

VI/7985/96-IT

REGOLAMENTO (CEE) N° 2081/92
DOMANDA DI REGISTRAZIONE articolo 5 () articolo 17 (X)
DOP (X) IGP ()
N. nazionale del fascicolo: 1197-GR/95

1. Autorità competente dello Stato membro:
Nome: Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Referat
für den gewerblichen Rechtsschutz, A-1014 Wien, Kohlmarkt 8-10
Tel.: 0222/53424-0 fax: 0222/53424-520
2. Organizzazione richiedente:
 - a) Nome: Verein zur Förderung der Sonderkulturen im Waldviertel
Contatto: Ing. Gerhard Zinner, tel. 02826/7443
 - b) Indirizzo: A-3910 Edelhof 3
 - c) Composizione : produttore/trasformatore (X) altro ()
3. Nome del prodotto: Waldviertler Graumohn
4. Tipo di prodotto: (cfr. elenco allegato VI)
1.6: papavero
5. Descrizione del disciplinare:
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)
 - a) nome: Waldviertler Graumohn
 - b) descrizione: il seme di papavero è grigio, a forma di fagiolo e, rispetto alle altre varietà di papavero, relativamente grande (1-1,5 mm di lunghezza per 0,7-1 mm di larghezza); la superficie presenta una struttura reticolare. Il Waldviertler Graumohn è caratterizzato da un tegumento sottile e da un contenuto d'olio del 2-3% superiore alle varietà di papavero blu. L'elevato contenuto d'olio (tra il 43,4% e il 48,4%) del Waldviertler Graumohn gli conferisce il caratteristico gusto delicato di noce; anche il tenore di acidi grassi insaturi è elevatissimo (circa 85%). Il Waldviertler Graumohn è una varietà del papavero da oppio (*Papaver somniferum* Linné), con capsula aperta o chiusa. Su vasta scala viene attualmente coltivato il Graumohn a capsula aperta, ma in futuro si potrebbe anche passare, per motivi agronomici, alla coltivazione estensiva del Graumohn a capsula chiusa.
 - c) zona geografica: Il Waldviertel fa parte dello Stato confederato Austria inferiore e si estende, a nord, fino al confine con la Repubblica ceca. Il Waldviertler Graumohn viene coltivato nelle circoscrizioni amministrative di Zwettl, Gmünd, Waidhofen/Thaya, Horn, Krems/Land (a nord del Danubio) e Melk (a nord del Danubio).
 - d) prova dell'origine: Sono stati probabilmente i monaci a introdurre la coltura del Waldviertler Graumohn, dato che fin dall'alto medioevo nei monasteri si

coltivava il papavero da oppio per utilizzarlo come analgesico e sonnifero. Lo dimostra il più antico libro fondiario del monastero di Zwettl, ossia il libro dell'abate Ebro del 1280. La presenza del papavero nel Waldviertel è testimoniata per la prima volta nella seconda metà del XIII secolo dai libri della decima (decima: parte del raccolto dovuta al signore feudale). Da una statistica agraria dell'impero austro-ungarico risulta che nel 1912 erano coltivati a papavero 1200 ha del Waldviertel. Dopo la seconda guerra mondiale il papavero è stato sostituito progressivamente da colture più semplici perché a minore intensità di lavoro manuale. La coltivazione tradizionale del papavero nel Waldviertel è ripresa soltanto attorno al 1980 grazie ad iniziative a favore di colture agricole alternative.

- e) metodo di ottenimento: La coltivazione del papavero richiede molta cura e un terreno preparato come per l'orticoltura. Data la sua resistenza alle gelate, il papavero viene seminato all'inizio della primavera (inizio marzo-fine aprile) in modo che le piante possano trarre vantaggio dall'umidità invernale. Nel periodo di massimo sviluppo vegetativo la pianta necessita di temperature elevate. Finora la legge vieta l'impiego di fitofarmaci per il papavero; per il diserbo vengono raccomandate tre operazioni successive di sarchiatura. Ai fini della qualità del papavero - e più precisamente delle capsule - sono fondamentali condizioni climatiche di tempo secco durante il raccolto nonché operazioni di raccolta rapide e attente. Dato che - a differenza delle altre varietà di papavero - il Waldviertler Graumohn presenta un contenuto d'olio relativamente elevato e un tegumento particolarmente sottile, verrebbe rovinato, schiacciato e quindi irrancidito qualora si utilizzassero per il raccolto mietitrebbiatrici tradizionali. Dato che la qualità ne risulterebbe seriamente pregiudicata, l'associazione a sostegno delle colture specializzate ha messo a punto macchine particolari per il raccolto del papavero.
- f) legame geografico: A differenza di altre varietà di papavero, il Waldviertler Graumohn presenta foglie più tenere, seghettate, marcatamente lobate con stelo leggermente peloso. Proprio per queste caratteristiche il Waldviertler Graumohn può trarre il massimo vantaggio dalla rugiada che si forma nel Waldviertel a seguito delle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il terreno povero del Waldviertel determina una crescita lenta del Graumohn, che tuttavia si ripercuote anch'essa positivamente sulla qualità e la quantità dell'olio di papavero. Questa coltura riveste particolare importanza economica per l'agricoltura del Waldviertel, strutturata principalmente in piccole aziende; inoltre, assume rilevanza crescente come elemento che caratterizza il paesaggio, in particolare ai fini dello sviluppo turistico. I campi di papaveri in fiore punteggiati di rosso e di bianco attirano ogni anno molti turisti nel Waldviertel. Infine, il papavero è ingrediente tradizionale della cucina regionale.
- g) organismo di controllo Nome: Der Landeshauptmann von Niederösterreich
Indirizzo: Herrengasse 11-13, A-1014 Wien

- h) etichettatura: Waldviertler Graumohn
Il prodotto viene commercializzato direttamente dai coltivatori o tramite il Waldland Betriebs- und Handelsges.m.b.H., A-3910 Edelfhof. A decorrere dall'accettazione, ogni partita verrà contrassegnata da un numero di produzione. Grazie al magazzinaggio e al condizionamento distinti per ogni singola partita si potrà sempre risalire al produttore.
- i) eventuali condizioni in forza di disposizioni nazionali

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

Numero CE: G/AT 01463/950703

Data di ricezione del fascicolo integrale : 4.12.1996

