



C/2023/1426

7.12.2023

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

(C/2023/1426)

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

"Ludbreški hren"

N. UE: PGI-HR-02798 — 17.8.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome

"Ludbreški hren"

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

Il nome "Ludbreški hren" si riferisce alla radice cruda, ovvero non trasformata, dell'omonima varietà di cren. La radice immessa sul mercato è lunga fino a 50 cm e pesa fino a 700 grammi.

Il "Ludbreški hren" è la radice di una coltura vegetale derivata dalla pianta di cren (*Armoracia rusticana* P. Gaertn., B. Mey. & Schreb.) che cresce come specie autoctona e omonima varietà da conservazione esclusivamente nella zona geografica delimitata. È una pianta forte e robusta il cui stelo presenta foglie larghe ed erette che possono crescere fino a 150 cm di altezza.

La radice del "Ludbreški hren" rappresenta la parte sotterranea dell'ortaggio che spesso è ramificata, cilindrica, ispessita e polposa. La superficie della radice, dalla forma affusolata e con una sezione trasversale rotonda, è liscia o leggermente ruvida, di colore bianco giallognolo sull'esterno e da bianco a bianco sporco all'interno.

Le caratteristiche organolettiche del "Ludbreški hren" sono le seguenti: piccantezza, asprezza e un gusto rinfrescante. Il "Ludbreški hren" è consumato come prodotto fresco, prevalentemente come contorno e condimento.

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

—

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

Tutte le fasi della produzione del "Ludbreški hren", dalla realizzazione delle talee all'immissione sul mercato del prodotto finale, devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

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

La conservazione e il confezionamento del "Ludbreški hren" devono avvenire nella zona geografica delimitata di cui al punto 4, per garantire l'origine e assicurare il controllo e la salvaguardia della qualità del prodotto, minimizzando l'esposizione della radice alle condizioni atmosferiche.

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

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del "Ludbreški hren" comprende la zona geografica dell'intera contea di Varaždin, che confina con la Slovenia a nord-ovest, 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 sud-ovest.

5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione del nome del prodotto "Ludbreški hren" si basa sulla tradizione della produzione e sulla rinomanza del prodotto.

Specificità della zona geografica

La maggior parte della zona geografica di cui al punto 4 è costituita da seminativo, caratteristica che spiega il motivo per cui gli abitanti della regione di Varaždin sono agricoltori da tempo immemorabile. La radice di cren è un ingrediente base dell'alimentazione degli abitanti della regione di Varaždin. La coltivazione estensiva non avrebbe mai potuto soddisfare le esigenze di una popolazione in crescita o della trasformazione industriale. Di conseguenza, con l'aumentare della domanda di cren come materia prima nell'industria alimentare ha iniziato a essere coltivato in aree più ampie.

Nella contea di Varaždin l'ubicazione più favorevole alla coltivazione di cren è nelle pianure e nei dolci pendii, nonché nelle piccole valli scavate da fiumi e torrenti. Il cren cresce meglio su suolo profondo, fertile e soffice, con pH da neutro a leggermente acido.

Secondo la classificazione climatica di Köppen, la contea di Varaždin è caratterizzata da un clima temperato e umido con estati calde (Cfb). La temperatura media annua su 30 anni è di 9,9 °C, mentre la media delle precipitazioni totali annue è di 879 mm. Le temperature medie diurne mensili durante il periodo di vegetazione per il cren (aprile-ottobre) vanno da 15 °C a 20 °C, ideali per coltivare il cren. Non è insolito che le temperature durante l'estate superino i 30 °C. Il primo gelo autunnale compare a ottobre, quando la temperatura durante la notte scende sotto 0 °C. I tre mesi estivi (giugno-agosto) sono i più umidi, con precipitazioni medie di oltre 90 mm, che rappresentano circa un terzo delle precipitazioni annuali. Circa il 60 % delle precipitazioni si verifica durante il periodo di vegetazione (aprile-settembre). La distribuzione delle precipitazioni ben si adatta alla coltivazione del "Ludbreški hren". Occasionalmente gli inverni nella contea di Varaždin possono essere freddi e senza neve, con temperature minime diurne inferiori a - 10 °C.

