

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 197/09)

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

«VARAŽDINSKI KLIPIČ»

N. UE: PGI-HR-02386 — 16.1.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Varaždinski klipič»

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

Il prodotto finale «Varaždinski klipič», è un impasto cotto al forno a forma di bastoncino, lungo almeno 25 cm e con almeno quattro pieghe per lato. L'interno del prodotto da forno «Varaždinski klipič» è di colore bianco e presenta piccoli fori irregolari che si formano con la lievitazione dell'impasto, mentre la superficie esterna della crosta assume un colore irregolare che va dal giallo scuro al dorato. La superficie del «Varaždinski klipič» è spennellata con uovo e cosparsa di semi di cumino. Struttura esterna: consistenza liscia e compatta. Struttura interna: morbida e tenera. Al consumo, il «Varaždinski klipič» dona una sensazione di croccantezza in bocca, con una prima impressione di morbidezza al palato, prima di sciogliersi in bocca. Ha un gusto lattiginoso, leggermente aspro.

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

Oltre alla farina di grano tenero, gli ingredienti per la preparazione dell'impasto utilizzato per produrre il «Varaždinski klipič» sono latte, olio di girasole o vegetale, lievito, zucchero e sale.

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

Tutte le fasi della produzione, dalla preparazione e realizzazione dell'impasto, alla formazione dei filoncini, fino alla cottura del prodotto finale «Varaždinski klipič» devono avvenire nella zona geografica definita nel punto 4.

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

—

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

—

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del «Varaždinski klipič» comprende la zona geografica dell'intera contea di Varaždin. La contea di Varaždin confina con la Slovenia a nordovest, con la contea di Međimurje a nord, con la contea di Koprivnica-Križevci a est, con la contea di Zagabria a sud e con la contea di Krapina-Zagorje a sudovest.

5. Legame con la zona geografica

La protezione del «Varaždinski klipič» si basa sulla reputazione che si è guadagnata grazie a una lunga tradizione di produzione e ai suoi legami con la contea di Varaždin.

Il nome «Varaždinski klipič» e la sua ricetta sono apparsi per la prima volta nel XVIII secolo, e la ricetta si è tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri. La gastronomia della contea di Varaždin è fortemente influenzata dalla cucina mitteleuropea, ma conservando le antiche ricette popolari originarie di questa regione è riuscita a mantenere la sua autonomia. Il «Varaždinski klipič» è stato prodotto per la prima volta dalle casalinghe della regione di Varaždin, che con farina di grano e di mais — gli ingredienti principali per la sua preparazione — e ricorrendo al proprio ingegno e alle loro capacità culinarie preparavano i filoncini a mano, come si fa ancora oggi. Una delle caratteristiche della regione di Varaždin era un settore dei prodotti da forno ben sviluppato, con la produzione di pane e pasticceria risalente alla fine del XIII secolo. Col tempo il processo di preparazione del «Varaždinski klipič» è stato trasmesso dalle casalinghe locali ai panettieri della regione di Varaždin, che nel corso di molti anni hanno acquisito l'esperienza e la conoscenza necessarie per preparare il «Varaždinski klipič», poi tramandate di generazione in generazione. In questo modo si è affermata la tradizione della preparazione del «Varaždinski klipič», tradizione che avrebbe incluso sia le casalinghe che i panettieri e la cui reputazione sarebbe stata strettamente legata alla regione di origine. Sono state pubblicate svariate opere gastronomiche su come preparare il «Varaždinski klipič».

La parola «*klip*» appare per la prima volta nei dizionari già all'inizio del XVIII secolo, e prima della fine del XIX secolo ha iniziato a denotare un «tipo di spiga [di grano] simile a un bastoncino». Alla fine, questo particolare filoncino di pane saporito a forma di pannocchia (*klip*) è diventato celebre con il diminutivo «*klipič*» nella zona di Varaždin (T. Liplijn, 2013, *Rječnik varaždinskoga kajkavskog govora*).

