

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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

(2021/C 398/18)

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

DOCUMENTO UNICO

«Увс чацаргана/Uvs chatsargana»

N. UE: PGI-MN-02143 – 2 giugno 2016

DOP () IGP (X)

1. Nome (nomi) [della DOP o IGP]

«Увс чацаргана/Uvs chatsargana»

2. Stato membro o paese terzo

Mongolia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il nome «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» si riferisce alle bacche dell'olivello spinoso di Uvs, il cui nome latino è *Hippophae rhamnoides*. Si tratta di una specie coltivata di una pianta angiosperme della famiglia delle *Elaeagnaceae*.

Le bacche di «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» possono assumere diverse colorazioni, in genere giallo o arancione, a volte anche rossastro o rosso granato.

I tratti caratteristici sono l'odore e le dimensioni; la forma è ellittica o a bulbo. Le bacche ellittiche hanno una lunghezza di 11-13 mm e una larghezza di 8-10 mm. Quelle rotonde (a bulbo) hanno un diametro di 6-9 mm. Il peso, a seconda della forma, è di 0,3-0,8 g (50-96 g/100 frutti).

La polpa del frutto è succosa, non acida, con odore aromatico e sapore aspro.

Il seme, di colore bianco, marrone, nero o marrone lucido, è lungo 4-7 mm e largo 2-3 mm; il peso è di circa 13 g per 1000 semi.

A seconda del periodo di raccolta (autunno o inverno), la bacca può essere rispettivamente succosa, e quindi destinata alla trasformazione in succo, o ricca di grassi e quindi trasformata in olio. Di seguito sono riportate le caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto (tabella 1).

Tabella 1.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Tipo	Sapore	Odore	Peso (g)
ellittico giallo	agrodolce	acre	0,6-0,8

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ellittico arancione	percezione grassa	aromatico	0,6-0,8
bulbo giallo	dolce	acre	0,3-0,4
bulbo arancione	aspro con percezione grassa	acre	0,3-0,4

L'olivello spinoso di Uvs unisce sentori aromatici fruttati, aciduli e sottilmente dolci.

La bacca di «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» è particolarmente oleosa e, considerandone tutte le parti (seme, polpa e buccia), ha un maggior contenuto di grassi, carotene, vitamina B1 e vitamina C, come mostrato nella tabella sottostante.

Tabella 2.

Componenti nutrizionali della polpa delle bacche (peso fresco):

N.	Componenti nutrizionali	Unità di misura	Quantità minima nell'olivello spinoso di Uvs
1	Grassi	%	2,50
2	Proteine	%	1,4
3	Vitamina C	mg/kg	128
4	Vitamina B1	mg/kg	0,84
5	Carboidrati	%	8,9
6	Acido	%	0,75
7	Umidità	%	78,13
8	Carotene	mg/100 g	2,32

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

—

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

Tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata: dall'impianto alla raccolta.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I prodotti confezionati devono includere le indicazioni seguenti: materie prime del prodotto, denominazione del prodotto, nome e indirizzo del produttore, numero di serie del prodotto, volume e lotto, data di produzione, periodo di conservazione e relativa data di scadenza, condizioni di conservazione e dati nutrizionali.

Le confezioni e i contenitori del prodotto devono riportare la denominazione «УВС ЧАЦАРГАНА» e i seguenti loghi (in inglese e mongolo):



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica per la produzione dello «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» comprende 10 divisioni amministrative (sum) della provincia di Uvs, situata nel nord-ovest della Mongolia. Si tratta dei «sum» di Davst, Sagil, Turgen, Ulaangom, Tarialan, Naranbulag, Malchin, Zuungovi, Khyargas e Tes, situati nelle vicinanze del bacino del lago di Uvs, ad una distanza di circa 50 km da quest'ultimo.

5. Legame con la zona geografica

Esiste un forte legame causale tra la qualità dello «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» e la sua origine geografica.

