

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

(2013/C 345/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione, a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 ⁽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⁾**

«ELBE-SAALE HOPFEN»

N. CE: DE-PGI-0005-01071-13.12.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Elbe-Saale Hopfen».

2. Stato membro o paese terzo

Germania.

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

Classe 1.8. Altri prodotti che rientrano nell'allegato I (spezie, ecc.).

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

Botanica:

il luppolo (*Humulus lupulus* L.) appartiene all'ordine delle Urticali e alla famiglia delle *Cannabaceae*. Si tratta di una pianta perenne dioica; ciò significa che le infiorescenze femminili e maschili non crescono sulla stessa pianta. In pratica, per la coltivazione di luppolo hanno valore solo le piante femminili. Soltanto su queste si formano i cosiddetti coni del luppolo, che sono costituiti da brattee, bratteole, uno strobilo e un peduncolo. Alla base delle brattee si trovano dei granelli gialli. Sono ghiandole contenenti luppolina, elemento importante per la produzione della birra.

⁽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.

Prodotti:

la protezione conferita dal regolamento (UE) n. 1151/2012, richiesta per la denominazione del luppolo della regione di produzione lungo i fiumi Elba e Saale, si riferisce esclusivamente i coni del luppolo femminili essiccati e ai prodotti derivati dalla lavorazione del luppolo, come i pellet di tipo 90 e di tipo 45 e gli estratti di luppolo mediante etanolo e CO₂. L'ulteriore lavorazione del luppolo greggio ha come obiettivo:

- minori costi di trasporto e di magazzinaggio,
- una migliore fluidità (pellet) rispetto al luppolo greggio,
- la possibilità di un dosaggio automatico nella sala di cottura, e
- un migliore utilizzo delle sostanze amare e aromatiche nel processo di fabbricazione della birra.

I prodotti convenzionali del luppolo sono i pellet del tipo 90 (90 kg di pellet si producono con 100 kg di luppolo greggio), i pellet del tipo 45 arricchiti di luppolina (45 kg di pellet si producono con 100 kg di luppolo greggio) e l'estratto di luppolo mediante etanolo e CO₂. Durante la pellettazione i coni del luppolo vengono macinati e pressati attraverso uno stampo in modo da ottenere la forma di pellet. Per i pellet di luppolo del tipo 45 arricchiti di luppolina, il luppolo greggio è macinato allo stato congelato. Successivamente viene filtrato attraverso un setaccio per estrarre una parte delle foglie dello strobilo. In questi due procedimenti al luppolo non viene aggiunta alcuna sostanza.

L'estratto di luppolo è ottenuto utilizzando solventi come il CO₂ o l'etanolo per separare gli ingredienti dai pellet di luppolo precedentemente prodotti o dal luppolo greggio. L'estrazione del luppolo è un processo fisico. Il solvente è utilizzato solo come vettore e alla fine del processo viene rimosso e reinserito nel ciclo. Le resine estratte con i due procedimenti sono molto stabili alla conservazione.

Utilizzo:

il luppolo della regione Elba-Saale e i prodotti derivati dalla sua lavorazione vengono utilizzati per circa il 99 % per la fabbricazione della birra. Le sostanze amare e aromatiche (oli essenziali) presenti nelle varietà di luppolo coltivate nella regione Elba-Saale incidono in modo significativo sul valore brassicolo specifico del luppolo.

Nella regione di produzione Elba-Saale, attualmente la seconda in Germania in termini di grandezza, si coltivano prevalentemente le seguenti varietà amare:

- Hallertauer Magnum,
- Herkules,
- Hallertauer Taurus,
- Northern Brewer,
- Nugget,
- Hallertauer Merkur.

Nella regione di produzione Elba-Saale si coltivano inoltre, in misura limitata, anche varietà aromatiche come «Perle» e «Hallertauer Tradition».

Caratteristiche generali e qualitative:

il gruppo di lavoro per l'analisi del luppolo (*Arbeitsgruppe Hopfenanalyse*) verifica ogni anno i valori medi degli acidi alfa in numerose varietà di luppolo appena raccolte in diverse regioni di coltivazione.

Le varietà amare hanno un elevato contenuto di acidi alfa. Nella varietà più comune, la «Hallertauer Magnum», il contenuto medio di acidi alfa era del 13,45 % su un periodo di quindici anni tra il 1997 e il 2011. Nella varietà aromatica «Perle» coltivata nella regione Elba-Saale il contenuto medio di acidi alfa è risultato pari al 7,35 % nel decennio tra il 2003 e il 2012. Questi valori sono stati misurati nei laboratori degli acquirenti. Le grandi aree di coltivazione contigue consentono una produzione di partite di luppolo di qualità elevata e omogenea.