Poiché il suolo e il microclima svolgono un ruolo significativo nella selezione di una cultivar adatta, grazie a queste condizioni pedoclimatiche il "Ludbreški hren" prospera in questa zona e acquisisce le sue caratteristiche peculiari.

Oltre alle caratteristiche naturali della zona di produzione già citate, anche il fattore umano è cruciale, incluso il metodo di piantagione tradizionale e la conoscenza della tecnica di coltivazione del cren, che sono importanti per preservare le caratteristiche della varietà da conservazione.

La coltivazione del "Ludbreški hren" richiede una considerevole manodopera per rifinire le talee da piantare, potare i germogli laterali durante la vegetazione ed estrarre e rifinire la radice per la commercializzazione. Al fine di produrre una radice di "Ludbreški hren" uniforme e ben formata, cilindrica, polposa, dalla forma leggermente affusolata e con una sezione trasversale rotonda, i produttori sradicano la pianta quando le foglie sono cresciute di circa 20 cm. Durante questo processo, i

germogli secondari in eccesso sono rimossi dalla cima della radice, lasciando solo la radice più sviluppata, che è di nuovo interrata. La rimozione della radice secondaria e la rincalzatura devono essere pianificate ed eseguite con tempo nuvoloso, senza vento, preferibilmente prima che cominci a piovere, per ridurre lo stress sulla pianta.

Una caratteristica particolare della tecnica di produzione è il processo di raccolta progressivo, da ottobre e per tutto l'inverno, mentre la radice è nel terreno. Inoltre il cren è estratto a mano o utilizzando attrezzi specifici per estrarre le radici da una profondità maggiore; l'estrazione profonda è essenziale per non danneggiare la radice di un anno, che servirà da materiale di moltiplicazione per l'anno successivo.

Grazie a queste condizioni climatiche e alle caratteristiche del suolo, unite ai metodi specifici e alle conoscenze acquisite sulla coltivazione del cren, il "Ludbreški hren" è prodotto ormai da molti anni nella zona di cui al punto 4 e ha guadagnato la reputazione di un prodotto apprezzato, originale e tradizionale ottenuto dall'omonima varietà da conservazione.

Specificità del prodotto

Il "Ludbreški hren" è un prodotto ottenuto dall'omonima varietà da conservazione del cren. Le sue caratteristiche, quali una pronunciata piccantezza, l'asprezza e un gusto rinfrescante, sono il risultato dell'interazione tra l'ambiente (clima, topografia, posizione), il metodo di produzione e la tecnica di coltivazione tradizionali. Le varietà da conservazione provengono da fonti genetiche vegetali nazionali che non sono state create come risultato di una riproduzione selettiva sistematica e sono preservate e propagate in Croazia. L'ibridazione spontanea, la selezione naturale influenzata dall'ambiente e l'attenta selezione compiuta dai coltivatori nel corso di molti anni hanno creato numerose e preziose eco-popolazioni di ortaggi di varie caratteristiche in molte regioni croate. Per un'ulteriore propagazione sono state usate solo quelle eco-popolazioni che si sono adattate meglio alle condizioni locali, hanno prodotto rese soddisfacenti e presentato una buona qualità. Il "Ludbreški hren" è una di tali varietà vegetali da conservazione (allegato 3.3: Hrvatsko agronomsko društvo, 2014, *Čuvajmo stare sorte povrća* [Conserviamo le vecchie varietà vegetali]).

La pianta del "Ludbreški hren" cresce più intensivamente a temperature comprese tra 17 e 20 °C. È inoltre resistente alle basse temperature e può sopravvivere a temperature invernali inferiori a - 45 °C mentre è dormiente.

La radice del "Ludbreški hren" è la parte sotterranea della radice della pianta e presenta una forma riconoscibile e regolare, leggermente affusolata e una sezione trasversale rotonda. È caratterizzata da piccantezza e asprezza e da un gusto rinfrescante.

Il "Ludbreški hren" è commercializzato per un lungo periodo di tempo, da Natale a Pasqua (secondo il quotidiano *Ludbreške novine*, 2007, pag. 4). Il motivo per cui il "Ludbreški hren" fresco può essere venduto in questo lungo periodo, che copre almeno per tutti i mesi invernali, è senza dubbio perché rimane all'aria aperta ed è raccolto/estratto gradualmente, solitamente dalla fine di ottobre e per tutto l'inverno, mentre la radice è dormiente.