Situata nella provincia di Uvs, la zona geografica è circondata dai monti Altai, con altitudini che raggiungono i 4000 m; al centro vi è un'ampia pianura che comprende il lago salato di Uvs, che un tempo era un mare. Come il Mar Morto, il lago di Uvs è privo di pesci e di qualsiasi forma di vita, ma presenta grandi concrezioni di sale, evidenti sulle rive.

Il bacino del lago di Uvs presenta suoli dalla composizione particolare, con percentuali estremamente elevate di CaO, MgO e K₂O interscambiabili.

Nella zona del bacino si registra una bassa pluviometria, che aumenta la percentuale di calcio contenuta nell'acqua e nel suolo. Di fatto, secondo le stime, le precipitazioni medie sono di 161,5 mm all'anno e, in media, i mesi senza pioggia sono sette all'anno. A causa di questa bassa pluviometria, il calcio, non dilavato, resta nel suolo. Contrariamente alla scarsità di precipitazioni, il numero di ore di sole è molto elevato.

D'inverno la neve copre le montagne meridionali e occidentali e, a causa delle alte quote, si scioglie solo gradualmente in primavera e in estate. Si formano così miriadi di torrenti e fiumi che trasportano l'acqua di fusione verso le zone di coltivazione, riempiendo i bacini idrici sotterranei. Man mano che lo scioglimento procede, le zone di coltivazione godono di un afflusso d'acqua relativamente uniforme che favorisce la produttività della coltivazione dello «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» e la qualità delle bacche.

Lo «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» cresce in un ambiente naturale estremamente aspro, con temperature che oscillano tra i +36 °C in estate e i -49,6 °C in inverno. Per resistere a tali variazioni di temperature estreme, lo «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» sviluppa un maggior contenuto di olio che gli consente di proteggersi e un alto contenuto di carotene e di altre sostanze. Uno studio ha osservato che lo «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» contiene 2,5 volte più acido palmitico rispetto agli olivelli spinosi di altre regioni della Mongolia.

Gli impianti di «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» hanno esternalità ambientali positive nella regione poiché prevengono lo spostamento di sabbia e la desertificazione.

Nel bacino di Uvs, gli elementi del suolo, vale a dire il contenuto di calcio e di altre sostanze, e le particolari condizioni climatiche rigide che lo caratterizzano influenzano le colture locali intorno al lago di Uvs e incidono anche sulle qualità dello «Увс чацаргана/Uvs chatsargana». Le bacche, infatti, hanno una resa più alta che in altre province mongole (in particolare, Tuv e Selenge). Quelle da cui è possibile produrre olio utilizzando tutte le parti di cui si compongono (seme, polpa e buccia) presentano anche un contenuto particolarmente elevato di olio, alti tassi di vitamine (C, B1 e B6) e carotene. Il gran numero di ore di soleggiamento permette inoltre alle bacche di sviluppare un aroma intenso.

L'olivello spinoso era originariamente una pianta selvatica. Storicamente, lo stile di vita nomade tradizionale del popolo mongolo implicava una dieta specifica costituita principalmente da latticini e carne. Le carenze nutrizionali, soprattutto vitaminiche, erano quindi frequenti. Nella parte occidentale della Mongolia, in particolare nella regione di Uvs dove l'olivello spinoso era endemico, gli abitanti che si nutrivano delle sue bacche erano però in condizioni fisiche migliori di altri. È uno dei motivi per cui, nel 1960, si è iniziato a studiare l'olivello spinoso selvatico e, in alcune parti della provincia di Uvs, ne sono state piantate diverse varietà selezionate.

Grazie alle sue qualità specifiche e ai suoi nutrienti, lo «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» gode inoltre di un'ottima reputazione a livello sia nazionale che internazionale.

In particolare, le sue caratteristiche specifiche sono riconosciute dai consumatori a livello non solo locale, ma anche internazionale, soprattutto in Giappone e Corea, dove lo «Увс чацаргана/Uvs chatsargana» è usato come materia prima per succhi di frutta biologici e prodotti cosmetici (fonte: «*Linking people, places and products*» Ts. Enkh-Amgalan, 2009).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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