (BGBL. I pag. 2107), la «Bamberger Hörnchen» è autorizzata dall'Ufficio federale della varietà vegetali in quanto varietà da conservazione.

Ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, prima frase, punto 4, del regolamento nazionale summenzionato, le sementi (nel caso di specie le patate da semina) di una varietà da conservazione possono essere immesse sul mercato solo se sono state prodotte in una delle zone di origine a cui fa riferimento l'autorizzazione della varietà. Per tale motivo le patate da semina devono provenire dalle tre circoscrizioni amministrative Alta Franconia, Media Franconia e Bassa Franconia.

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 comprende le tre circoscrizioni amministrative (*Regierungsbezirke*) di Alta Franconia, Media Franconia e Bassa Franconia.

**5. Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

In Franconia l'orticoltura e gli ortaggi hanno da secoli un ruolo importante nella produzione alimentare, più importante che in altri luoghi (in particolare l'orticoltura di Bamberg ha costituito dal XIV secolo fino alla metà del XIX secolo un pilastro portante della vita economica cittadina e ha registrato uno straordinario sviluppo che non si è verificato in nessun'altra città). Ancora oggi gli ortaggi sono molto stimati nella cucina regionale tradizionale della Franconia.

La coltura della patata costituisce una tradizione storica in Franconia. La patata è stata coltivata per la prima volta in Germania nel 1694 nei campi della Franconia. La cucina regionale ha assegnato molto presto un posto privilegiato alla «Bamberger Hörnla» nelle insalate di patate.

Da oltre un secolo il nome della «Bamberger Hörnla» è presente nella mente degli abitanti della Franconia. Testimonianze orali e riferimenti letterari provano che questa patata era coltivata in Franconia alla fine del XIX secolo e che era originaria della Francia. Esistono anche indizi secondo i quali già nel XVIII secolo la «Bamberger Hörnla» aveva abbandonato i giardini ornamentali o ricreativi dei principi vescovi per trovare spazio negli orti familiari e nei campi dei maestri orticoltori di Bamberg.

Data la sua conformazione oblunga, a forma di cornetto (rapporto lunghezza — larghezza da 2 a 3,5) e le sue forti variazioni di calibro, non è possibile raccogliere la «Bamberger Hörnla» con le normali macchine per la raccolta delle patate. La raccolta viene effettuata quindi a mano o con macchine scavatrici appositamente adattate, che però non sono così efficienti come le normali macchine per la raccolta delle patate: infatti, a causa della loro speciale taratura (distanza limitata tra le barre del nastro trasportatore), esse raccolgono più zolle, che devono essere poi rimosse a mano.

La zona di coltivazione della Franconia si caratterizza nell'insieme, rispetto ad altre zone di coltura, per un clima continentale più secco e, in estate, più caldo. Le precipitazioni annuali medie sono pari a circa 630 mm, la temperatura media annuale varia da 8,6 a 8,8 °C e la durata di insolazione annuale media è compresa tra 1 550 e 1 700 ore.

### 5.2. Specificità del prodotto:

La patata di Bamberg ha una forma molto caratteristica. È piccola, oblunga e leggermente incurvata a forma di cornetto, da cui deriva il nome «Hörnla»/«Hörnchen» (che in tedesco vuol dire cornetto).

Va rilevato che, in virtù del suo elevato tenore di amido, in media superiore al 13 %, la «Bamberger Hörnla» dovrebbe essere qualificata come patata che solo prevalentemente tiene la cottura, ma in realtà si comporta come una varietà che tiene bene la cottura. Per tale motivo «la Bamberger Hörnla» ha allo stesso tempo la particolarità di tenere la cottura (consistenza cerosa) e di avere un sapore intenso di nocciola.

Il gusto di nocciola associato alla consistenza cerosa (soda) fa sì che questa patata sia unica anche tra le altre patate oblunghe, comparabili dal punto di vista della forma, del calibro e del gusto.

In virtù della sua consistenza cerosa e soda, è tradizionalmente utilizzata per la preparazione dell'insalata di patate. Queste caratteristiche la rendono molto apprezzata dai consumatori, come si ricava anche da numerosi articoli di stampa.

### 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 di coltivazione della Franconia si caratterizza complessivamente, rispetto ad altre zone di coltura, per un clima continentale più secco e, in estate, più caldo. Ne deriva un maggiore tenore di amido della patata nella zona geografica rispetto a quello che si otterrebbe coltivandola in un'altra zona. Questo elevato tenore di amido, in media superiore al 13 % della sostanza fresca, conferisce alla «Bamberger Hörnla» il suo gusto tipico e intenso di nocciola, che è eccezionale nelle patate delle varietà che tengono bene la cottura.

Grazie al suo gusto speciale, dovuto alle particolari condizioni climatiche della zona geografica, la «Bamberger Hörnla» gode di un'eccellente fama tra i consumatori e in particolare tra gli esperti culinari. Nel 2008 una giuria specializzata in Germania ha eletto la «Bamberger Hörnla» «patata dell'anno». La coltivazione secolare della «Bamberger Hörnla» in Franconia fa di questa patata un elemento importante e imprescindibile della cucina regionale della Franconia. Ciò è attestato anche dal fatto che la «Bamberger Hörnla» figura nella banca dati delle specialità bavaresi tradizionali (<http://www.spezialitaetenland-bayern.de>) gestita dal ministero bavarese per l'alimentazione, l'agricoltura e le foreste.

Poiché, in particolare, la raccolta della «Bamberger Hörnla» è poco meccanizzata, questa patata è meno economica della maggior parte delle altre varietà. Inoltre la «Bamberger Hörnla» presenta spesso protuberanze che si fessurano al momento della selezione o del confezionamento e quindi è più difficilmente smerciabile all'ingrosso e al dettaglio. Oltre alle protuberanze, spesso la «Bamberger Hörnla» presenta anche delle parti verdi; in tal caso le patate devono essere scartate. Tali fattori hanno limitato la produzione della «Bamberger Hörnla» alla zona geografica della Franconia dove, da un lato, esiste la competenza necessaria per rimediare a questi inconvenienti e, d'altra parte, la «Bamberger Hörnla» è molto popolare e apprezzata dal consumatore, poiché fa parte della cucina tradizionale della regione.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Markenblatt Vol. 9 del 5 marzo 2010, parte 7c, pag. 3573.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/12301>

---