La reputazione del "Ludbreški hren" e le preferenze dei consumatori sono evidenziate dal quotidiano *24sata*, che ha pubblicato un'indagine realizzata dal suo gruppo di esperti alimentari in cui il "Ludbreški hren" è stato votato come il preferito tra sei tipi di cren. Gli intervistati hanno sostenuto che questo era il parere "del grande pubblico" (*24sata*: "Hrenovi su bili fini, ali svi su plakali" [I rafani erano buoni, ma gli occhi di tutti lacrimavano], 2016, pagg. 16-17).

La popolare rivista alimentare *Oblizeki* ha addirittura pubblicato un articolo che presentava un pasto da cinque portate realizzato usando il "Ludbreški hren": antipasto freddo – Tartare di tonno con avocado e una spolverata di "Ludbreški hren" extra piccante; antipasto caldo – Salmone con "Ludbreški hren" extra piccante e valerianella; portata principale – Ravioli di pollo con funghi cosparsi di "Ludbreški hren" con prezzemolo; primo dessert – Mini torta di mele con "Ludbreški hren" e mirtilli rossi; secondo dessert – Torta con cioccolato bianco, lamponi e "Ludbreški hren" grattugiato (*Oblizeki*, sito web: "Hren kušajte i u slasticama s jabukama i s čokoladom" [Provate il cren anche con dessert di mele e cioccolato], 2016).

È interessante che il "Ludbreški hren" sia addirittura comparso in programmi di quiz della televisione pubblica; nel 2018 è stato l'argomento di una domanda nel quiz televisivo "Potjera" [L'inseguimento].

La reputazione del "Ludbreški hren" è evidenziata anche da una ricetta per la preparazione di una salsa al cren pubblicata su un sito web dedicato a ricette invernali, che sostiene che è meglio usare il "Ludbreški hren", aggiungendo che "Questa varietà è caratterizzata dal fatto che viene coltivata esclusivamente nella zona di Ludbreg. È una vecchia varietà autoctona dalla nostra regione, che ha un frutto dal gusto e dall'aroma caratteristici." (Sito web *Moja zimnica*, "Umak od hrena" [Salsa al cren], 2.3.2021).

Nel 2021 il centro culturale e di informazione di Ludbreg ha lanciato un progetto alimentare intitolato "Je gotovo?!" [È pronto?], in cui sono prodotte video ricette. La città di Ludbreg descrive il progetto sul suo sito web e dichiara che "La tradizione gastronomica di Ludbreg include, oltre a latticini, miele, vino, prodotti a base di zucca, la famosa fragola Ludbreg e il rinomatissimo "Ludbreški hren" – pietanze che sono state tramandate di generazione in generazione." (Città di Ludbreg, 1.3.2022). Questo è un'ulteriore conferma della reputazione di cui gode il "Ludbreški hren".

Legame causale tra la zona geografica e il prodotto

Le condizioni pedoclimatiche ottimali per la coltivazione del cren nella zona geografica delimitata, unite alla tecnica e alla competenza specifiche dei produttori, hanno portato alla tradizione di produrre il "Ludbreški hren" e creato la reputazione del prodotto.

Le temperature medie diurne mensili durante la stagione vegetativa e la distribuzione delle precipitazioni della zona geografica delimitata sono ottimali per la coltivazione del "Ludbreški hren", che si produce a fini commerciali solo in questa regione. Il terreno pianeggiante della pianura della Drava è particolarmente importante poiché garantisce un afflusso d'acqua regolare nella zona di produzione: oltre ai corsi d'acqua esistenti ci sono acque sotterranee che forniscono ai suoli di coltivazione del "Ludbreški hren" un apporto aggiuntivo di acqua.

La tradizione della produzione si riflette negli sforzi profusi per preservare l'omonima varietà autoctona attraverso la selezione sostenibile come preziosa risorsa fitogenetica. La competenza nella coltivazione del "Ludbreški hren" è importante, dalla preparazione delle plantule alla rifinitura della radice per la commercializzazione. Un'altra caratteristica specifica è la rifinitura della pianta durante la vegetazione e la capacità di riconoscere il livello ottimale di maturità in modo che la radice alla fine acquisisca la forma e le proprietà organolettiche peculiari. La scelta di lasciare il prodotto nel campo fino a tardo autunno è uno dei retaggi dei produttori locali che desiderano preservare la varietà da conservazione autoctona da cui è prodotto il "Ludbreški hren" e tutte le sue caratteristiche tramandando oralmente la tecnica di produzione da una generazione all'altra.

