

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2013/C 293/08)

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

«HÖRI BÜLLE»

N. CE: DE-PGI-0005-01040-28.09.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Höri Bülle».

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, allo stato naturale o trasformati.

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

L'indicazione «Höri Bülle» (= cipolla, lat. *cibolla*) designa, nel commercio e nel linguaggio corrente, una cipolla rossa, con forma e colore caratteristici, coltivata da secoli sulla penisola Höri.

L'«Höri Bülle», il cui nome botanico è *Allium Cepa*, appartiene alla famiglia delle *Liliaceae* (*Allium*).

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 avvenire nella zona geografica identificata

La produzione delle cipolle, dalla semina alla pulizia e essiccazione dei bulbi raccolti, ha luogo integralmente nella zona geografica delimitata. Sono utilizzate esclusivamente sementi autoprodotte provenienti da tale zona geografica.

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

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichettatura in tutte le fasi della commercializzazione deve recare la dicitura «Höri Bülle». L'etichetta indica anche il nome e l'indirizzo del produttore e/o il suo numero di registrazione in seno al consorzio di tutela (*Schutzgemeinschaft*), per garantire la tracciabilità del prodotto.

I membri del consorzio sono anche obbligati ad utilizzare il logo, che rappresenta una cipolla stilizzata, con la dicitura «Höri Bülle». Tale obbligo vale anche per i produttori che non sono membri del consorzio di tutela.

⁽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.



4. Definizione concisa della zona geografica

All'estremità occidentale dal lago di Costanza, tra Stein am Rhein e Radolfzell, si trova una penisola, denominata Höri, chiamata nel linguaggio comune anche con il nome di «Zwiebelhöri». Essa deve essere considerata come un'entità storica ed economica, delimitata a nord-est dal lago Zeller e a sud-est dall'Untersee. La zona geografica comprende i territori dei comuni di Gaienhofen, Moos e Ohningen nel distretto di Costanza (Baden-Württemberg), nonché la località confinante di Bohlingen, appartenente al comune di Singen (Hohentwiel).

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Le temperature relativamente miti dell'aria e del suolo durante la stagione di crescita principale, effetto del vicino lago di Costanza che agisce da accumulatore di calore, favoriscono la coltura orticola. I suoli di loess, simili a terra nera, e i suoli scuri di torba offrono condizioni propizie per l'orticoltura, componente importante del paesaggio di questa regione. Le cipolle in particolare sono coltivate nella zona geografica da oltre un migliaio di anni; questa tradizione è attestata in documenti ufficiali, già nell'ottavo secolo [Zimmermann, J. (1967): *Vom Zwiebelbau am Bodensee seit 1 200 Jahren — Das Zwiebel — oder Bölleland „Höri“, Zwiebelmärkte in Konstanz, Rorschach und Schaffhausen. In: Hegau. Zeitschrift für Geschichte, Volksmund und Naturgeschichte des Gebietes zwischen Rhein, Donau und Bodensee. Heft 1/2 (23/24): 283*]. Le competenze locali in materia di conservazione e cura delle sementi e di coltivazione dell'«Höri Bülle» si sono tramandate di generazione in generazione e contribuiscono ampiamente a conferire al prodotto le sue attuali caratteristiche.

Anche le azioni di promozione turistica evidenziano che l'«Höri Bülle» è il prodotto agricolo caratteristico del paesaggio. Da molto tempo la penisola viene comunemente denominata «Zwiebelhöri»: «ein kleiner Strich Landes, kaum anderthalb Stunden lang und nirgends Dreiviertelstunden breit, zwischen dem Schienerberg und dem Untersee gelegen, hat seit urältester Zeit den sonderbaren Namen Höry, Bischofshöri, Zwiebelhöri [...] (una piccola lingua di terra, lunga un'ora e mezza scarsa e che non raggiunge tre quarti d'ora in larghezza, compresa fra il monte Schienerberg e l'Untersee, porta da secoli il nome particolare di Höry, Bischofshöri, Zwiebelhöri)» [cfr. Bader, J. (Hg) (1840): *Badenia oder das Badische Land und Volk. Kunst-Verlag, Karlsruhe. pag. 248*].

