

## V

(Avvisi)

## 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 370/07)

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

## «WEIDEOCHSE VOM LIMPURGER RIND»

N. CE: DE-PDO-0005-0881-17.06.2011

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominazione:**

«Weideochse vom Limpurger Rind»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Germania

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

Classe 1.1. Carni (e frattaglie) fresche

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

Carne ottenuta dalla macellazione di manzi o dal sezionamento di carcasse di manzi di razza autoctona Limpurger Rind, nati e allevati nella zona geografica, alimentati con prodotti e sottoprodotti dell'agricoltura regionale e allevati con sistema tradizionale di pascolo estensivo durante il periodo di vegetazione.

La fase finale di ingrasso con cereali conferisce alla carne del manzo da pascolo di razza Limpurger Rind, che è intrinsecamente a fibre corte e di conseguenza tenera, la sua lieve marezzatura e dunque la

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

copertura di grasso desiderata. Gli animali dal mantello monocoloro fromentino con gradazioni dal giallo chiaro al rosso arancio vengono macellati a un'età minima superiore ai 30 mesi, raggiungono un'altezza al garrese superiore a 140 cm e un peso alla macellazione compreso all'incirca tra 340 e 450 kg. La carne è particolarmente succulenta e tenera al morso e presenta una consistenza burrosa — cremosa in bocca. La conformazione in base alla classificazione SEUROP corrisponde a una classe da U+ a R-: profili nel complesso da convessi a rettilinei; sviluppo muscolare da abbondante a buono; coscia: da arrotondata a ben sviluppata; schiena: da spessa ad ancora spessa; spalla: da arrotondata ad abbastanza ben sviluppata; scamone da arrotondato a leggermente arrotondato. La copertura e le tracce di grasso corrispondono alle classi d'ingrassamento da 2- a 4+: da copertura di grasso da scarsa e lieve con muscolatura solida e ovunque visibile a copertura di grasso abbondante della muscolatura, nella coscia e nella spalla, tuttavia ancora parzialmente visibile. Il sapore caratteristico tipico di questo prodotto è caratterizzato da un chiaro e puro aroma di carne di manzo, dal gusto pieno, armonico e complesso, arrotondato da aromi di prato e da una dolcezza delicata. La carne cotta alla griglia sprigiona un chiaro intenso profumo di carne di manzo, fortemente aromatico e persistente, con note speziate di caramello. I tagli della coscia e della schiena, particolarmente adatti per bistecche e paillard, devono maturare con l'osso per almeno tre settimane; rimanendo esclusa la maturazione sottovuoto.

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

—

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti trasformati):

Per l'alimentazione dei manzi sono ammessi tutti i foraggi provenienti esclusivamente dalla zona geografica delimitata, erba, foraggi verdi, foraggi grossolani, foraggi insilati, fieno, rape e cereali. Gli alimenti devono essere di elevata qualità e prevalentemente di produzione propria. I cereali provenienti dalla zona geografica delimitata possono essere somministrati solamente agli animali giovani e negli ultimi quattro mesi antecedenti alla macellazione. Non è ammesso l'impiego di ingredienti alimentari e di alimenti geneticamente modificati, come pure l'aggiunta di mais insilato, soia o prodotti relativi. L'allevamento avviene con il sistema tradizionale di pascolo estensivo, pertanto è obbligatorio il sistema di allevamento su pascolo durante il periodo di vegetazione: in base alle tradizionali pratiche pastorali e nel rispetto del ritmo di crescita dell'erba, l'allevamento al pascolo nella zona geografica inizia, in funzione delle condizioni meteorologiche, tra il 15 aprile e il 5 maggio e termina non prima del 15 ottobre. A integrazione dell'alimentazione, agli animali vengono somministrati alimenti a base di minerali sotto forma di pietre da leccare. Gli alimenti a base di minerali possono essere prodotti anche al di fuori della zona geografica. In tal caso, la percentuale nell'alimento complessivo è dello 0,5 % al massimo sul totale delle sostanze secche totali assunte.

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

A garanzia della qualità della carne legata alla sua origine, tutte le fasi di produzione e trasformazione (durante le quali i manzi nascono, sono allevati, messi all'ingrasso, macellati e le carcasse sezionate) devono svolgersi all'interno dell'area geografica delimitata. I manzi vengono allevati al pascolo con il sistema di allevamento tradizionale estensivo durante il periodo di vegetazione: gli animali costituiscono così un elemento tipico del paesaggio dal quale provengono. Nel quadro della valorizzazione e della tutela del paesaggio gli allevatori sono incoraggiati a mettere gli animali a pascolo sui pendii naturali protetti.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

—

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

In tutte le fasi della commercializzazione, l'etichettatura deve riportare la dicitura «Weideochse vom Limpurger Rind». L'etichetta deve altresì riportare il nome e l'indirizzo del produttore e/o il relativo numero di registrazione presso l'organismo di tutela, nonché ogni altra informazione ritenuta necessaria dall'organismo di tutela a fini di tracciabilità del prodotto.

