

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 401/06)

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⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«WATERCRESS»/«CRESSON DE FONTAINE»/«BERROS DE AGUA»/«AGRIÃO DE ÁGUA»/«WATERKERS»/
«BRUNNENKRESSE»

N. UE: TSG-GB-0062 — 6.12.2010

«Regno Unito»

1. Nome(i) da registrare

«Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse»

2. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati.

3. Motivi della registrazione**3.1. Specificare se il prodotto:**

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» viene coltivato naturalmente in acqua corrente secondo un metodo tradizionale di produzione commerciale utilizzato da oltre 200 anni.

3.2. Specificare se il nome:

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Per secoli, ancor prima che iniziasse la produzione commerciale in Europa oltre 200 anni fa, il nome «water-cress» nel Regno Unito, «cresson de fontaine» in Francia, «Berros de Agua» in Spagna, «agrião de água» in Portogallo, ma anche «waterkers» in Olanda e «Brunnenkresse» in Germania, veniva utilizzato per indicare questa varietà della famiglia del crescione coltivata e raccolta in acqua corrente. Cress (crescione) è il nome della pianta e water (acqua) il descrittore.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Descrizione

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse», il cui nome botanico è *Nasturtium officinale*, è una pianta perenne acquatica o semiacquatica a crescita rapida originaria di Europa, America e Asia nonché uno dei primi ortaggi a foglia conosciuti consumati dall'uomo. Attualmente, fa parte della famiglia delle Brassicaceae.

I sinonimi botanici del *Nasturtium officinale* sono *Rorippa nasturtium-aquaticum*, *Nasturtium nasturtium-aquaticum* e *Sisymbrium nasturtium-aquaticum* L., che riflettono tutti il carattere acquatico autentico della pianta e il modo in cui cresce.

Il prodotto offerto ai clienti varia da una lunghezza complessiva di circa 15-18 cm con foglie di 2-5 cm per i mazzetti, e lunghezza complessiva di circa 5-12 cm con foglie di 1-3 cm per le confezioni.

Le colture secondo il metodo tradizionale vengono raccolte dall'acqua corrente e sono caratterizzate da foglie umide di colore verde medio tenue, di forma ovale e con margini interi. I fusti sono croccanti, di colore leggermente più pallido e possono presentare radici laterali che si estendono dal punto di giunzione delle foglie al fusto.

Proprietà microbiologiche:

Derivate dall'ambiente in cui è coltivata la pianta; coltivata commercialmente in acqua corrente sorgiva, la coltura acquisisce una popolazione microbica epifita tipicamente elevata di *Pseudomonad* sp. La pianta è coltivata in acqua corrente pura di elevata qualità microbiologica.

Caratteristiche fisiche:

- Foglie composte pennate, con 3-11 foglioline oblunghe o ovali, lucide, di colore verde scuro, con punta arrotondata, lisce non dentellate o con margini dentati ondulati. Il colore varia dal verde (tripletta esadecimale 008000) al verde scuro (tripletta esadecimale 006400).
- Fusti rampicanti o flottanti che si presentano succulenti o carnosì.
- Radici lisce e fibrose che permettono il radicamento ovunque lungo il fusto sommerso, principalmente nei nodi.
- La pianta produce fiori bianchi con 4 petali di circa 3-5 mm di larghezza, in racemi terminali e in racemi formati all'ascella delle foglie superiori. I piccoli fiori, di colore verde e bianco, si presentano in corimbi. Nel ciclo di vita naturale della pianta la fioritura avviene nei primi mesi estivi quando la lunghezza delle giornate si avvicina al suo massimo.
- Il crescione di terra è invece del genere *Barbarea* Verna, produce foglie singole pennate divise di colore verde che crescono sul fusto e, durante la fioritura, presenta fiori gialli.