Vi è un metodo particolare per la preparazione dell'impasto, che viene steso prima di essere tagliato a strisce e arrotolato nella sua forma finale, quella di un filoncino. Ciò che distingue il «Varaždinski klipič» da altri prodotti da forno analoghi è che esso deve avere quattro pieghe su entrambi i lati. L'abilità nel realizzare impasti di tali forma e aspetto comprova le conoscenze e le competenze dei produttori della contea di Varaždin. L'impasto preparato in questo modo conferisce al «Varaždinski klipič» il suo aspetto esterno e interno, una consistenza e un gusto particolari, rendendolo un prodotto da forno unico.

Il «Varaždinski klipič» è caratterizzato da una sensazione di leggera croccantezza in bocca, con una spolverata di semi di cumino che lo distingue dalle pezzature di pane simili, mentre la sua superficie esterna presenta una colorazione irregolare che va dal giallo scuro al dorato.

Il carattere distintivo del «Varaždinski klipič» è descritto in un articolo della rivista culinaria *Kuchnia*, che ha dedicato un numero monografico alla tradizione gastronomica della Croazia e di Varaždin (rivista *Kuchnia*, 2005, *Slone paluchy z Varaždina*).

La protezione del «Varaždinski klipič» si basa sulla reputazione che si è guadagnata grazie a una lunga tradizione di produzione. Sulla copia di una fattura risalente al 1916 conservata nel museo comunale di Varaždin si legge: «Le truppe civili pagano al panettiere Antun Bakač 10 corone per la consegna di 300 klipič» (Panettiere Antun Bakač, 1916, museo comunale di Varaždin), indicante la lunga tradizione della produzione nella contea di Varaždin. La peculiarità del metodo di produzione tradizionale utilizzato dai panettieri e dagli chef locali è il risultato della loro abilità nella preparazione dell'impasto, per il quale è fondamentale ottenere la giusta proporzione degli ingredienti e impastare a mano fino a ottenere il formato finale, a forma di bastoncino.

I riferimenti al «Varaždinski klipič» nelle varie pubblicazioni sono la prova della reputazione di cui gode il prodotto. Fra i numerosi riferimenti al «Varaždinski klipič» si annoverano:

- un libro del 2007 dal titolo *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Guida alle icone della cucina croata], contenente la ricetta per la preparazione del «Varaždinski klipič», che si può trovare sui menu dei ristoratori della città e nei dintorni di Varaždin (autori vari, *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007);
- un articolo uscito nel 1987 sul giornale *Varaždinske vijesti* durante i giochi universitari estivi, dove si afferma che «praticamente nessuno ha potuto resistere ai “Varaždinski klipič”, anche se pochi ne ricordano il nome» (*Varaždinske vijesti*, 1987);

- una monografia del 2006 dal titolo *Varaždin u slici i riječi* (Varaždin in parole e immagini), secondo cui «fra le specialità locali si annoverano i *Varaždinski klipič, pogačice s čvarcima* (focaccine con ciccioli di maiale) e *Varaždinski medenjaci* (pan di zenzero)» (Stanek d.o.o. 2006, *Varaždin u slici i riječi*);
- riferimenti al *Varaždinski klipič* come prodotto tradizionale della città di Varaždin: le pubblicazioni «*Putovi tradicionalne hrane — POT*» (Percorsi gastronomici tradizionali) (Guida POT 2007) e «*Krenite na via Urbium*» (Prendere la Via Urbium) (B. Tropp, 2008: *Prilika za kulinarske specijalitete*, In: B. Zavrnik, *Krenite na Via Urbium*).

Affinché i prodotti tradizionali come il «*Varaždinski klipič*» non siano dimenticati, la contea di Varaždin ospita da molti anni ormai dei laboratori didattici nelle scuole materne, dove si tramanda l'abilità nella preparazione dei prodotti tradizionali locali ai bambini in età prescolare, in modo che possano apprezzare e consumare prodotti squisitamente tradizionali una volta raggiunta l'età adulta [contea di Varaždin e *Dječji vrtić* (scuola materna) Zeko 2015: *Šetnja varaždinskim krajem* (A passeggio nella regione di Varaždin)].

Per concludere, il «*Varaždinski klipič*» è uno dei pochi prodotti ad aver avuto una canzone scritta e composta in suo onore (Đ. Miketa, N. Grabar e coro di voci bianche di Štiglec, 2008, *Varaždinski klipiči*).

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-Varazdinski-klipic.pdf>