Inoltre, il segno denominativo/figurativo dell'organismo di tutela recante la dicitura «Weideochse vom Limpurger Rind» associato al simbolo stilizzato della testa di un manzo e delle corna di cervo, simbolo della regione del Württemberg, deve essere utilizzato dai membri dell'organismo.



#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica comprende i *Landkreis* (unità amministrative composte da più comuni) di Ostalb, Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Rems-Murr e Main Tauber. Nella zona sono altresì compresi, oltre le valli solcate dai fiumi e le valli laterali, i comuni limitrofi di Wüstenrot e Löwenstein nel *Landkreis* Heilbronn, nonché il comune Hardheim nel *Landkreis* Neckar-Odenwald-Kreis.

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

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

La regione collinosa dell'Albvorland è attraversata dai fiumi Rems e Lein, che con le loro valli laterali si sono scavati un solco profondo fin nell'interno. I terreni dell'area di diffusione sono principalmente suoli da disgregazione risalenti alle formazioni geologiche del Triassico superiore e del Giurassico (schwarzer e brauner Jura). I suoli prevalentemente pesanti e poveri di sostanze nutritive vengono essenzialmente impiegati come superfici a pascolo permanente. A causa dei terreni inadatti in particolare all'agricoltura, nei secoli scorsi l'economia forestale ha rappresentato un fattore economico importante nella regione — fino ai tempi odierni. Mentre nel nord si trovano anche terreni leggeri e sabbiosi, lungo i pendii delle valli si riscontra prevalentemente una marna in zolle pesante e leggermente soggetta all'erosione. L'altitudine della zona di diffusione va da 320 m a oltre 500 m. Il clima è caratterizzato da elevate precipitazioni, dalla presenza di venti caldi e umidi provenienti da ovest e da una temperatura media annua di 9 °C. I prati si trovano in gran parte su terreni collinosi e presentano crepe profonde nei periodi di siccità. Tipici della composizione delle specie delle tipologie prevalenti di prati e superfici a pascolo sono il trifoglio, il crepis, il geranio e la centaurea. Le superfici prative ricche di specie producono un raccolto di fieno basso o medio. La zona geografica è caratterizzata da aziende agricole di piccole dimensioni.

##### 5.2. Specificità del prodotto:

I bovini «Limpurger Rind» appartengono alla razza di bovini più antica ancora esistente nel Württemberg. I bovini autoctoni appartengono a una razza di animali di allevamento a rischio e ancora oggi sono un elemento di eredità regionale storico-culturale caratterizzante del paesaggio dal quale provengono.

Il nome della razza risale all'area rurale anticamente amministrata dai conti di Limpurg. La varietà della razza tedesca (Gelbvieh, Gialla di Franconia) proviene da incroci effettuati tra bovini ancora presenti nella zona dello Jagst successivamente alla guerra dei trent'anni (1618-1648) con bovini dell'Algovia. I primi riferimenti documentati risalgono al 19° secolo. In un suo volume dedicato alle pratiche di allevamento nella regione del Württemberg del 1839, August von Weckherlin descrive così la razza gialla dell'area di Limpurg («[...]gelblich falben ... Stamm aus dem Limpurg'schen») («Die Rindviehzucht Württembergs, mit Vorschlägen zu deren weiterem Emporbringen- ein Beitrag zur landwirtschaftlichen Beschreibung des Königreichs», J. G. Cottaschen Buchhandlung, 1839, pag. 20) e in una descrizione delle razze bovine di altri animali domestici di proprietà di Sua Maestà il Sovrano del Württemberg fa contestualmente riferimento ai bovini destinati all'ingrasso della Svevia trasportati a Parigi, considerati eccezionali («[...] nach Paris als vorzüglich bekanntes Schwäbische Mastvieh [...] getriebenen Mastochsen») («Abbildungen der Rindvieh- und anderen Hausthier-Racen auf den Privatgütern Seiner Majestät des Königs von Württemberg nebst angehängter Beschreibung», F. C. Löflund und Sohn, 1827, pag. 19).

Alla fine del 18° secolo, con la denominazione «Boeuf de Hohenlohe» si indicava a Parigi la carne di manzo dei bovini provenienti dalla regione di Hohenlohe, particolarmente apprezzata per la tenerezza e il sapore eccellente. Intere mandrie delle varietà bovine allora diffuse, come le varietà Haller Braunblässenschlag, nel frattempo estinta, e Limpurger Rind, sono state trasportate in Francia. L'ultimo trasporto di bestiame a Parigi risale all'anno 1913.

Già nel 19° secolo viene decantata la qualità della carne dei bovini di razza Limpurg. Nel suo volume sull'allevamento dei bovini nella regione del Württemberg, H. Sieglin parla di carne particolarmente tenera, succulenta e gustosa («[...] vorzüglich zartes, saftiges und wohlschmeckendes Fleisch» («Die Rinderzucht in Württemberg», A. Müller, 1888, pag. 28 e segg.), mentre August Lydtin & H. Werner elogiano la carne di manzo «Limpurger Rind» come carne a fibre corte, mazzata, tenera, gustosa e dunque molto apprezzata («[...] feinfaserig, marmoriert, zart und schmackhaft und deshalb sehr geschätzt» («Das deutsche Rind: Beschreibung der in Deutschland heimischen Rinderschläge», Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts- Gesellschaft, Vol. 41, Deutsche Landwirtschafts- Ges. Berlin, 1899, pag. 487).

