

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2022/C 154/08)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Hrušovský lepník”**EU br.: PGI-SK-02474 – 8.6.2018.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Hrušovský lepník”

2. Država članica ili treća zemlja

Slovačka

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Pogača Hrušovský lepník je okrugla ili na pola presavijena pogača promjera od 25 do 35 cm, izrađena od kiselog tijesta za kruh od krumpira s punjenjem ili premazom, pečena u kamenoj peći.

Vrste pogače Hrušovský lepník:

Slana pogača Hrušovský lepník premazan topljenim maslacem, biljnim uljem ili životinjskom mašću s punjenjem od češnjaka.

Slatka pogača Hrušovský lepník premazan topljenim maslacem, biljnim uljem ili životinjskom mašću s punjenjem od džema (od šljiva ili trešnje).

Pogača Hrušovský lepník s punjenjem od kiselog kupusa, premazan topljenim maslacem, biljnim uljem ili životinjskom mašću.

Pogača Hrušovský lepník s premazom, premazan topljenim maslacem, biljnim uljem ili životinjskom mašću te sa skutom i krumpirom posutim mljevenim cimetom i šećerom, šećerom od vanilije, vanilin šećerom ili cimetovim šećerom.

Svojstva:

Vizualna obilježja: Okrugla pogača promjera 25 – 35 cm, ili presavijena na pola

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Boja:	zlatno pečena
Miris:	S blagim kiselkastim, drvenastim i pepeljastim aromama, lagano zadimljen
Okus:	intenzivna, ali nježna mješavina pojedinačnih sastojaka postignuta pečenjem u peći, te aroma karakteristična za pojedinačno punjenje ili premaz
Konzistencija:	tijesto je meko, gusto i glatko, s nježnom teksturom, vlažno, ne suho

Težina sirovog tijesta: 350 — 450 g

Debljina tijesta nakon pečenja: najmanje 0,5 cm

Za proizvodnju kiselog tijesta za kruh od krumpirova upotrebljavaju se sljedeći sastojci:

Brašno od pšenice, raži ili pira, kuhani krumpir, sol, sredstvo za dizanje. Na 1 kg brašna upotrebljava se oko 100 g kuhanog krumpira.

Sredstvo za dizanje: pekarski kvasac, mlaka voda, mlijeko, kristalni šećer.

Za proizvodnju punjenja i premaza koriste se sljedeći sastojci:

maslac, biljno ulje ili životinjska mast (svinjska, pačja, gušćja), češnjak, džem (od šljiva, trešanja), kiseli kupus, luk, mljeveni crni papar, sol, svinjski čvarci ili pržena dimljena svinjska mast, pire od krumpira, svježi sir, jaja, mljeveni cimet, kristalni šećer, šećer od vanilije ili šećer od vanilina, ili cimetov šećer.

Punjenja i nadjevi:

Punjenje/premaz od češnjaka: drobljeni češnjak, sol, voda

Punjenje/premaz od džema: džem (od šljiva, trešanja)

Punjenje/premaz od svježeg sira i krumpira: svježi sir, pire od krumpira, jaja, kristalni šećer, i mljeveni cimet s kristalnim šećerom, cimetov šećer, šećer od vanilije ili šećer od vanilina, za posipanje. Omjer svježeg sira i krumpira je 1: 2. Sirova masa punjenja/premaza iznosi 30 % – 45 % težine tijesta, što znači da se masa proizvoda povećava za masu punjenja/premaza.

Premaz/punjenje od kupusa: biljno ulje ili životinjska mast, luk, kristalni šećer, kiseli kupus, sol, mljeveni crni papar, čvarci od svinjetine ili pržena dimljena svinjska mast. Sirova masa punjenja/premaza iznosi 15 % – 25 % težine tijesta, što znači da se masa proizvoda povećava za masu punjenja/premaza.

Za premazivanje svakog lepnika odmah nakon pečenja koristi se sljedeće: otopljeni maslac ili biljno ulje, ili životinjska mast.

