

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

(2020/C 309/10)

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

«RUDARSKA GREBLICA»

n. UE: PGI-HR-02383 — 3.1.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Rudarska greblica»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 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

La «Rudarska greblica» è un prodotto composto da una pasta sottile lavorata a mano e cotta in forno e da un ripieno di formaggio fresco di latte vaccino. All'impasto a base di formaggio è possibile aggiungere noci tritate, spinaci, bietole da costa, ortiche, porri, menta e carote gialle grattugiate.

Dopo la cottura in forno, la «Rudarska greblica» è tagliata in pezzi rettangolari di non più di 2,5 cm di altezza. La «Rudarska greblica» è morbida esternamente e ha un cuore succulento e cremoso che sembra sciogliersi in bocca. Colore: l'esterno della crosta è di colore da giallo scuro a dorato. Sapore: il prodotto risulta salato al palato e sprigiona un aroma di formaggio vaccino.

La «Rudarska greblica» può essere consumata pochi minuti dopo la cottura.

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

La «Rudarska greblica» è fatta con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero, olio di girasole, strutto, uova, burro, latte fresco, acqua, sale, panna acida, lievito fresco, zucchero, formaggio di latte vaccino fresco, noci tritate, spinaci, bietole da costa, ortiche, porri, menta e carote gialle grattugiate.

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

Tutte le fasi della produzione della «Rudarska greblica», comprese la preparazione, la lavorazione e la formatura dell'impasto, la preparazione del ripieno e la cottura del prodotto, devono avvenire interamente nella zona geografica di cui al punto 4, a meno che il prodotto non sia immesso sul mercato congelato, nel qual caso può essere cotto al di fuori della zona geografica delimitata.

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

La «Rudarska greblica» ha una caratteristica forma rettangolare, che si ottiene tagliando il prodotto finito, cotto al forno, in pezzi di altezza non superiore a 2,5 cm. La focaccia è immessa sul mercato come prodotto finito dopo la cottura in forno. Può anche essere conservata come prodotto congelato pronto per la cottura.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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 della «Rudarska greblica» comprende la cittadina di Rude e i paesi limitrofi: Cerje Samoborsko, Braslovje, Kotari, Manja Vas, Bukovje Podvrško e Prekrižje Plješivičko.

5. Legame con la zona geografica

La protezione del prodotto «Rudarska greblica» si basa sulla sua reputazione e sulla tradizione legata alla sua produzione, nonché sull'abilità richiesta nella sua preparazione.

La zona di produzione della «Rudarska greblica» si trova in una valle del sistema montuoso Samoborsko Gorje, famosa per l'elevato numero di miniere un tempo ricche di rame, in funzione fin dal XIII secolo.

Secondo la tradizione orale della zona, la «Rudarska greblica» veniva già preparata dalle mogli dei minatori nella prima metà del XVI secolo. Poiché all'epoca le famiglie di minatori erano per la maggior parte povere, la «Rudarska greblica» costituiva la modesta razione di cibo dei minatori, se non addirittura, il più delle volte, il loro pasto principale. La povertà diffusa costringeva le mogli dei minatori a preparare la «Rudarska greblica» usando soltanto ingredienti semplici (farina, latte, uova e formaggio vaccino fresco). Con ingegno e bravura, queste donne riuscirono a creare un prodotto unico che, nel tempo, è stato associato alla vita in miniera.

Il nome «Rudarska greblica» deriva da un utensile tradizionale denominato «greblica» (paletta da forno) usato per attizzare le braci nel forno di casa dei minatori, perché la forma della focaccia ricorda quella di questo utensile.

Sebbene l'abilità e la perizia delle persone siano di primaria importanza nel preparare la «Rudarska greblica», altrettanto essenziale è rispettare le regole tradizionalmente previste per la preparazione del prodotto, che sono descritte di seguito.

La «Rudarska greblica»:

- deve essere saporita e avere un ripieno di formaggio vaccino, al quale può essere aggiunto uno dei seguenti ingredienti: noci tritate, spinaci, bietole da costa, menta, ortiche, porri o carote gialle grattugiate;
- l'impasto usato per la «Rudarska greblica» deve essere lavorato a mano e steso in uno strato molto sottile;
- i bordi dell'impasto devono essere premuti e rigirati verso l'alto, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura;
- il bordo dell'impasto crudo è lavorato a mano in modo da sovrapporre la base al foglio di pasta superiore; la parte finale dei bordi va quindi ripiegata verso l'interno e incisa a mano;
- prima della cottura, la superficie dell'impasto deve essere bucherellata qua e là, per evitare che si gonfi e si rompa;
- dopo la cottura, la superficie della focaccia va spalmata con burro o margarina.

