

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

(2019/C 320/06)

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

«**BJELOVARSKI KVARGL**»N. UE: **PGI-HR-02382 – 3.1.2018**DOP () IGP (**X**)**1. Nome**

«Bjelovarski kvargl»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

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

Classe 1.3. Formaggi

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

Il «Bjelovarski kvargl» è un formaggio ottenuto da formaggio di latte vaccino fresco che, dopo lo sgocciolamento, è mescolato con sale e paprica e modellato a forma di piccoli coni appuntiti che sono quindi asciugati e affumicati. Il «Bjelovarski kvargl» è prodotto, esclusivamente a mano secondo la tradizione.

Il formaggio si presenta sotto forma di cono appuntito di diametro compreso tra 40 mm e 65 mm, altezza compresa tra 70 mm e 100 mm e peso da 60 g a 110 g. La pasta ha una consistenza soda e densa. Il colore del prodotto finito varia dal grigio pallido al rosso scuro; l'affettatura sul piano orizzontale rivela un colore rosato con grani bianchi chiaramente visibili. Il «Bjelovarski kvargl» ha un gusto leggermente acido e intenso e all'olfatto si caratterizza per l'odore affumicato, con un pronunciato aroma di paprica. Il pH massimo del prodotto finito è 4,9, con tenore di materie grasse del latte pari a 14,5 g/100 g.

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

Il «Bjelovarski kvargl» è prodotto a partire da formaggio di latte vaccino fresco sgocciolato. Nella produzione sono utilizzati i seguenti ingredienti: sale, paprica e occasionalmente aglio.

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

Tutte le fasi, dalla lavorazione della materia prima alla realizzazione del prodotto finito, devono avvenire nella zona geografica definita al punto 4. Se non è immediatamente immesso sul mercato, il prodotto è avvolto in un foglio in PVC e collocato in un apparecchio frigorifero, dove può rimanere fino a 15 giorni per preservarne la freschezza.

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

—

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il formaggio «Bjelovarski kvargl» è prodotto nella contea di Bjelovar-Bilogora, delimitata a nord dalla contea di Koprivnica-Križevci, a nord-est dalla contea di Virovitica-Podravina, a sud dalla contea di Sisak-Moslavina e a ovest dalla contea di Zagabria. La contea di Bjelovar-Bilogora comprende cinque città, Bjelovar, Čazma, Daruvar, Garešnica e Grubišno Polje, e 18 comuni: Berek, Dežanovac, Đulovac, Hercegovac, Ivanska, Kapela, Končanica, Nova Rača, Rovišće, Severin, Sirač, Šandrovac, Štefanje, Velika Pisanica, Veliki Grđevac, Veliko Trojstvo, Velika Trnovitica e Zrinski Topolovac.

5. Legame con la zona geografica

La protezione del prodotto «Bjelovarski kvargl» si basa sul metodo di produzione tradizionale della contea di Bjelovar-Bilogora, che gli ha procurato una reputazione che ha origini lontane e si è mantenuta fino a oggi.

La contea di Bjelovar-Bilogora è situata nella parte nord-occidentale della Croazia. La zona geografica delimitata è dominata da zone erbose basse e per questo motivo la popolazione locale vi pratica l'agricoltura e l'allevamento sin dall'antichità. Il latte e i prodotti lattiero-caseari sono ingredienti importanti in molti piatti consumati dagli abitanti dell'area di Bjelovar-Bilogora. I documenti più antichi mostrano che già 200 anni fa la popolazione di questa zona si dedicava all'allevamento di bestiame e alla produzione di formaggio.

Il prodotto lattiero-caseario più comunemente utilizzato come ingrediente di vari piatti era il formaggio di latte vaccino fresco o le preparazioni a base di tale formaggio. Poiché il formaggio vaccino fresco ha una durata di conservazione limitata, i piccoli produttori locali hanno ideato e perfezionato un modo per ottenere dal formaggio di latte vaccino fresco un formaggio che potesse essere consumato per un periodo di tempo più lungo e che prevede asciugatura all'aria e affumicatura. Questo metodo di produzione, che ha effettivamente prolungato la durata di conservazione del formaggio, è strettamente legato alle conoscenze e competenze dei produttori locali, fondamentali per legare l'intera miscela e renderla morbida. Il metodo è diventato tradizionale in quanto l'intero procedimento di produzione avviene esclusivamente a mano e, sostenuto dalle conoscenze e dall'esperienza, è tramandato di generazione in generazione.

La differenza tra il «Bjelovarski kvargl», il formaggio «Turoš» (prodotto nella contea di Međimurje) e il formaggio «Prgica» (proveniente dalla contea di Varaždin) è stata dimostrata nel 2015 da K. Valkaj nella tesi di dottorato, per la quale ha svolto anche studi scientifici (Valkaj K (2015), *Međimurski turoš u odnosu na varaždinsku prgicu i bjelovarski kvargl*, tesi di dottorato). I risultati degli studi hanno confermato l'esistenza di differenze percepibili tra i metodi di produzione tradizionali, la composizione chimica, le caratteristiche fisiche, la consistenza e le caratteristiche organolettiche (gusto e aroma) dei vari formaggi. La differenza principale tra il metodo di produzione del «Bjelovarski kvargl» e quello dei formaggi «Turoš» e «Prgica» consiste nel fatto che, diversamente da questi ultimi, dopo l'asciugatura il «Bjelovarski kvargl» è sottoposto anche ad affumicatura (per un massimo di 3 ore). Il «Bjelovarski kvargl» presenta inoltre una forma conica più appuntita rispetto al «Prgica» o al «Turoš».

