

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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

(2021/C 455/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«ZAGORSKI ŠTRUKLI»/«ZAGORSKI ŠTRUKLJI»

N. UE: PGI-HR-02623 – 23 luglio 2020

DOP () IGP (X)

1. Nome [della DOP o IGP]

«Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Croazia

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

2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» sono un prodotto di panetteria per la cui preparazione si utilizzano gli ingredienti seguenti: farina di grano tenero di tipo 550, formaggio fresco di latte vaccino, panna acida, uova, olio, acqua e sale. Al posto dell'olio può essere utilizzato burro o strutto. Con la farina, l'olio, il sale e l'acqua si prepara un impasto liscio che è steso con il mattarello e tirato a mano fino a ottenere una pasta molto sottile. La pasta è farcita con un ripieno composto di formaggio fresco di latte vaccino, panna acida, uova e sale. La pasta farcita viene quindi arrotolata e tagliata a piccoli pezzi rettangolari i cui bordi devono essere ben chiusi per evitare che il ripieno fuoriesca. Gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» devono avere la forma di fagottini ed essere delle dimensioni stabilite. Il prodotto è immesso sul mercato fresco o congelato.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

I criteri di qualità per gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» freschi o congelati sono i seguenti:

Forma	a fagottino
Dimensioni	lunghezza: da 8 cm a 11 cm altezza: da 2 cm a 5 cm larghezza: da 4 cm a 6 cm
Peso	da 70 g a 130 g
Consistenza freschi Consistenza congelati	morbida al tatto dura
Colore	giallo panna (tipico della pasta di farina di grano)

I criteri di qualità per gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» destinati alla cottura in zuppa sono i seguenti:

Forma	a fagottino
Dimensioni	lunghezza: da 5 cm a 7 cm altezza: da 1,5 cm a 3 cm larghezza: da 3 cm a 6 cm
Peso	da 50 g a 100 g
Consistenza freschi Consistenza congelati	morbida al tatto dura
Colore	giallo panna (tipico della pasta di farina di grano)

Gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» freschi o congelati possono essere cotti per il consumo in acqua bollente, in forno o gratinati, e possono anche essere serviti in zuppa. Possono essere proposti come antipasto, dessert o come piccolo piatto unico.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le materie prime utilizzate per produrre gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» sono: farina di grano tenero tipo 550, uova, formaggio fresco di latte vaccino, panna acida, olio (vegetale o di semi di girasole) o burro o strutto, sale e acqua. Il formaggio fresco di latte vaccino e la panna acida devono essere stati prodotti nella zona geografica di cui al punto 4.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Il processo di produzione degli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji», dalla preparazione della pasta alla farcitura e quindi al conferimento della forma specifica, deve avvenire interamente nella zona geografica di cui al punto 4. Per la produzione degli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» congelati anche il processo di congelamento deve avvenire nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il prodotto deve essere confezionato nella zona geografica delimitata al fine di preservarne la qualità.

Una volta preparati, gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» sono imballati in confezioni idonee e conservati in ambiente refrigerato al fine di evitare il deterioramento della qualità del prodotto a causa di fattori esterni (manipolazione durante il trasporto, temperatura, aria, microrganismi).

Per la produzione degli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» congelati, dopo la preparazione e il confezionamento appropriato, il prodotto è congelato nell'impianto di produzione al fine di evitare le manipolazioni eccessive, il rischio di interruzioni nella catena del freddo e il pericolo di contaminazione microbica.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione degli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» comprende il territorio dello Hrvatsko Zagorje, ossia l'intero territorio della contea di Krapina-Zagorje, l'intero territorio della contea di Varaždin e il margine della contea di Zagabria al confine con le contee di Krapina-Zagorje e di Varaždin, in particolare i comuni di: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra e Bedenica.

5. Legame con la zona geografica

Il legame causale tra gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» e la zona geografica delimitata è fondato sulla reputazione di cui gode il prodotto, che è legato alla zona dello Hrvatsko Zagorje. Il legame si fonda inoltre sul metodo tradizionale specifico impiegato per preparare e produrre gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» e sulla ricetta tradizionale, che sono tipici di questa zona geografica e si sono conservati fino ai nostri giorni.

Gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» sono preparati secondo un'antica ricetta consolidata e sperimentata che unisce un metodo particolare di lavorazione a ingredienti tradizionali. Le caratteristiche specifiche della loro preparazione sono il modo in cui la pasta è prodotta, tirata a mano e farcita, e la forma finale conferita agli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji». Per tirare la pasta a mano servono abilità ed esperienza specifiche perché è importante che la pasta sia il più possibile sottile e omogenea, e che non si rompa durante il processo. La pasta deve essere molto sottile e trasparente. La produzione di questo tipo di pasta «fillo» è una caratteristica distintiva della cucina tradizionale croata e ancor più della regione dello Hrvatsko Zagorje, dove questa abilità si tramanda di generazione in generazione.

La storia e cultura dello Hrvatsko Zagorje ne fanno un'importante meta turistica della Croazia continentale e anche la sua gastronomia, basata su prodotti locali tradizionali, attira numerosissimi visitatori. Lo «Zagorski puran» (il tacchino di Zagorje), servito con gli «Zagorski mlinci» (pane molto sottile e croccante di Zagorje), e gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» sono i prodotti agricoli e alimentari tradizionali più importanti della regione dello Hrvatsko Zagorje. Questi prodotti sono conosciuti in tutta la Croazia e oltre i confini nazionali, e sono sinonimi della gastronomia di Zagorje. Ciò è confermato da numerosi opuscoli turistici sullo Hrvatsko Zagorje che contengono continui riferimenti agli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji», che sono altresì presenti in quasi tutti i menu dei vari ristoranti e strutture turistiche. («Okusi Zagorja» (I sapori di Zagorje), Ufficio del turismo della contea di Krapina-Zagorje, Zagabria, 2017).