La «Rudarska greblica» è stata oggetto di iniziative promozionali ed esposta fin dagli anni Ottanta in molte fiere dedicate al settore gastronomico nazionale, assumendo una posizione di rilievo. Su proposta dell'ensemble folcloristico «Oštrc» di Rude, dal 1985 si tiene nella cittadina un evento noto come *Dani Rudarske grebljice* [Giornate della «Rudarska greblica» (la focaccia dei minatori)], tradizionalmente programmato nel primo fine settimana di luglio (*Samoborske novine* (1985), «*Dan Rudarske grebljice*»). Negli ultimi anni è stata organizzata una competizione per proclamare la migliore «Rudarska greblica». I concorrenti sono donne di Rude discendenti da antiche famiglie di minatori. Il frutto del loro lavoro artigianale è valutato da una giuria di esperti. I visitatori più giovani possono cimentarsi nella preparazione della «Rudarska greblica» partecipando a laboratori di cucina.

Oggi la tradizione della «Rudarska greblica» è portata avanti dalle donne di Rude, che ne trasmettono l'arte della preparazione alle giovani generazioni, soprattutto alle loro figlie, per evitare che questo sapere vada perduto [*Ekološko društvo Samobor* (Società ecologica di Samobor) (1992), premio ad Ana Nikl per la «Rudarska greblica»]. Un'usanza tradizionale, praticata da tempo immemorabile nella zona delimitata di produzione di cui al punto 4 e in voga ancora ai nostri giorni, è quella di accogliere gli ospiti con una «Rudarska greblica» in tavola.

Grazie alla «Rudarska greblica», che è ormai divenuta il «marchio» di Rude e dei paesi limitrofi, il turismo nella cittadina è aumentato, permettendo la riapertura della miniera ristrutturata di Sveta Barbara, che è anche sede di un museo. Il museo all'aperto ha conservato traccia della bellezza del mondo sotterraneo di Rude. I materiali turistici del museo contengono informazioni sulla «Rudarska greblica». Il museo offre anche la possibilità di assaggiare la «Rudarska greblica» tutto l'anno.

La «Rudarska greblica» non è soltanto diventata un mezzo di sussistenza per gli abitanti della zona delimitata, ma è anche parte del patrimonio culturale della regione. Ne sono testimonianza anche le poesie dei poeti di Samobor (Cvetković, K (2004), *«Ja rudarski trsek»*, Matica hrvatska), in cui è menzionata la «Rudarska greblica».

La giornalista Božica Brkan descrive le competenze richieste per la preparazione della focaccia e il suo legame con Rude in un articolo pubblicato nella rivista «Iće & piće» (Cibo e bevande), una delle più illustri riviste culinarie della Croazia, nel 2007 [Brkan, B. (2007), *Greblica — tenka gibanica rudarska* (La «Greblica», la sottile focaccia al formaggio dei minatori), *Iće & Piće*].

A testimonianza della reputazione specifica del nome del prodotto e della sua lunga tradizione di produzione vi è il fatto che nel 2007 la «Rudarska greblica» è stata iscritta nell'elenco dei beni culturali immateriali protetti della Repubblica di Croazia, gestito dal ministero della Cultura (decisione del ministero della Cultura sul patrimonio culturale immateriale, 2007).

Al collegamento tra la «Rudarska greblica» e la cittadina di Rude si accenna anche nella pubblicazione *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* (Guida alle icone della gastronomia croata) (2007), in cui la «Rudarska greblica» figura tra le specialità simbolo della cucina croata.

La specificità della «Rudarska greblica» va ricercata nell'abilità e nelle competenze necessarie per la preparazione del prodotto, come si evince dall'articolo pubblicato nella rivista «Dobra hrana» (Cibo buono) (*Jutarnji list*, «Dobra hrana», 2012).

Il nesso causale tra la «Rudarska greblica» e la zona geografica identificata deriva dalla reputazione del prodotto e dal suo tradizionale metodo di produzione, in cui il fattore umano (l'abilità e la perizia nella preparazione del prodotto) è fondamentale. Queste conoscenze sono tramandate di generazione in generazione, per cui una buona parte degli abitanti di Rude sa preparare questa specialità.

La zona geografica di produzione della «Rudarska greblica» è una popolare destinazione per il turismo escursionistico, ricca di cappelle e rifugi montani frequentati da associazioni di arrampicata e turisti. Per questo motivo, anche le guide turistiche fanno riferimento alla «Rudarska greblica» come una delle specialità regionali da non perdere, offerta dalle strutture ricettive della zona e a cui nessun turista e visitatore dovrebbe rinunciare (AMACZIZ, 2013). Data la posizione geografica del territorio, la maggior parte dei residenti di Rude e della zona circostante si occupa di produzione agricola su piccola scala. Di conseguenza, l'offerta gastronomica dei fornitori di servizi di ristorazione della zona [Gelateria (2016), *Slatka tvornica Medenko* ("Pasticceria e gelateria Medenko"), listino prezzi] si basa principalmente sui prodotti locali [Randić, M. e Ritting-Beljak, N. (2006), *Svijet hrane u Hrvatskoj* (Il mondo del cibo in Croazia)].

Il nome «Rudarska greblica» ricorre inoltre nel linguaggio quotidiano degli abitanti della zona [Obrt Parna pekara (2016), ricetta].

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/83/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Rudarska-greblica.pdf>
