

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**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 44/10)

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 <sup>(1)</sup>. 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****«FILDERKRAUT/FILDERSPITZKRAUT»****N. CE: DE-PGI-0005-0822-09.09.2010****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominazione:**

«Filderkraut/Filderspitzkraut».

**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, freschi o trasformati.

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

Sia nella pratica commerciale che nel linguaggio comune, la denominazione «Filderkraut» designa il cavolo a punta coltivato nei Filder. Nel linguaggio comune si utilizza come sinonimo di «Filderkraut» anche il termine «Filderspitzkraut». Il cavolo a punta (*Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica*) è una sottovarietà molto gustosa e ormai rara del cavolo cappuccio bianco, che si distingue per la caratteristica «punta»; appartiene alla famiglia delle crocifere (*Brassicaceae*) e le sue costole fogliari sono in numero inferiore e più sottili rispetto al cavolo cappuccio di forma rotonda.

Le forme del cavolo a punta sono diverse a seconda dell'azienda agricola nella quale questa sottovarietà viene prodotta; comune a tutte le forme è in ogni caso la punta pronunciata. Le varie forme che il cavolo a punta può assumere vanno da quella di un cavolo cappuccio di forma rotonda con sopra una punta fino a quella di una testa di grandi dimensioni terminante in una punta molto accentuata. Le

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

forme e, quindi, in parte anche le diverse caratteristiche e qualità del torsolo e della struttura della testa variano da un'azienda agricola all'altra. Le dimensioni di una testa arrivano fino a 50 cm e il peso è spesso superiore a 8 kg.

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

—

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

—

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

Al fine di garantire la reputazione, fondata sull'origine, del «Filderkraut/Filderspitzkraut», la coltivazione della sottovarietà di cavolo cappuccio bianco *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. Conica* deve avvenire 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:**

A sud della città di Stoccarda (Baden-Württemberg) si estende un altopiano di 22 000 ha di superficie; il suo nome è «i Filder» e nel linguaggio comune è detto anche «altopiano dei Filder». I suoi pesanti terreni argillosi di loess («argilla di Filder») sono particolarmente adatti alla coltivazione di diverse varietà di cavoli. Dal punto di vista geologico ed economico l'altopiano dei Filder costituisce un'entità a sé stante. È delimitato a sud-est e a nord-est dai declivi della valle del Neckar, a nord dai ripidi pendii verso la conca di Stoccarda e la valle del Nesenbach, a ovest e sud-ovest dalle alture boschive dello Schönbuchwald.

La zona geografica comprende i territori delle città e dei comuni di Aichtal, Denkendorf, Filderstadt, Köngen, Leinfelden-Echterdingen, Neuhausen auf den Fildern, Ostfildern e Wolfschlugen nonché le seguenti circoscrizioni della città di Stoccarda: Birkach, Degerloch, Möhringen, Plieningen, Sillenbuch e Vaihingen.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Il «Filderkraut/Filderspitzkraut» vanta una tradizione secolare e la storia della coltivazione di cavoli nei Filder è molto antica. Già 500 anni fa i monaci del monastero di Denkendorf praticavano la coltivazione del cavolo a punta, che sarebbe poi diventato una particolarità dell'altopiano dei Filder. La prima testimonianza documentale della coltivazione del cavolo a punta nei Filder risale all'anno 1501 e consiste in una citazione in un registro contenuto nel deposito del convento di Salem (citazione dall'Archivio municipale di Leinfelden-Echterdingen, *Das Filderkraut. Stadt Filderstadt und Leinfelden-Echterdingen*, 1995). La prima documentazione scritta del «Filderkraut/Filderspitzkraut» risale al 1772 e la si deve al parroco di Bernhausen Bischoff, il quale così descriveva la coltivazione di cavoli nei Fildern: «Il cavolo cappuccio bianco a punta è l'unico (cavolo) che venga coltivato qui» (citazione da Grabinger, *Bernhausen, Ortsgeschichte Bernhausen*, 1974, pag. 200).

La particolare struttura del terreno dell'altopiano dei Filder, formato da uno spesso strato superiore di argilla di Filder, una mescolanza di loess, argilla di loess e argilla da disgregazione del Giura nero beta affiorante, nonché l'elevato apporto di sostanze nutritive e un contenuto di umidità costantemente alto, uniti allo speciale microclima, creano le condizioni ideali per la coltivazione del «Filderkraut/Filderspitzkraut» (<http://www.leinfelden-echterdingen.de> Metzger, C., *Deutschland Spezialitätenküche*, «Geschichte des Filderkrauts», 1999, pag. 293). Già in una tesi di laurea del 1924 si dimostrava il rapporto tra l'approvvigionamento idrico attraverso il terreno di loess argilloso e la fisiologia della resa del «Filderkraut/Filderspitzkraut» (Frauendörfer von Siegmund, *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart*, tesi di laurea dell'Università di Hohenheim, 1924). Da tempi immemorabili la coltivazione soprattutto della sottovarietà del cavolo cappuccio bianco nota come «Filderspitzkraut» è praticata solo nei Filder perché si ritiene che in altre zone non dia risultati altrettanto buoni [Steng G. (1947), *Das Filderkraut: Eine*