Composizione chimica:

- Il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» è ricco di glucosinolati ed è unico per quanto riguarda l'elevata espressione del glucosinolato B-feniletile-glucosinolato che rilascia isotiocianato di feniletile (PEITC) a una percentuale di 10 mg/100 g peso fresco. Il PEITC viene rilasciato durante la masticazione ed è responsabile del caratteristico gusto pungente. Il caratteristico sapore pepato è dovuto al contenuto di olio di senape. I livelli di PEITC sono influenzati dallo stress subito dalla pianta. Se la coltura subisce temperature troppo alte o troppo basse, oppure è sottoposta a periodi di carenza d'acqua, la pianta produce livelli di PEITC diversi.

Caratteristiche organolettiche:

Test comparativi del «Watercress» rispetto al crescione coltivato a terra hanno evidenziato che il colore del «Watercress» è più scuro/più verde rispetto al crescione coltivato a terra, ha un sapore pepato più accentuato e una consistenza più tenera.

Anche un'altra valutazione organolettica, condotta nel 2009, ha indicato che il crescione coltivato a terra presenta un sapore pepato più debole e meno accentuato. Sono state inoltre registrate alcune osservazioni secondo cui il campione coltivato in acqua presenta foglie più scure e una consistenza più tenera.

Queste due valutazioni hanno dimostrato che, in entrambe le occasioni, da un'analisi professionale del crescione coltivato a terra rispetto a quello coltivato in acqua corrente sono emerse differenze e, al momento di esprimere una preferenza, il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» è risultato superiore, per quanto riguarda le sole qualità organolettiche.

Tipicamente, il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» presenta un retrogusto di senape, è pepato, piccante e leggermente amaro.

- 4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

Il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» deve essere coltivato e raccolto in acqua corrente utilizzando sementi di *Nasturtium officinale*. Le sementi possono tuttavia essere seminate in un substrato adeguato in appositi impianti di propagazione e le pianticelle trasferite in aiuole di produzione.

La pianta può essere coltivata tutto l'anno in aiuole appositamente costruite, in parte protette dal freddo invernale grazie al flusso d'acqua che sgorga da sorgenti naturali o pozzi, tipicamente tra i 10 e i 18 °C, e in estate grazie alla temperatura più fresca dell'acqua rispetto alle temperature ambientali. Il raccolto subirà danni fisici in caso di temperature inferiori a 5 °C, ed è allora necessaria una qualche forma di protezione.

Per ottenere livelli relativamente uniformi e costanti di PEITC (e quindi un sapore relativamente uniforme) la coltura ha bisogno di condizioni di crescita stabili e prive di stress in termini di temperatura, approvvigionamento idrico e fertilizzanti. Una coltivazione ad acqua con approvvigionamento idrico costante per tutto il ciclo di vita della pianta è il modo ideale per mantenere la temperatura; l'acqua corrente raffredda la coltura nelle giornate calde e la riscalda nelle giornate fredde.

In confronto, le coltivazioni a terra non possono contare su temperature controllate: la temperatura del terreno e delle foglie può raggiungere i 40 °C nelle giornate estive più calde e, con il gelo, le foglie possono subire danni da congelamento. Questi livelli di stress variabili avranno come risultato una produzione di PEITC irregolare nella pianta e, quindi, un sapore finale variabile.

Approvvigionamento idrico:

Tradizionalmente l'acqua proviene da sorgenti naturali profonde e ricche di minerali o da pozzi, per via naturale o pompata; sono tuttavia accettabili altre fonti se di qualità microbiologica adeguatamente elevata (obiettivo zero Ecoli, tolleranza, 100 cfu/100 ml; obiettivo zero *Listeria*, tolleranza 100 cfu/100 ml, zero *Salmonella*, zero STEC) ed esenti da contaminazione delle acque superficiali. L'acqua deve essere di qualità adeguata alla produzione di un alimento minimamente trasformato, cioè che può essere consumato senza cottura.