Il giudizio sulle proprietà organolettiche della carne di manzo «Limpurger Rind» resta valido ancora oggi (Hans H. Sambraus, «Gefährdete Nutztierassen: Ihre Zuchtgeschichte, Nutzung und Bewahrung», Ulmer Verlag, 1999, pagg. 176-177; Werner Abele, «Der Heutige Stand der Zucht des Limpurger Rindes», tesi di laurea, Istituto agrario di Hohenheim, 1953, pag. 41 e segg.). Nell'alta gastronomia moderna, l'ottima carne di manzo a fibre corte proveniente da bovini di razza pura «Limpurger Rind» è fortemente richiesta.

La carne del «Weideochse vom Limpurger Rind», intrinsecamente a fibre corte e di conseguenza tenera, presenta una lieve mazzatura e mostra la copertura di grasso desiderata. La carne è particolarmente succulenta e tenera al morso e presenta una consistenza burrosa — cremosa in bocca. Il sapore caratteristico tipico della specie è caratterizzato da un chiaro e puro aroma di carne di manzo, dal gusto pieno, armonico e complesso, arrotondato da aromi di prato e da una dolcezza delicata. La carne cotta alla griglia sprigiona un chiaro intenso profumo di carne di manzo, fortemente aromatico e persistente, con note speziate di caramello.

Nel novembre 2005 Slow Food Deutschland e.V. ha inserito la carne del «Weideochse vom Limpurger Rind» nell'«Arca del gusto» in virtù del gusto straordinario e dei metodi di produzione sostenibili (ad esempio, prati naturali, ma anche trasporti brevi, assenza di stress per gli animali in fase di macellazione, maturazione della carne all'osso). Nell'aprile 2009, al «Weideochse vom Limpurger Rind» manzi da pascolo di razza Limpurger Rind è stato riconosciuto il Presidio Slow Food dalla Fondazione Slow Food per la biodiversità.

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 aspro e la vegetazione dei suoli da disgregazione, associati alla presenza di aziende agricole di piccole dimensioni, hanno contribuito allo sviluppo di una razza bovina resistente e rustica, le cui caratteristiche si adattano ottimamente ai suoli poveri di calcare e sostanze nutritive. Già nel 1878 il settimanale Württembergische Wochenblatt für Landwirtschaft riferiva la capacità dei bovini di razza «Limpurger Rind», qualora trapiantati in altre zone, di mantenere la propria capacità di produrre latte per molti più anni, tuttavia che i discendenti di questi animali originari perdevano apparentemente la propria capacità di produrre latte e le proprie belle e tenere forme, anche se di razza pura e allevati con i migliori alimenti: «[...] Wenn das Limpurger Rind in andere Gegenden verpflanzt wird, so behält es zwar seine reiche Milchergiebigkeit eine längere Reihe von Jahren, allein die Nachkommen dieser Originalthiere verlieren — selbst reine Züchtung mit dem besten Material vorausgesetzt — sowohl ihre reiche Milchergiebigkeit als auch ihre zarten, schönen Formen» (Kgl. Württ. Zentralstelle für Landwirtschaft Stuttgart, 1878, pag. 335).

Le specificità della struttura del suolo e delle condizioni climatiche nella zona geografica, associate alla razza autoctona, contribuiscono positivamente ad accrescere la qualità della carne del «Weideochse vom Limpurger Rind». Gli animali, allevati con sistema estensivo si adattano particolarmente bene al carattere prettamente rurale della regione, al clima rigido ed agli alimenti del posto. La particolare qualità della carne, la sua consistenza a fibre corte, il numero e la distribuzione degli strati di grasso e il sapore e l'aroma della carne dipendono direttamente dalle pratiche di allevamento e dalle abitudini alimentari degli animali. La struttura del suolo e le condizioni climatiche prevalenti nella zona geografica, associate alla razza autoctona, all'allevamento al pascolo nel periodo di vegetazione, agli alimenti prodotti nella zona geografica, all'età minima alla macellazione di 30 mesi di vita e alla maturazione della carne all'osso, conferiscono alla carne proveniente da questi animali caratteristiche organolettiche proprie e riconosciute.

Le condizioni per le quali i manzi da pascolo devono essere inseriti nel libro genealogico per i manzi di razza «Limpurger Rind», riconosciuto a livello nazionale e controllato, in quanto bovini di razza pura e che soddisfano i termini per la registrazione, assicurano anche per il futuro la prosecuzione del patrimonio genetico che è stato e deve continuare ad essere il risultato di un legame casuale per le specifiche caratteristiche della razza.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

Markenblatt Vol. 14 del 9 aprile 2010, parte 7a-aa/c, pag. 5753

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/14400>

---