Il collegamento reciproco tra il "Ludbreški hren" e la contea di Varaždin è dimostrato dai numerosi riferimenti a questo prodotto che si trovano nei quotidiani locali, ma anche in altri documenti e pubblicazioni disponibili. Vari quotidiani, guide e riviste gastronomiche descrivono il "Ludbreški hren" come un prodotto tipico della zona geografica delimitata, fatto che dimostra la reputazione guadagnata nel tempo dal prodotto e la sua presenza costante nell'agricoltura e nella gastronomia della regione.

Grazie al lavoro di generazioni di abitanti e alle loro competenze di coltivazione, il "Ludbreški hren" ha acquisito uno stato riconoscibile che è stato confermato da molte riviste agricole e scientifiche ed è riconosciuto a livello commerciale.

Per evitare che i prodotti tradizionali quali il "Ludbreški hren" siano dimenticati, nella contea di Varaždin da molti anni ormai si tengono numerosi laboratori didattici nelle scuole dell'infanzia e nelle prime classi delle scuole primarie. In queste occasioni ai bambini vengono tramandate l'abilità e la competenza necessarie per preparare i prodotti tradizionali autoctoni, in modo che possano imparare ad apprezzare questi stessi prodotti e consumarli in età adulta. Nella stessa ottica, è stato prodotto un *Ludbreška slovarica* [Sillabario di Ludbreg] usato nelle classi della scuola primaria di Ludbreg per aiutare gli scolari a imparare l'alfabeto, ma anche a conoscere la loro regione. Nel libro, il "Ludbreški hren" è una delle parole associate alla lettera "h" (*Ludbreška slovarica*, 2017).

Il fatto che il "Ludbreški hren" sia presentato regolarmente in festival, fiere ed eventi attesta la reputazione del prodotto. Il gruppo d'azione locale Izvor, che opera nella regione di Ludbreg, nel 2015 ha partecipato alla fiera "Okusi hrvatsko" [Sapori di Croazia] a Baška voda, in cui sono stati presentati e promossi i migliori prodotti fatti in casa e materiale promozionale della regione del gruppo; tra i prodotti esposti figurava il "Ludbreški hren" fatto in casa (Rete croata per lo sviluppo rurale, 2015, *Okusi hrvatsko*, pag. 36). La produzione del tradizionale "Ludbreški hren" da parte di piccoli produttori

aiuta a preservarne la tradizione e impedisce la scomparsa della produzione di prodotti tradizionali. Al tempo stesso, i consumatori sono sempre più interessati all'acquisto del "Ludbreški hren".

Varie pubblicazioni online che spiegano come preparare prelibatezze, oltre a ricette e guide turistiche, descrivono il "Ludbreški hren" come un prodotto tipico della regione di Varaždin, che molti consumatori considerano una specialità locale (*Čuvari tradicije, okusa i mirisa Varaždinskog županije* [Custodi delle tradizioni, dei sapori e degli aromi della contea di Varaždin], 2019, pag. 35).

Il "Ludbreški hren" inoltre è incluso nell'elenco dei prodotti tradizionali e autoctoni della regione di Varaždin come prodotto tipico della regione (*Katalog proizvoda i proizvođača Varaždinske županije* [Catalogo di prodotti tradizionali e produttori della contea di Varaždin], 2020, pag. 15).

Per promuovere la Croazia e le sue regioni, l'Ente del turismo croato ha inoltre pubblicato sul suo sito web varie pubblicazioni (opuscoli, blog) che spiegano come preparare prelibatezze, oltre a ricette e guide turistiche, che descrivono il "Ludbreški hren" come un prodotto tipico della regione di Ludbreg che rappresenta una vecchia specie autoctona di ortaggio che è tuttora coltivata in piccole aziende agricole a conduzione familiare della regione (Ente del turismo croato, "Gastronomija i enologija, hren" [Gastronomia ed enologia, cren]).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Ludbreski_hren.pdf

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012., pag. 1.

ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/1426/oj>

ISSN 1977-0944 (electronic edition)