3.3. Hrana (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Ne postoje ograničenja u pogledu podrijetla sirovina.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Postupak proizvodnje odvija se u sljedećim fazama:

- ručna priprema tijesta,
- ručno pripremanje punjenja/premaza,
- pečenje u kamenoj peći izrađenoj od izvađenog kamena,
- posipanje otopljenim maslacem, biljnim uljem ili životinjskom masti,
- naknadno premazivanje pogače.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje, itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća općinu Hrušov. Selo Hrušov nalazi se u regiji Banská Bystrica na južnom podignutom rubu visoravni Krupinská Planina u blizini gradova Veľký Krtíš, Krupina i Šahy, u regiji koja se nekada bila poznata kao okrug Hont.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Uzročno-posljedična veza temelji se na znanju i iskustvu proizvođača sa zemljopisnog područja te na ugledu i tradiciji pogače Hrušovský lepník.

Definirano zemljopisno područje obilježeno je rijetko raspršenim naseljima na poljoprivrednim gospodarstvima. Zbog izoliranosti područja i udaljenosti sela i poljoprivrednih gospodarstava lokalno stanovništvo moralo je biti samodostatno. Sve što su im je bilo potrebno izrađivali su sami od prirodnih materijala. Izgradili su kamene peći od izvađenog kamena u kojima su izgarali drvo koje su pronašli u okolišu (lokust, bukva, hrast, grab). Izrađivali su alate za osnovne potrebe iz dostupnih materijala, na primjer drvene podmetače za postavljanje tijesta u peć, krila guske ili patke za čišćenje pepela, alat poznat kao „*ohrablo*” (tradicionalni naziv vrste lopatice koja se upotrebljava za pomicanje žara oko peći) za provjeru temperature peći (kada *ohrablo* proizvede iskre, peć je postigla ispravnu temperaturu) i za pomicanje ugljena na stranu, te četka (kukuruzna ljuska žicom zavezana na duži štap) za brisanje peći.

Tijesto i punjenja/premazi za proizvodnju pogače Hrušovský lepník pripremaju se isključivo rukama. Razvlačenje tijesta u okrugli oblik čini ga tankim, kompaktnim i glatkim nakon pečenja te mu daje nježnu strukturu. Veličina pogače ovisi o veličini kore, čija se cijela površina koristi.

Sastojci koji su se upotrebljavali za proizvodnju pogače lepník prvotno su se nabavljali iz lokalnih izvora, zbog izoliranosti sela i poljoprivrednih gospodarstava. Danas se naglasak stavlja na tijesto i punjenja/premazi koji se proizvode isključivo ručno te se stavljaju na proizvod pečen u kamenoj peći.

Pogača Hrušovský lepník peče se u kamenoj peći na temperaturi višoj od 300 °C. Peć se zagrijava tvrdim drvom (bagrem, bukva, hrast, grab). Peći je dostigla ispravnu temperaturu kada kamen počne proizvoditi iskre kada ga se grablje. Nakon što drvo izgori ugljen se grablje do stražnjeg dijela peći, a upotrebom mokre četke odstranjuje se pepeo se u ostatku peći. Pojedinačne pogače Hrušovský lepník pečene su jedna uz drugu dok ih se okreće grabom kako bi se pravilno ispeklo sa svih strana. Pogača Hrušovský lepník se bez punjenja ili premaza peče u peći oko 5 minuta, a s nadjevom ili premazom oko 7 do 10 minuta.

Budući da se tijesto i punjenje/premaz proizvode ručno i da se pečenje odvija u kamenim pećima na visokoj temperaturi, tijesto se ne osuši, ostaje meko, glatko i vlažno s blagim aromama kiselog tijesta, drva i pepela koji se miješaju tijekom pečenja. Karakterističan okus proizvoda nadopunjava se punjenjem/premazom koji je sladak ili kiseo.

Vještine stanovnika definiranog zemljopisnog područja proizvodnje pogače „Hrušovský lepník” razvile su se na temelju znanja i iskustva koje se prenosilo generacijama, što se odražava u kvaliteti konačnog proizvoda. Priprema sredstva za dizanje, tijesta, punjenja i premaza te vrijeme koje je potrebno za zagrijavanje kamene peći na ispravnu temperaturu te upotreba tradicionalnih proizvoda kao što su krila guske ili patke, grablje i metla, daju pogači Hrušovský lepník karakterističnu aromu i okus.

