

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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

(2015/C 72/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi all'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⁾****«PLATE DE FLORENVILLE»****N. CE: BE-PGI-0005-01151 – 6.9.2013****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«Plate de Florenville»

2. Stato membro o paese terzo

Belgio

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 la cui denominazione figura al punto 1

La «Plate de Florenville» è una patata (*Solanum tuberosum* L.) della vecchia varietà francese «Rosa». Questa varietà da tardiva a semi-tardiva presenta un riposo vegetativo molto lungo e la sua coltivazione richiede in media 120 giorni nella terra.

I tuberi della «Plate de Florenville» presentano le seguenti caratteristiche varietali e fisiche:

- colore della buccia: rosato;
- colore della polpa: giallo;
- forma: allungata, regolare, leggermente appiattita (claviforme, reniforme);
- tasso di sostanza secca: < 20 %;
- calibro: compreso fra 25 e 45 mm.

La «Plate de Florenville» appartiene al gruppo culinario delle patate a polpa consistente. Le sue caratteristiche culinarie (in funzione dei criteri di esame – internazionalmente ammessi – delle varietà di patate in funzione della loro iscrizione nel catalogo belga) sono le seguenti:

- consistenza della polpa: massimo 4 (scala da 0 a 10: 0 = consistente; 3 = abbastanza consistente; 6 = abbastanza morbida; 9 = morbida);
- comportamento alla cottura: massimo 3 (scala da 0 a 10: 0 = resta intera; 3 = si spacca leggermente; 6 = si spacca completamente; 9 = si disfa completamente);

⁽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.

- umidità: minimo 3 - massimo 6 (scala da 0 a 10: 0 = umido; 3 = abbastanza umido; 6 = abbastanza secco; 9 = secco);
- annerimento dopo la cottura: indice massimo 30 [indice < 20 = buono (scarso annerimento); 20 ≤ indice < 30 = medio; 30 ≤ indice < 35 = scarso; 35 ≤ indice < 45 = cattivo; ≥ 45 = pessimo].

Ne deriva, secondo la categorizzazione - internazionalmente ammessa - utilizzata per l'iscrizione delle varietà di patate nel catalogo belga, che la «Plate de Florenville» rientra nel gruppo A (A - AB - BA), gruppo di patate ideali per preparare le insalate, per la cottura a vapore o con la buccia.

Dal punto di vista organolettico, la «Plate de Florenville» è caratterizzata da un gusto fine, delicato e intenso e da un'impressione gradevole di consistenza in bocca. Essa presenta una mancanza totale di farinosità e procura quindi una sensazione acquosa.

La «Plate de Florenville» può essere immessa in commercio come patata fresca o da conservare. In effetti, il suo riposo vegetativo molto lungo consente di conservarla a lungo facilmente, senza rischio di germinazione precoce e non controllata.

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

A parte la produzione delle piante di patate, l'intera produzione (dall'impianto dei tuberi alla conservazione del raccolto) si svolge nella zona delimitata.

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

Le operazioni di preparazione/imballaggio sono autorizzate su tutto il territorio dell'Unione europea.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichettatura apposta sull'imballaggio della «Plate de Florenville» comporta - oltre alle diciture legali - la denominazione registrata, il logo europeo dell'Indicazione geografica protetta (IGP) (nello stesso campo visivo della denominazione), un riferimento all'organismo di certificazione indipendente accreditato presso il produttore, nonché un numero di lotto e il riferimento del produttore se non è egli stesso preparatore/condizionatore.

Quando è venduta sfusa direttamente al consumatore, la «Plate de Florenville» è chiaramente identificata mediante le indicazioni imposte sopra in materia di etichettatura.

La dicitura «primizia» può essere aggiunta alla denominazione «Plate de Florenville» purché la patata presenti le caratteristiche di una patata «primeur» (raccolta prima di essere giunta a completa maturità, buccia che si stacca facilmente per strofinamento) e purché sia immessa in commercio fresca prima del 15 settembre.

La dicitura «grenailles» può essere aggiunta alla denominazione «Plate de Florenville» purché i tuberi presentino un calibro inferiore a 25 mm.

Qualsiasi tipo di etichettatura e di identificazione deve essere previamente approvato da parte dell'organismo certificatore indipendente incaricato della produzione in questione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Plate de Florenville» è costituita dai comuni seguenti:

- Chiny (vecchi comuni prima della fusione di Izel e di Jamoigne);
- Etalle (Buzenol, Chantemelle, Etalle, Sainte-Marie, Vance);
- Florenville (Chassepierre, Florenville, Fontenoille, Muno, Villers-devant-Orval);
- Meix-devant-Virton (Gérouville, Meix-devant-Virton, Robelmont, Sommethone, Villers-la-Loue);
- Saint-Léger (Châtillon, Saint-Léger);
- Tintigny (Bellefontaine, Saint-Vincent, Tintigny);
- Virton (Ethe, Virton).