*pflanzenbaul. u. pflanzenzüchter. Studie*, tesi di laurea dell'Università di Hohenheim, pag. 3]. I terreni dei Filder sono caratterizzati per lo più da un'alta resa, un elevato potere tampone e una grande capacità di filtrazione nonché da un potenziale di ritenzione idrica prevalentemente elevato (Università di Stoccarda, ILPÖ/IER, *Naturraum Nr. 106 Folder. Naturraumsteckbrief. Materialien zum Landschaftsrahmenprogramm, Institut für Landschaftsplanung und Ökologie* — Istituto per la pianificazione del paesaggio e l'ecologia — Università di Stoccarda, 2001). L'altopiano dei Filder, esposto ai venti e relativamente scarso di precipitazioni, presenta caratteristiche climatiche piuttosto uniformi. Con una temperatura media annua di 8,5 °C (gennaio – 0,5 °C, luglio 17,5 °C, escursione media annua 18 °C), l'altopiano presenta caratteristiche simili a quelle del bacino del Neckar. Pertanto, sebbene di altitudine leggermente maggiore, l'altopiano dei Filder risulta essere un po' più caldo dei rilievi piatti di *lias* dell'*Albvorland* centrale, dove d'inverno l'avvezione di aria fredda dall'*Albhochfläche* determina un netto abbassamento delle temperature medie di gennaio (– 1,5 °C). L'area naturalistica Die Filder presenta le caratteristiche tipiche di un «climatopo di città giardino», con ampi spazi verdi ed edificazione scarsa, le quali influenzano i processi fisici che avvengono nello strato di atmosfera più vicino al suolo [Città di Ostfildern (a cura di), *Landschafts- und Umweltplan Ostfildern 2020*, Ostfildern/Stoccarda, 2008, pag. 36 e segg.]. Rispetto alle aree circostanti, il riscaldamento è relativamente limitato, con forte raffreddamento notturno. La distanza dall'Alb ha effetti anche sulle precipitazioni, che registrano una media pluriennale di 650-700 mm e sono favorevolmente distribuite durante la fase principale del periodo vegetativo: nei mesi da maggio a ottobre si concentra circa il 65 % delle precipitazioni annue [Istituto di corografia, F. Huttenlocher e H. Dongus, *Die naturräumliche Einheiten auf Blatt 170 Stuttgart* — Istituto federale di corografia e ricerca territoriale — Bad Godesberg, 1967, pag. 23; LfU, *Methodik der Naturraumbewertung: dargestellt am Beispiel des Naturraums Filder* — Ente per la tutela ambientale del Land Baden-Württemberg (LfU) — Istituto di ecologia e protezione della natura, Karlsruhe, 1987].

## 5.2. Specificità del prodotto:

Il «Filderkraut/Filderspitzkraut» è una specialità regionale nota e apprezzata nell'area di Stoccarda e oltre, la cui reputazione si fonda in misura determinante sullo stretto legame con la zona di origine identificata. Il «Filderkraut/Filderspitzkraut» classico originario è costituito da una testa grande e pesante, il cui peso è spesso superiore a 8 kg e le cui dimensioni non di rado raggiungono i 50 cm. Molte aziende agricole dell'altopiano dei Filder coltivano da generazioni una propria varietà di cavolo cappuccio a punta e le relative sementi vengono riprodotte autonomamente da molte aziende dei Filder come cosiddetta «varietà locale» o «varietà casalinga» (terra fusca Ingenieure, *Filderkraut — derzeitige Situation*, Inchiesta del febbraio 2003, terra fusca Ingenieure, Stoccarda, 2003; Smolka, R.S., *Bestandsanalyse und Erzeugererhebung zu den Perspektiven des Filderkrauts Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. conica*, Università per l'economia e l'ambiente di Nürtingen-Geislingen, 2010). Il «Filderkraut/Filderspitzkraut» era ed è tuttora utilizzato prevalentemente per la produzione di crauti acidi, che avviene per lo più in piccole aziende; presso alcune famiglie, però, rimane ancora viva la tradizione dei crauti acidi fatti in casa, secondo antiche ricette familiari. Negli ultimi anni le aziende agricole dell'altopiano dei Filder hanno coltivato anche cavoli destinati specificamente al mercato dei prodotti freschi; questi cavoli sono di dimensioni inferiori e meno pesanti, per soddisfare le esigenze di quel mercato.

Cavolo a punta, cavolo cappuccio bianco (lat. *Brassica oleracea var. capitata for. alba subv. conica*):

forma: testa a punta, quasi conica,

colore: verde-bianchiccio,

foglia: a costole sottili,

torsolo: corto e liscio.