Progettazione delle aiuole:

La posizione geografica delle aiuole di produzione sarà solitamente dettata dalla fonte d'acqua e dallo sbocco sul torrente o fiume adiacente. Le aiuole di produzione sono costruite con sponde impermeabili, in pendenza di circa 1 su 300 dal punto in cui l'acqua entra nell'aiuola in modo da ostacolare le acque superficiali o di deflusso dei terreni adiacenti. Tradizionalmente l'acqua in ingresso viene convogliata e regolata nelle singole aiuole tramite valvole, rubinetti o semplici aperture nella parete portante di ingresso. Aziende agricole più moderne sono state costruite in modo da consentire l'installazione di sistemi di alimentazione idrica pressurizzata. La superficie delle aiuole varia secondo la posizione e il paese, ma in genere può essere di 10 metri di larghezza per 100 metri di lunghezza. Le acque superficiali o di deflusso non devono poter entrare nel sito, cosa che può essere ottenuta mediante fossati o canali davanti alla recinzione. Non devono essere presenti aree fangose permanenti che potrebbero costituire un habitat per la lumaca del fango.

Metodi di produzione:

Almeno una volta all'anno si dovrebbe creare una nuova coltura nata da seme per prevenire l'insorgenza di virus, alcuni dei quali sono trasmessi dalle sementi stesse. La semina avviene direttamente nelle aiuole oppure, più di consueto, in compost o materiale simile, in impianti di propagazione dove le piantine vengono fatte crescere fino al primo vero stadio fogliare (circa 3-5 cm di altezza). I raccolti di inizio estate dovranno essere effettuati a partire da nuove colture da seme per superare il periodo di fioritura naturale che si verifica in questo periodo dell'anno. Negli altri mesi il raccolto può avvenire dalle ricrescite, un processo che permette al raccolto di rigenerarsi in una nuova coltura. Con la coltivazione di piantine, l'obiettivo è ottenere da 8 000 a 10 000 piante per metro quadro, con una densità alla raccolta di circa 2 000 piante per metro quadro. Molti coltivatori producono il proprio seme permettendo ad alcune colture di fiorire e produrre il seme, tuttavia i semi sono disponibili presso le aziende produttrici di sementi.

La semina diretta nelle aiuole di produzione può avvenire manualmente o a macchina, così come avviene per le piantine prodotte nelle aree di propagazione che possono essere piantate a mano o a macchina, per ottenere sulla base dell'aiuola una densità tale da trattenere l'umidità arricchita di sostanze nutritive e consentire l'infiltrazione e l'ancoraggio precoce delle radici.

In seguito, l'acqua arricchita di nutrienti in entrata viene lasciata fluire sulla base dove la coltura ricava i minerali e gli oligoelementi essenziali per la crescita; il flusso d'acqua viene aumentato man mano che la coltura matura per soddisfarne le esigenze.

Per integrare gli elementi nutritivi provenienti dall'acqua e dalla base delle aiuole vengono utilizzati fertilizzanti orticoli standard ad alto contenuto di fosfati, che vengono applicati in modo appropriato secondo le esigenze delle colture.

Per essere considerata tradizionale, la coltivazione deve avvenire in acqua corrente pura. Il crescione coltivato a terra, che negli ultimi anni ha fatto il suo ingresso nel mercato, viene coltivato sotto plastica o vetro allo stesso modo della lattuga o di qualsiasi altra insalata. Sebbene il metodo di produzione sia completamente diverso da quello del «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» coltivato in acqua, il crescione coltivato a terra viene chiamato «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» in quanto appare simile e può essere spacciato per «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» coltivato in acqua. Tuttavia, esso non è prodotto nella stessa onorata maniera, non è una specialità prodotta con metodi tradizionali, ma è semplicemente una delle tante insalate a foglia coltivate in maniera convenzionale.

Raccolta:

Il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» viene tagliato per la vendita quando la coltura ha raggiunto una lunghezza di 10-18 cm e viene venduto a mazzetti, non lavato, oppure lavato in confezioni. I tradizionali mazzetti sono caratterizzati da fusti pallidi privi di foglie e radici per 5-6 cm, tenuti insieme da un elastico o una legatura, oltre i quali le foglie, di dimensioni comprese tra i 2 e i 5 cm, formano la chioma del mazzetto. Le confezioni più comuni di prodotto lavato contengono steli separati di «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse», generalmente meno maturi rispetto a quelli dei mazzetti, con foglie più piccole, da 1 a 3 cm, disposti in maniera casuale a formare un groviglio di fusti, piccoli e foglie.