In questa zona, «la Plate de Florenville» è coltivata unicamente sui terreni principalmente favorevoli di tipo:

- sabbioso o limo-sabbioso a drenaggio naturale eccessivo o leggermente eccessivo;
- sabbio-limosi a drenaggio naturale.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica connessa alla denominazione «Plate de Florenville» corrisponde ad una zona sita nel sud del Belgio denominata la «Lorraine belge» o anche – secondo il punto di vista geologico ed agricolo - «Région jurassique». Si tratta della sola regione che risale all'era secondaria in Belgio. La zona di produzione della «Plate de Florenville» si trova, più precisamente, in una parte di questa *Région jurassique*, nella *Gaume* (denominazione storico-geografica).

Il rilievo particolare di questa zona con pendii e terre orientati verso il sole è una delle caratteristiche principali della *Gaume*. Inoltre, protetta dai venti freddi e dalle piogge del Nord dal massiccio delle Ardenne di maggiore altitudine, la *Gaume* è il territorio che segna la transizione fra il clima temperato marittimo del nord del paese e il clima continentale. Questa differenza è contrassegnata da una maggiore escursione termica, da un maggior numero di giorni d'estate, da molte più ore di soleggiamento, da una pluviometria più scarsa e da venti meno forti.

La composizione del sottosuolo (calcareo) è un ulteriore fattore propizio in quanto trattiene il calore. I due banchi pedologici che si estendono attorno a Florenville corrispondono a suoli limosi, a tendenza sabbiosa, leggeri, ben aerati e ben drenati, che si riscaldano velocemente, a differenza dei suoli argillosi, pesanti e mal drenati che si ritrovano nelle zone circostanti. Col passare del tempo, i produttori hanno osservato che la «Plate de Florenville» era di qualità migliore quando veniva coltivata su suoli di questo tipo (limo-sabbioso o sabbio-limoso). Essi hanno quindi individuato particelle site su questi suoli e le hanno dedicate alla coltivazione della «Plate de Florenville». Ciò riflette l'acquisizione di una conoscenza specifica e unica associata alla coltivazione di questa varietà di patata.

La ferrovia ha svolto verosimilmente una funzione importante nella reputazione di queste patate. In effetti, nel 1880, il vecchio comune di Florenville fu dotato di una stazione, sita sulla linea 165 che collega Virton à Bertrix. Su scala più ampia, questa linea consentiva – e consente tuttora – di collegare Arlon, Namur e Bruxelles (punto centrale della rete ferroviaria in Belgio). Sembra che l'aggettivo «de Florenville» provenga dall'etichetta apposta sui vagoni in partenza dalla stazione di Florenville, che assorbiva la produzione delle «Plates» dei dintorni mediante la rete vicinale. La «Plate» avrebbe quindi preso il nome della stazione da cui era spedita.

5.2. Specificità del prodotto

Le principali caratteristiche della «Plate de Florenville», a parte il colore e la forma, sono l'ottima tenuta alla cottura e il gusto fine e delicato.

In effetti, la patata resta intera, non si rompe e mantiene bene la forma, anche dopo una lunga cottura. Questa qualità le consente di essere classificata nel gruppo culinario A (cfr. punto 3.2). Essa è quindi ideale per la preparazione di insalate nonché per la cottura a vapore oppure con tutta la buccia.

Il suo sapore è intenso, delicato e di grande finezza. Un gusto di nocciola è talvolta percettibile. L'intensità del sapore è in stretta relazione con le piccole dimensioni dei tuberi. In effetti, le componenti aromatiche sono più concentrate rispetto ai tuberi di grandi dimensioni.

Queste due caratteristiche sono la conseguenza dello scarso contenuto di materia secca (20 %) che presenta specificamente la «Plate de Florenville».

La denominazione «Plate de Florenville» esiste almeno da un secolo, come testimoniano le citazioni di seguito:

- nel 1901, la *Monographie agricole de la région jurassique (Gaume)* definisce la «Plate de Florenville» come una varietà locale;
- nel 1909, il *Journal de la société agricole* della provincia del Lussemburgo osserva che la «Plate» è venduta a Florenville;
- nel 1930, nell'*Encyclopédie agricole belge* si legge che la «Plate de Florenville» è «coltivata nella *Gaume*» e «molto richiesta dal mercato di Liegi»;
- nel 2006, la «plate de Florenville» o «corne de Florenville» diventa una voce nel *Dictionnaire des belgicisms* di Georges Lebouc e nel *Dictionnaire des belgicisms* diretto da Michel Francard nel 2010.