Zbog iznimnih karakteristika koje proizlaze iz ručne pripreme i načina na koji se peče, proizvod je postao vrlo popularan i tražen. Organizatori događanja i izložbi o hrani pozivaju proizvođače da pokažu autentičnu pripremu tijesta, punjenja i nadjeva proizvoda te način na koji se peče. Pogača Hrušovský lepník priprema se i proizvodi na definiranom zemljopisnom području s kojim je povijesno povezan.

Dokaz o ugledu pogače Hrušovský lepník i 300-godišnjoj tradiciji činjenica je da joj je 2014. dodijeljen certifikat za uporabu oznake „Regionalni proizvod HONT” kao jedinstvenom regionalnom proizvodu proizvedenom tradicionalnim metodama od kojih se mnoge primjenjuju ručno.

Hrušov je od 1996. redovito domaćin festivala „*Hontianska paráda*“. Festival je proslava dugo zaboravljenih metoda uzgoja i pečenja kruha Hrušovský lepník https://sk.m.wikipedia.org/wiki/Hontianska_par%C3%A1da.

Informacije o ugledu proizvoda mogu se pronaći i u televizijskim emisijama kao što su „*Nebíčko v papuške*“ (Raj u vašim ustima) i „*Slovensko v obrazoch*“ (Slovačka na slikama).

Izdanje novina *Živmostenské noviny* iz 2015. sadržavalo je tradicionalne slovačke obrte u kojima se navodi da bi posjetitelji također mogli kušati pogaču Hrušovský lepník tijekom prezentacija tih obrta, kao što je događanje „*Dni majstrov Ú*“ UV 2015 (Dani obrtnika 2015. (Centar za proizvodnju folklornih umjetničkih djela)).

Pogača Hrušovský lepník priprema se na temelju povijesnih recepata definiranog zemljopisnog područja. Životom na tom udaljenom području ljudi su uspjeli očuvati svoj poseban način života. U publikaciji *HONT Tradičie ľudovej kultúry* [HONT narodni običaji] profesor J. Botík navodi sljedeće: „U svojoj izvornoj verziji radila se od nefermentiranog tijesta te je pečena u peći na niskoj temperaturi kao jelo za Badnjak.“ Početkom 20. stoljeća, posebice prije no što se raširilo pečenje kruha, ovaj tip kruha je bio poznat i redovito se pekao u cijeloj regiji Hont.

Naziv „Hrušovský lepník“ potječe iz naziva sela Hrušov, koje je povijesno povezano s pečenjem pogača lepník. Drugi dio naziva „*lepník*“ (ili „*lepňík*“ prije standardizacije slovačkog jezika) izraz je koji se upotrebljava u lokalnom dijalektu za vrstu okrugle pogače pečene u kamenoj peći. Taj se naziv kontinuirano koristi na tom području od prve polovice osamnaestog stoljeća. Prema riječima profesora J. Botíka: „Kućanice iz zanatskih obitelji u selu često su razmazivale kuhani krumpir, džem, svježi sir ili sir bryndza na pogače lepník napravljene od tijesta za kruh. Nakon toga su nastavile nazivati ovu vrstu pogače „*lepňík*“. Slovački doseljenici koji su se preselili u Veliku nizinu sa sobom su donijeli taj stari oblik kruha [...]“.

Pogača Hrušovský lepník bila je svečana hrana u prvim desetljećima dvadesetog stoljeća. To je bila pogača koja se najčešće jela. Pečena je u kamenoj peći kao jelo za Badnjak, a svaki član obitelji i svi kućni ljubimci jeli su njegov komadić. Također ga se posluživalo i za vrijeme korizme, za vrijeme tradicionalnih aktivnosti kao što su „*páračky*“ (prerada guščjeg perja) i „*priadky*“ (pređa za predenje) te na Uskrs. Poslije se pekao jednom tjedno prije pečenja kruha. Kruh se uvijek pekao u subotu, tako da bude svjež u nedjelju te se čuvao u zalihama za cijeli tjedan. Svaka obitelj pekla je nekoliko štruca, od četiri do šest, ovisno o veličini obitelji. Pogača Hrušovský lepník pekla se u udaljenim poljoprivrednim naseljima u Hrušovu, gdje se i danas proizvodi.

Život u udaljenim područjima i na poljoprivrednim gospodarstvima usko je povezan s očuvanjem tradicije. Pogača Hrušovský lepník bila je delicija prije mnogo godina, a to ostaje i danas.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Hrusovsky%20lepnik.pdf