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 aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione del luppolo greggio, compreso il confezionamento e la certificazione iniziale del raccolto, ha luogo nelle aziende di produzione e quindi nella zona geografica delimitata.

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

Il luppolo dell'Elba-Saale può essere coltivato esclusivamente nella zona geografica comprendente i comuni e le città seguenti, oppure le località o le frazioni di tali comuni o città indicate fra parentesi:

in Sassonia:

la città di Mügeln, Ostrau, Großweitzschen, la città di Leisnig, Göda, Burkau, Panschwitz-Kuckau, la città di Elstra, la città di Weißenberg, la città di Löbau, Schönau-Berzdorf a. d. Eigen, la città di Bernstadt a. d. Eigen, la città di Grimma, Priestewitz, Klipphausen;

in Sassonia-Anhalt:

la città di Bernburg (Weddegast), la città di Köthen (Baasdorf), la città di Südliches Anhalt (Edderitz, Großbadegast/Klein Badegast, Prosigk, Maasdorf), Nemsdorf-Görendorf, Obhausen, la città di Querfurt, Salzatal (Beesenstedt), Elsteraue (Rehmsdorf e Spora con le frazioni Sprossen e Oelsen), Gleina, la città di Zeitz, Kretzschau (Grana, Salsitz), Wetterzeube, Molauer Land (Casekirchen, Molau, Aue);

in Turingia:

Saaleplatte, Kutzleben, la città di Heringen-Helme, la città di Weißensee, il comune di Gangloffsömmern, Frömmstedt, la città di Großenehrich, Rottleben, la città di Sondershausen, la città di Schkölen, Monstab.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

Nella regione di produzione Elba-Saale il luppolo è coltivato quasi esclusivamente in aree selezionate con terreni di alta qualità, profondi e facilmente penetrabili da radici, il cui valore podologico è compreso tra 60 e 100 e che hanno prodotto luppolo di buona qualità da oltre cinquant'anni.

In questa zona geografica le terre nere (chernozem) e i terreni di loess, simili alle terre nere delle regioni Magdeburger Börde, Querfurter Platte e Thüringer Becken, offrono condizioni favorevoli per la coltivazione del luppolo. Altre aree molto adatte per coltivare il luppolo sono i terreni di loess profondi, leggermente degradanti e di colore chiaro tra Lipsia e Dresda, come la zona Lommatzscher Pflege e i terreni alluvionali delle ampie valli fluviali.

Il clima della regione Elba-Saale, la zona di coltivazione più settentrionale della Germania, è molto simile a quello delle altre note zone di coltivazione. Dato che la regione è situata più a nord, il luppolo matura con circa sei giorni di ritardo rispetto alle regioni più meridionali della Germania, anche a causa delle temperature del suolo mediamente più basse, nel corso degli anni, nel periodo vegetativo da marzo ad agosto. Rispetto ad altre regioni di coltivazione, i valori medi pluriennali delle precipitazioni annuali sono più bassi (tra 450 l/m² e 650 l/m²). Per garantire la sicurezza della produzione, nei mesi di giugno, luglio e agosto la mancanza di precipitazioni viene compensata in caso di necessità con l'irrigazione a goccia di un'area pari al 74 % dell'intera superficie coltivata (dati del 2011).

Un altro fattore che garantisce la sicurezza delle forniture di luppolo dalla zona Elba-Saale è costituito dai tutori in cemento precompresso che solo nella regione Elba-Saale si estendono sull'intera zona di coltivazione. Questi tutori in cemento precompresso sono durevoli, hanno bassi costi di riparazione, una grande stabilità e conseguentemente un'ottima resistenza alle intemperie.

Dato che il luppolo fa parte delle colture sensibili al vento, è necessario scegliere una posizione riparata dal vento e utilizzare siepi naturali o siepi protettive già piantate da tempo ed eventualmente piantare una fila, o un doppio filare, di siepi a crescita rapida.

Le distanze relativamente grandi tra le singole aziende di coltivazione del luppolo riducono il rischio di perdite di produzione su vasta scala in caso di grandine o tempesta. Un altro vantaggio per il commercio e un ulteriore requisito per la fornitura sicura del luppolo di questa zona sono dati dal fatto che dal punto di vista fitosanitario le colture sono indenni da malattie fungine come la verticillosi del luppolo, attualmente non trattabile con mezzi chimici. La regione di coltivazione Elba-Saale si estende in linea d'aria da est a ovest per circa 280 km e da nord a sud per circa 85 km. Su questa regione sono distribuite attualmente 29 aziende di produzione di luppolo (dati del 2010/2011).