Molti elementi, come ad esempio la presenza dei tradizionali mercati di cipolle all'inizio del XX secolo nelle città vicine di Costanza, Singen, Radolfzell e nelle città svizzere Rorschach e Schaffhausen, attestano che il commercio delle cipolle era sviluppato da lunga data. Questa fertile penisola, situata all'estremità occidentale del lago di Costanza tra Stein am Rhein e Radolfzell e dominata dal boscoso monte Schienerberg (708 metri s.l.m.), viene inoltre associata a nomi importanti di pittori e poeti tedeschi.

5.2. Specificità del prodotto

Il prodotto figura tra le antiche varietà locali e non è oggetto di un regime di protezione nazionale o comunitario per ritrovati vegetali. La cipolla «Höri Bülle» si riproduce esclusivamente a partire dai suoi semi, non disponibili in commercio. «Höri Bülle» si distingue dalle altre varietà di cipolle rosse soprattutto per la sua forma e il suo colore caratteristici. La tunica esterna fine e tenera ha una colorazione rosso-marrone piuttosto chiara che, contrariamente alle varietà rosso scuro, non si scolora al taglio. In sezione trasversale, si distinguono tuniche di colore rosso chiaro interposte tra le diverse scaglie della cipolla. La forma rotondeggiante con poli schiacciati, caratteristica dell'«Höri Bülle», si presta molto bene alla preparazione delle tradizionali trecce di cipolle (Zwiebelzöpfe). La sua consistenza leggermente tenera la rende molto succosa, ma anche sensibile alla pressione; si richiede quindi una particolare attenzione al momento della raccolta, tradizionalmente effettuata a mano. Di conseguenza non è stato possibile meccanizzare completamente la raccolta con una classica macchina raccogliitrice, ma si utilizza invece un raccogliitore meccanico per staccare il frutto con cautela.

Il gusto dell'«Höri Bülle» si caratterizza essenzialmente per il suo aroma sottile e leggermente piccante, ma non troppo pronunciato. L'aroma piccante si sviluppa nella cottura, senza che il prodotto perda la sua caratteristica colorazione rossa. L'«Höri Bülle» gode, nella zona geografica e al di fuori, di una grande notorietà e reputazione basata sull'origine. L'«Höri Bülle» è stata inserita nell'«Arca del gusto» («Arche des Geschmacks»), registro istituito dall'associazione Slow Food Deutschland e.V., grazie alle sue eccezionali caratteristiche gustative e al suo metodo di produzione sostenibile (sementi autoprodotte, raccolta manuale tradizionale, preservazione del paesaggio culturale della penisola di Höri).

La letteratura regionale è ricca di poesie che evocano l'«Höri Bülle», come ad esempio l'inno all'«Höri Bülle» della poetessa dialettale Anna Schreiber Bähr o la poesia intitolata «Uf em Markt» del pittore e poeta Bruno Epple. Il fatto che il nome Höri sia associato a opere e a nomi di artisti conferisce all'«Höri Bülle» una notorietà che va oltre i confini della regione.

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)

L'esperienza e la tradizione secolare della coltivazione della cipolla garantiscono le caratteristiche dell'«Höri Bülle» e giustificano la reputazione del prodotto. In numerosi ambiti della vita locale è visibile il nesso tra la coltura della cipolla praticata tradizionalmente da secoli e l'elevata reputazione della regione. Questo trova conferma anche nel ruolo di rilievo che l'Höri Bülle riveste nella cucina regionale [Gemeinde Moos (Hrsg.) (1996): Kleines Bülle Brevier. Text: Erwin Keller. 2. Aufl. Gemeinde Moos. pagg. 26-52].

Molte feste e sagre locali sono dedicate all'«Höri Bülle», come ad esempio la «Bülle-Fest», organizzata ogni anno dal 1976 la 1^o domenica di ottobre nel comune di Moos e incentrata su specialità a base di «Höri Bülle». Grazie alla loro forma appiattita, che si presta particolarmente all'intreccio, le cipolle della varietà Höri Bülle vengono intrecciate con cipolle gialle (*Stuttgarter Riesen*) per ottenere le tradizionali trecce. I prodotti venduti in questa occasione sono principalmente a base di cipolle: zuppa di cipolle, torta alle cipolle, «Zwiebeldinne» ecc.

Nel comune di Moos, situato nell'area geografica, il grido festoso locale in occasione del carnevade dal 1953 è: «Rätich, Bülle und Salot — gnuu, gnuu, gnuu!» Analogamente, un'associazione carnavalesca tradizionale ha il nome «Büllebläri».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/32550>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.