In tempi più recenti, la reputazione di cui gode il «Bjelovarski kvargl» è dimostrata dal fatto che il nome e il metodo di preparazione tradizionale sono stati menzionati in pubblicazioni specializzate in latte e formaggi, come l'edizione del marzo 2013 della rivista *Mlijeko i ja* [«Il latte ed io»].

Il «Bjelovarski kvargl» non è prodotto in modo industriale; ogni fase della trasformazione è effettuata secondo il metodo tradizionale, ovvero esclusivamente a mano e utilizzando attrezzature tradizionali. Ciò sottolinea ulteriormente l'importanza del know-how preservatosi nelle piccole fattorie della contea di Bjelovar-Bilogora; i processi di asciugatura e affumicatura del prodotto ne prolungano la durata di conservazione, rendendolo edibile per un periodo più lungo rispetto al normale formaggio fresco.

Il nesso di causalità tra il «Bjelovarski kvargl» e la zona geografica delimitata, la contea di Bjelovar-Bilogora, si basa sulla reputazione del prodotto e sul metodo di produzione tradizionale.

È a partire dalla fine del ventesimo e dall'inizio del ventunesimo secolo che viene fatto riferimento specifico alla reputazione del prodotto «Bjelovarski kvargl», quando nella regione comprendente la città di Bjelovar e i suoi dintorni si sono svolti eventi di degustazione. Tali eventi si tengono ancora oggi; uno di questi, organizzato per diversi anni consecutivi, è la Fiera internazionale di Bjelovar (Međunarodni bjelovarski sajam), nel corso della quale i produttori agricoli espongono e vendono prodotti agricoli autoctoni provenienti dalla regione di Bjelovar-Bilogora, tra cui il formaggio «Bjelovarski kvargl» (ventiduesima Fiera internazionale d'autunno di Bjelovar, 2014).

La città di Bjelovar è rinomata nella contea di Bjelovar-Bilogora per la secolare tradizione di produzione di latte e formaggio, per la quale si è guadagnata l'appellativo di «città del formaggio». Per questo motivo, dal 2006 a Bjelovar si tiene una fiera denominata «Giorni del formaggio nella città del formaggio» (*Dani sira u gradu sira* [Giorni del formaggio nella città del formaggio], catalogo degli espositori, 2015). In questa occasione i piccoli agricoltori espongono, promuovono e vendono i formaggi tradizionali provenienti dalla regione di Bjelovar-Bilogora, incluso il «Bjelovarski kvargl». Uno speciale gruppo di valutatori giudica i formaggi esposti e premia i migliori produttori.

Il formaggio «Bjelovarski kvargl» ha ottenuto targhe d'oro e d'argento alla fiera campionaria tenutasi a Grubišno Polje (tredicesima fiera campionaria - fiera del formaggio 2015, targhe d'oro e d'argento vinte dall'azienda agricola a conduzione familiare OPG Ankica Kraljic di Bjelovar).

Oltre agli aspetti storici e culturali, la regione di Bjelovar-Bilogora è altresì rinomata per la variegata offerta gastronomica dei suoi esercizi di ristorazione, fondata su prodotti autoctoni tradizionali che le danno visibilità (Bistro Franc, 2017, menu).

Il collegamento tra il nome «Bjelovarski kvargl» e la regione di Bjelovar-Bilogora è evidente nel modo in cui la regione è promossa in diverse pubblicazioni turistiche, dove questo formaggio è presentato come una specialità tradizionale che fa parte dell'offerta gastronomica di molte aziende agricole locali (Kapljica turist d.o.o., *Na krilima Bilogore* [Sulle ali di Bilogora]).

L'affermazione su scala mondiale della reputazione del «Bjelovarski kvargl» è confermata anche dalla più completa pubblicazione a livello globale sull'industria casearia: il libro «Formaggio» (Oxford University Press, 2016, *Cheese* [Formaggio]).

La produzione del «Bjelovarski kvargl» da parte dei piccoli produttori preserva la tradizione e impedisce la scomparsa della produzione di prodotti lattiero-caseari tradizionali. La reputazione del «Bjelovarski kvargl» continua ad essere mantenuta a livello locale grazie ai piccoli produttori della zona che ne hanno sempre sottolineato il nome nelle conversazioni quotidiane e al momento dell'immissione del prodotto sui mercati locali (Bjelovarski list (2015), «Bjelovarski kravljji sir ne gubi na popularnosti» [«Il formaggio di latte vaccino di Bjelovar non perde popolarità»]).

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_proizvoda_Bjelovarski_kvargl_2019.pdf