La produzione del luppolo nella regione Elba-Saale ha una tradizione più che millenaria. Le prime testimonianze documentate di coltivazioni del luppolo in questa zona geografica risalgono all'XI secolo. Sulla coltivazione del luppolo in questa zona esistono leggi che risalgono al XIII secolo. Numerose indicazioni dimostrano l'esistenza di una fiorente coltura e di un commercio tradizionale del luppolo anche nella parte meridionale della Germania orientale, come ad esempio il mercato del luppolo di Dresda. Le prime istruzioni dettagliate sulla coltivazione del luppolo in questa zona geografica risalgono all'inizio del XVIII secolo. L'alta qualità del luppolo di questa zona è stata evidenziata già nel 1784. Il luppolo originario da questa zona geografica ha raggiunto un alto grado di notorietà e di rinomanza. Per garantire il mantenimento di questa fama è stato introdotto già nel XVI secolo un sigillo simile a quello utilizzato nella zona di coltivazione della Spalt. Ancora oggi la provenienza del luppolo dalla tradizionale zona di produzione Elba-Saale è autenticata ufficialmente con un sigillo.

A testimonianza della coltivazione storica del luppolo in questa zona geografica rimangono fino ad oggi molti toponimi, magazzini ed essiccatoi tuttora preservati come pure la presenza del luppolo sugli stemmi di numerose località. Mentre nel XIX secolo le coltivazioni di luppolo coprivano una superficie di più di 1 000 ettari in una zona che oggi fa parte di tre Länder della Germania, quest'area si è gradualmente ridotta fino agli inizi del XX secolo e nel 1934 il luppolo veniva coltivato solo negli orti familiari del distretto di Hildburghausen per i birrifici locali. A partire dal 1950 si iniziò nuovamente a piantare il luppolo con l'assistenza tecnica della vicina Repubblica socialista cecoslovacca. Dal 1964 la varietà di luppolo amaro Northern Brewer, originaria della Gran Bretagna (autorizzata nel 1968), ha portato a un decisivo passo avanti. Già nel 1985 si coltivava il luppolo amaro, prevalentemente la varietà Northern Brewer, su più dell'80 % della superficie piantata a luppolo e dal 1973 è stata aggiunta, in misura limitata, la varietà amara Bullion. Dall'inizio degli anni '90 è stata introdotta la

varietà amara «Hallertauer Magnum». Oggi la coltivazione di luppolo amaro, che rappresenta almeno l'87 % dell'area coltivata e più dell'86 % della produzione, continua ad avere un ruolo preminente, come in nessun'altra zona di coltivazione della Germania.

La regione Elba-Saale, con al centro il distretto del Saalkreis, è stata menzionata per la prima volta in collegamento con il luppolo nel 1947 nel contesto di una presentazione nella scuola di agraria di Halle-Gröbers. Fino al 1957 le colture di questa zona erano chiamate «luppolo della Germania centrale» (*Mitteldeutscher Hopfen*) e per l'esportazione si usava la denominazione «luppolo della Saale» (*Saale Hopfen*), premiato per la prima volta con una medaglia d'oro alla fiera di Lipsia nel 1966. Nel 1971 la regione ha aderito all'Associazione internazionale dei produttori di luppolo (International Hop Growers Convention-IHGC) ed è stata riconosciuta come «regione di coltivazione RDT». Soltanto a partire dal 1990 è stata chiamata «Elba-Saale».

Le grandi aree di coltivazione del luppolo, rimaste sostanzialmente invariate sino ad oggi, consentono tempi di rotazione più brevi e migliorano il tasso di utilizzo dei macchinari e delle attrezzature, rendendo più efficiente la coltivazione e la trasformazione del luppolo. Le grandi aree di coltivazione contigue sono una condizione importante per la produzione di partite di luppolo di qualità elevata e omogenea.

Per la produzione della luppolina sono molto importanti le condizioni climatiche. Il luppolo dell'Elba-Saale si distingue perché viene coltivato nella rinomata regione viticola Saale-Unstrut e nelle sue vicinanze, nonché nella valle dell'Elba. Noto già nel Medioevo come «vite del nord», il luppolo ha sostituito in molte località la viticoltura poiché richiede temperature meno elevate.

5.2. Specificità del prodotto

Il luppolo amaro, grazie a un contenuto più elevato di acidi alfa e quindi a una maggiore efficienza, è utilizzato nella fabbricazione della birra soprattutto per regolare il sapore amaro. Nella regione di produzione Elba-Saale si coltiva prevalentemente luppolo amaro. Fino al 1990 il luppolo prodotto in questa zona era destinato unicamente alla produzione locale nei birrifici della RDT. Dal 1990 il luppolo amaro prodotto nella regione Elba-Saale è utilizzato in tutto il mondo dai maggiori produttori di birra.