Già nel XIX secolo il «Filderkraut/Filderspitzkraut» era noto anche al di fuori della zona di produzione per il suo gusto eccellente: «Ci sono diverse varietà e da noi si distinguono il “Filderkraut” dalla testa a punta, saporito e molto bianco [...]» (Martens von, K., *Handbuch der Militärverpflegung im Frieden und Krieg*, — 2ª edizione — Rioger'sche Verlagsbuchhandlung, 1864). Lengerke (von, A., *Landwirtschaftliche Statistik der deutschen Bundesstaaten*, vol. 2, Westermann, 1841) scrive: «Il “Filderkraut” è particolarmente apprezzato per la delicatezza delle foglie, il colore bianco e soprattutto il gusto migliore, che lo contraddistinguono da quello coltivato in altre regioni». Il «Filderkraut/Filderspitzkraut» ha conservato intatta la sua ottima reputazione fino ai giorni nostri ed è rimasto un simbolo dell'altopiano dei Filder (Città di Filderstadt, Città di Leinfelden-Echterdingen, *Geschichtswerkstatt Filderstadt*, 1995, pag. 5). È molto apprezzato dai buongustai per il suo buon sapore, la delicatezza e la struttura sottile delle

costole fogliari (cfr. Metzger, C., *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, pag. 293; Buroh, N., Schermer, B., *Das Teubner Buch- deutsche Küche*, Westermann-Studios — Gräfe und Unzer, 2007, pag. 77; Gorys, E., *Das neue Küchen Lexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück*, 7<sup>a</sup> edizione, Deutscher Taschenbuch Verlag, 2001, pag. 547; Stitz, M., Swoboda, I., *Kulinarisch Reisen Deutschland*, Mair Dumont Marco Polo, 2006, pag. 254).

5.3. *Legame causale fra 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 legame su cui si fonda la richiesta di tutela tra il prodotto «Filderkraut/Filderspitzkraut» e la sua zona geografica deriva dalla particolare reputazione di cui tale prodotto gode in virtù della sua origine. Il «Filderkraut/Filderspitzkraut» ha una tradizione secolare. In combinazione con la varietà autoctona e la particolare struttura delle aziende agricole, tradizionalmente di piccole dimensioni, queste specificità influenzano, nell'area geografica delimitata, anche la qualità del «Filderkraut/Filderspitzkraut». Già una tesi di laurea del 1924 illustra le particolarità dell'ambiente naturale che caratterizzano la coltivazione dei cavoli sui Filder (Frauendörfer von, S., *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart*, tesi di laurea presso l'Università di Hohenheim, 1924). Il tradizionale legame tra gli agricoltori dei Filder e il loro ambiente è testimoniato anche dal fatto che, spesso, le sementi del «Filderkraut/Filderspitzkraut» vengono ancora oggi riprodotte in proprio come «varietà locale» o «varietà casalinga» delle singole aziende agricole. Queste condizioni nella zona geografica delimitata hanno favorito lo sviluppo di una tradizione secolare di coltivazione del «Filderkraut/Filderspitzkraut» dalla tipica forma e dalle particolari caratteristiche, il quale, grazie al buon sapore, alla delicatezza e alla struttura sottile delle costole fogliari, ancora oggi è molto apprezzato, è noto ai consumatori come specialità regionale e gode di ottima reputazione. Nel 1884 il *Filder-Bote* riportava questa notizia: «Il nostro "Filderkraut", buono e apprezzato da tutti, che già viene trasportato in ogni dove su carri e con la forza del vapore, ha ora trovato un nuovo mercato di sbocco: a migliaia vengono affettati e messi in conserva e poi, confezionati in barili, attraversano l'oceano per sbarcare in America» (*Der Filder-Bote* del 7 ottobre 1884, n. 118). La fama e la reputazione di cui il «Filderkraut/Filderspitzkraut» gode tuttora sono testimoniate anche dal suo radicamento nelle varie feste e consuetudini della regione. Dal 1979 nella città di Leinfelden-Echterdingen si tiene annualmente la più grande sagra del cavolo della Germania, alla quale partecipano circa 50 000 persone che rinnovano la tradizione, vecchia di oltre quattro secoli, della coltivazione dei cavoli nei Filder. Anche le decorazioni create per la tradizionale festa di ringraziamento del raccolto durante la principale sagra agricola e la festa popolare di Cannstatt si rifanno al «Filderkraut/Filderspitzkraut» come elemento tipico della regione. Inoltre, il cavolo a punta è il marchio e il simbolo distintivo di un'associazione carnascialesca, denominata «Filderer» (cfr. [http://www.leinfelden-echterdingen.de/Geschichte\\_des\\_Filderkrauts](http://www.leinfelden-echterdingen.de/Geschichte_des_Filderkrauts); <http://www.schmeck-den-sueden.de>). Infine, la reputazione del «Filderkraut/Filderspitzkraut» trova espressione anche nella musica e nella letteratura (Emil Kübler, *Schwäbische Sauerkrautkantate*, 1939; opere di Frank Snyders, Johann Baptist Hofner e Otto Groß; *Filderstädter Schriftenreihe*, vol. 10, 1995, «Das Filderkraut», pag. 70, 58, 157).

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

*Markenblatt* volume 11 del 19 marzo 2010, parte 7a-aa, pag. 4243.

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/13250>).

---