L'articolo «L'alimentazione nel contesto della cultura immateriale» (M. Belaj et al, Istituto di etnologia e folklore di Zagabria) descrive i piatti consumati nel corso della giornata nella regione di Međimurje, Podravina e Hrvatsko Zagorje e annovera nello specifico «[...] alcuni dei piatti caratteristici dello Hrvatsko Zagorje: zuppa di štrukli, štrukle (fagottini), bučnica (fagottini ripieni di formaggio e zucca grattugiata), tacchino con mlinci (pane molto sottile e croccante) e orehnjača (fagottini dolci di noci)».

Il legame tra gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» e il territorio dello Hrvatsko Zagorje è confermato dal fatto che il prodotto è citato nella «Hrvatsko Zagorje Encyclopaedia», pubblicata dall'Istituto di lessicografia Miroslav Krleža nel 2017.

L'evento culinario «Chef - Zagorski chef» è una competizione gastronomica in cui i partecipanti utilizzano le materie prime tradizionali dello Hrvatsko Zagorje per creare piatti innovativi e originali. La competizione, che si svolge ininterrottamente da molti anni, riunisce il meglio della gastronomia dello Hrvatsko Zagorje, come affermano gli abitanti della contea di Krapina-Zagorje. In questa occasione anche i visitatori possono gustare, tra gli altri prodotti, anche gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji».

La «Štruklijada», ossia la sagra degli *štrukli*, è una manifestazione specialmente dedicata agli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji». Si svolge ogni anno in una diversa città dello Hrvatsko Zagorje e ha come «[...]» scopo principale promuovere e tutelare gli «Zagorski štrukli» che sono una caratteristica dello Zagorje». Ha anche l'obiettivo di tutelarne la reputazione nel lungo termine come prodotto alimentare originale e di proteggere l'originalità della ricetta. Si tratta di una mostra e di una competizione in cui i migliori ristoratori dello Zagorje gareggiano per conquistare il titolo dei «Migliori štrukli dello Zagorje». (INFO 2017. Contea di Krapina-Zagorje, Ufficio del turismo della contea di Krapina-Zagorje, Zagabria, 2016) («Štruklijada» di Krapinske Toplice, 2016) («Assaggia e gusta», Ufficio del turismo della contea di Krapina-Zagorje, 2015, e «La cucina tipica dello Zagorje: il paradiso in un piatto»).

Oltre alla tradizionale «Štruklijada», la contea di Krapina-Zagorje e il suo Ufficio del turismo hanno organizzato la manifestazione «Babičini kolači» (Le torte della nonna) per 11 anni consecutivi. In tale occasione le donne gareggiano nella preparazione di torte secondo ricette tradizionali. Nel corso di questo evento annuale la preparazione degli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» svolge un ruolo fondamentale. Tutte le ricette e tutti i metodi di preparazione sono reperibili negli opuscoli della manifestazione «Babičini kolači» («Babičini kolači», Contea di Krapina-Zagorje, Krapina, 2016).

La fama degli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» si è ulteriormente consolidata nel 2012, quando la contea di Krapina-Zagorje li ha inseriti nell'elenco dei prodotti agricoli forestali autoctoni e dei piatti tradizionali della gastronomia dello Hrvatsko Zagorje. Inoltre il ministero della Cultura della Croazia ha inserito «[l]a preparazione degli 'Zagorski štrukli' fatti in casa» nell'elenco del patrimonio culturale immateriale protetto.

Gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» sono reperibili sul mercato con questo nome e sono presenti in quasi tutti i ristoranti della regione dello Hrvatsko Zagorje e in un'area più vasta (opuscoli dei ristoranti Kod Starog a Kumrovec e Vuglec Breg a Krapina). La «Štruklijada» annuale, che si svolge ogni anno in una diversa città dello Hrvatsko Zagorje con la partecipazione di numerosi ristoratori, testimonia che il nome «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» è in uso da molto tempo (opuscolo di invito alla «Štruklijada»). L'opuscolo «Paradiso in tavola», che promuove una serie di ristoranti e hotel della regione dello Hrvatsko Zagorje, oltre a fornire informazioni di base sulle relative strutture, contiene una breve descrizione dei piatti tradizionali offerti e, in particolare, afferma che «[...] gli 'Zagorski štrukli' fatti in casa con formaggio fresco di latte vaccino sono imperdibili [...]».

In molti ricettari e in vari siti web si possono trovare ricette per la preparazione degli «Zagorski štrukli», o «Zagorski štruklji», a conferma di quanto questi nomi siano diffusi, riconoscibili e rinomati.

La migliore dimostrazione della reputazione degli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» e del loro legame con lo Hrvatsko Zagorje sono i risultati di un sondaggio con 1 000 intervistati, condotto in Croazia nel 2018. Dal sondaggio è emerso che il 90 % degli intervistati associa gli *štrukli* con lo Hrvatsko Zagorje, mentre il 91 % considera gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» un prodotto alimentare proveniente dallo Hrvatsko Zagorje. Inoltre il 95 % degli intervistati ritiene che gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» dovrebbero essere menzionati nel materiale promozionale, nelle pubblicazioni culinarie e nelle monografie relative allo Hrvatsko Zagorje. La maggior parte degli intervistati (il 91 %) ritiene che gli «Zagorski štrukli»/«Zagorski štruklji» godano di fama in Croazia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Zagorski%20strukli.pdf