4.3. Descrizione dei principali elementi che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

Il carattere tradizionale del «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» è racchiuso nel metodo di produzione ed è associato all'acqua corrente da migliaia di anni; storicamente la coltura è sempre stata associata alla produzione acquatica ed è rimasta inalterata nella selezione e coltivazione in termini di morfologia e sapore. Ancora oggi appare identico alle illustrazioni della pianta risalenti all'epoca romana.

Si narra che Ippocrate, fondatore della medicina moderna, abbia scelto il sito del primo ospedale del mondo, sull'isola di Kos, vicino ad un ruscello adatto alla coltivazione della pianta che considerava essenziale per la cura dei suoi pazienti. Anche i Romani coltivavano il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» in acqua corrente.

Nicholas Culpeper nel suo libro *Complete Herbal* pubblicato nel 1653 descrive il crescione d'acqua come una pianta «che cresce in piccoli rivoli d'acqua corrente».

La prima coltivazione commerciale di «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» è stata documentata nel 1808 nel Regno Unito dove, nel 1800, la coltura era ampiamente diffusa nei limpidi corsi d'acqua dell'Inghilterra meridionale. Si tratta di un metodo di produzione commerciale che è rimasto essenzialmente invariato, sebbene il metodo di coltivazione del «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» in acqua corrente risalga ai tempi dei Romani. Nel 1866, Adolphe Chatin ne descrive così la coltivazione in Francia: «questi canali erano un'immensa coltura di Fountain Cresson, una coltura che si è affermata da diversi anni sulle sorgenti d'acqua».

Alla fine del XIX secolo il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» costituiva una fonte importante di occupazione e di reddito e il raccolto veniva fornito alle principali conurbazioni di tutto il nord Europa. Per fare un esempio, nel Regno Unito la ferrovia fu estesa ad Alresford, nello Hampshire, per trasportare fino a 30 tonnellate di prodotto alla settimana verso i mercati londinesi. Ancora oggi la ferrovia a vapore restaurata è conosciuta come «la linea del crescione».

Esistono numerose registrazioni cinematografiche degli anni '30 che mostrano il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» coltivato in acqua corrente.

Ovunque, il «Watercress»/«Cresson de Fontaine»/«Berros de Agua»/«Agrião de Água»/«Waterkers»/«Brunnenkresse» tradizionale deve essere coltivato in acqua corrente. Sebbene le acque pure di sorgente che sgorgano dagli strati sotterranei contengano tutti i minerali necessari alla crescita, si registra solitamente una carenza di fosforo. Nell'Europa settentrionale questo è stato fortuitamente disponibile come fertilizzante a lento rilascio di fosfato sotto forma di scorie di defosforazione, un sottoprodotto del tradizionale processo di produzione dell'acciaio. Per quasi 200 anni la coltivazione è avvenuta con acque sorgive pure, integrate da applicazioni di scorie di defosforazione che hanno fornito il fertilizzante fosfatico e gli oligoelementi che la coltura non riusciva a trovare nell'acqua corrente. Oggi il processo di produzione dell'acciaio è cambiato e le scorie di defosforazione non sono più disponibili. Di conseguenza attualmente vengono utilizzati fertilizzanti fosfatici commerciali a lento rilascio.

Coltivato secondo i metodi tradizionali, viene raccolto nell'acqua corrente ed è caratterizzato da foglie umide di colore verde medio tenue. I fusti sono croccanti e possono presentare radici laterali che si estendono dal punto di giunzione delle foglie al fusto. Le piante hanno un caratteristico retrogusto di senape; il sapore è pepato, piccante e leggermente amaro.