Anche se ai tempi della RDT il luppolo non veniva quasi esportato perché era destinato al consumo interno, la qualità del luppolo proveniente da questa zona corrispondeva pienamente agli standard internazionali già nel 1970.

La coltivazione del luppolo nella regione Elba-Saale ha avuto anche un riconoscimento internazionale in occasione della riunione della commissione scientifica del 1974 e del 28° congresso dell'Associazione internazionale dei produttori di luppolo (IHGC) svoltosi a Dresda nel 1980, perché la produzione per ettaro raggiunta su superfici grandi fino a 90 ettari (35 Ztr nel 1979) era paragonabile a quella della Repubblica federale.

Nell'ambito dello «scambio centrale di esperienze» avviato nel 1960, i coltivatori di luppolo hanno acquisito nuove conoscenze e informazioni sul progresso tecnico. Questa tradizione è stata ripresa con successo dalla «giornata del luppolo dell'Elba-Saale», che si svolgeva ogni anno dal 1996 e ora ogni due anni dal 2002. Essa intende promuovere l'interesse dei produttori di birra locali per il luppolo della regione, una materia prima essenziale per la loro produzione. Dal 2006 si elegge regolarmente una «Miss luppolo», che rappresenta il luppolo dell'Elba-Saale in manifestazioni regionali, nazionali e internazionali.

Il vasto know-how di questa regione in materia di coltivazione del luppolo è sostenuto fin dal 1950 da una lunga tradizione di ricerca sul luppolo effettuata a Jena. Nell'anno 2009 è stata aperta una «casa d'informazione sul luppolo» (*Hopfen-Info-Haus*) nel comune di Groß Santerleben, che fornisce molte informazioni interessanti sulla regione di produzione Elba-Saale.

Per molti produttori di birra regionali il luppolo della regione Elba-Saale è diventato sinonimo di alta qualità. Alcuni alberghi-birrerie, come ad esempio il Bayerischer Bahnhof di Lipsia, utilizzano esclusivamente luppolo greggio e pellet di luppolo della regione di produzione Elba-Saale. Inoltre, le birrerie locali, come la Altenburger Brauerei GmbH, la Brauerei Landsberg GmbH e la Privatbrauerei Schwerter Meißer GmbH, utilizzano pellet di luppolo prodotti dal luppolo greggio locale. Il luppolo della regione Elba-Saale viene esportato in gran parte da imprese di distribuzione in tutto il mondo: il 40 % è destinato a birrerie degli Stati membri dell'UE (Germania compresa) e oltre la metà ai paesi terzi. I produttori di birra che operano a livello internazionale possono garantire una birra di alta qualità costante anche grazie alle grandi partite omogenee di luppolo della regione Elba-Saale. Il gruppo produttore di birra Radeberger Gruppe KG, attualmente leader del mercato tedesco della birra, con sedi in quasi tutte le regioni della Germania, utilizza ad esempio i pellet e gli estratti prodotti dal luppolo della regione Elba-Saale.

Dal 2004 la regione di produzione Elba-Saale presenta campioni commerciali delle sue varietà di luppolo amaro all'annuale esposizione tedesca del luppolo (Deutsche Hopfenausstellung) in cui sono messe a confronto tutte varietà prodotte in Germania. In un'indagine comparativa sui produttori di luppolo volta a stabilire le tre migliori varietà di luppolo amaro, i produttori della regione Elba-Saale hanno ottenuto il terzo posto nel 2007 e nel 2008, il primo posto nel 2005 e il secondo posto nel 2004.

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 clima descritto sopra, le particolari condizioni del suolo, la posizione e le distanze tra le aziende e il metodo di coltivazione specifico della regione (tipo di tutori, protezioni dal vento, irrigazione a goccia, ecc.) costituiscono le basi migliori per la coltivazione del luppolo, in particolare delle varietà amare. Inoltre, sono anche le basi per garantire una produzione stabile e l'elevato contenuto omogeneo di acidi alfa del luppolo della regione Elba-Saale.

Le grandi partite di luppolo omogenee e di elevata qualità della regione Elba-Saale sono apprezzate sia dai birrifici regionali che dai maggiori produttori di birra internazionali, ad esempio in Sudamerica e nell'Europa centrale e orientale. Alla notorietà e alla rinomanza del luppolo di questa regione hanno contribuito anche la lunga tradizione di coltivazione e l'attuale posizione dell'Elba-Saale come seconda regione di produzione di luppolo in Germania.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Markenblatt vol. 25 del 22 giugno 2012, parte 7a-aa, pag. 10037.

(<http://register.dpma.de/DPMRegister/geo/detail.pdfdownload/35552>)

⁽³⁾ Cfr. nota 2.