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)*

Qualità

Le condizioni climatiche e pedologiche della *Gaume* nonché i tipi di suoli citati al punto 5.1. sono particolarmente favorevoli alla coltivazione della «Plate de Florenville». In effetti, la «Plate de Florenville» richiede un terreno ben drenato (per evitare l'asfissia delle radici) e che si riscalda velocemente onde favorire una crescita adeguata. Inoltre, il clima descritto in precedenza consente un buon apporto idrico ed un rischio inferiore di gelate tardive alle quali le patate sono molto sensibili. Questo rapporto idrico adeguato permette di ottenere delle «Plates» che presentano un tasso di sostanza secca inferiore al 20 %. Un clima più secco sarebbe più favorevole a patate farinose e, viceversa, un clima più freddo e umido non consentirebbe una buona tuberizzazione. Inoltre, trattandosi di una varietà a crescita lenta, la «Plate de Florenville» deve essere piantata al più presto. Il riscaldamento rapido dei suoli utilizzati per la sua coltivazione è quindi un vantaggio notevole. Va tuttavia osservato che in questi suoli drenati, la resa della «Plate de Florenville» è nettamente inferiore rispetto alla resa nominale della varietà «Rosa» (che è del 90 % rispetto a quella della varietà di riferimento «Bintje»); in funzione delle condizioni meteorologiche, varia da 12 a 25 tonnellate per ettaro, resa massima consentita per beneficiare della denominazione «Plate de Florenville». In effetti, questa bassa resa è determinante per la qualità gustativa della «Plate de Florenville»: più i tuberi sono piccoli, più la concentrazione in molecole aromatiche è significativa e più la patata è saporita.

La combinazione dei fattori pedoclimatici e delle conoscenze dei produttori consente quindi alla varietà «Rosa» di offrire tutte le sue qualità.

Reputazione

Il riferimento alle piante di patate denominate «Plates» compare nelle fonti storiche belghe fin dalla metà del XIX secolo. Nel 1860, Edouard de Croeser de Berges recensisce 128 varietà di patate in Belgio fra cui la «Plate», descritta come di buona qualità, abbastanza produttiva ed esente da fitopatie. Questa varietà si ritrova anche nell'*Almanach agricole belge* del 1899.

La «Plate de Florenville» possiede una reputazione a livello locale, nazionale e internazionale. Ciò si traduce, segnatamente, nell'organizzazione, a Florenville, della «Fête de la Pomme de Terre» (un week-end nel mese di ottobre) dal 1994. Questo evento è riportato nella stampa regionale (*L'Avenir du Luxembourg*, nel 2011, 2012 e 2013, ad esempio), ma anche al di là delle frontiere (citazioni nel giornale francese *L'Union-L'Ardennais*, nel 2013). Le «Plates de Florenville» sono citate anche nella stampa nazionale (*Le Soir*, *La Libre Belgique* oppure nel quotidiano di lingua neerlandese *De Standaard*) nonché nella stampa internazionale (*Le Figaro* [Francia] ad esempio).

Essa figura anche in numerose guide turistiche della regione quali:

— *Tourisme en Beau Canton de Gaume* pubblicato nel 2002 dalla «Maison du Tourisme» di Chiny, Florenville e Herbeumont;

— *La Transgaumaise*, guida di escursioni scritta da André Pierlot e pubblicata nel 2009.

In cucina, la «Plate de Florenville» è adoperata in numerose ricette della provincia di Lussemburgo per le quali la sua consistenza rappresenta una qualità essenziale:

— la «touffaye» è uno spezzatino cotto al vapore «à l'étouffée» («al touffaye») (Chantal Van Gelderen [1999]);

— le «roustiquettes gaumaises», ricetta proposta da Noël Anselot nel 1980;

— la «Floriflette», proposta dalla *Confrérie des Sossons d'Orvaux*.

Inoltre, le sue qualità culinarie le consentono di essere inserita sul menu di molti ristoranti che la presentano come una pietanza delicata e tipica, ad esempio:

— la «Gratinée de Florenville» della *Ferme des Sanglochons* (Verlaine-Neufchâteau nella provincia del Lussemburgo);

— il «Moelleux de plates de Florenville au crabe, aux crevettes grises et au Royal Belgian caviar, beurre blanc d'huîtres à la ciboulette» del ristorante gastronomico *Comme Chez Soi* (Bruxelles).

Molto apprezzata dal consumatore, la «Plate de Florenville» è riconosciuta come una patata poco produttiva ma di ottima qualità. Il suo prezzo ne è la prova. Numerose fonti risalenti alla prima metà degli anni venti comprovano il fatto che questa patata aveva un prezzo più elevato delle altre. Ancora attualmente, essa si rivela più cara nei negozi (1,99 EUR/kg) rispetto ad un'altra varietà di patata a polpa resistente come ad esempio la *Charlotte* (1,20 EUR/kg).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/Dossier-Plate-Florenville-IGP.pdf

⁽³⁾ Cfr. nota n. 2.