

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

(2022/C 154/08)

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

«Hrušovský lepník»

N. UE: PGI-SK-02474 – 8.6.2018

DOP () IGP (x)

1. Nome

«Hrušovský lepník»

2. Stato membro o paese terzo

Slovacchia

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 Hrušovský lepník è una focaccia tonda o ripiegata a metà, del diametro di 25-35 cm, fatta di pasta acida di pane e patate, ripiena o guarnita, cotta in un forno in pietra.

Tipi di Hrušovský lepník:

Hrušovský lepník salato, spalmato di burro fuso, olio vegetale o grasso animale, ripieno di aglio.

Hrušovský lepník dolce, spalmato di burro fuso, olio vegetale o grasso animale, ripieno di marmellata (di prugne o ciliegie).

Hrušovský lepník ripieno di crauti, spalmato sulla parte superiore di burro fuso, olio vegetale o grasso animale.

Hrušovský lepník guarnito, spalmato sulla parte superiore di burro fuso, olio vegetale o grasso animale, con una guarnizione di cagliata e patate, e spolverizzato di cannella in polvere e zucchero, zucchero vanigliato o vanigliato o zucchero alla cannella.

Caratteristiche:

Aspetto visivo: una focaccia con un diametro di 25-35 cm, rotonda o ripiegata a metà.

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

Colore:	dorato, grazie alla cottura in forno.
Odore:	delicato aroma di pasta acida, legno e cenere, lievemente affumicato.
Gusto:	miscela intensa ma delicata dei singoli ingredienti, dovuta alla cottura in forno, oltre all'aroma specifico del ripieno o della guarnizione.
Consistenza:	l'impasto è soffice, denso e morbido, con una struttura delicata, ed è umido, non secco.

Peso dell'impasto prima della cottura: 350 – 450 g.

Spessore dell'impasto dopo la cottura in forno: almeno 0,5 cm.

Per produrre la pasta acida di pane e patate si usano i seguenti ingredienti:

farina di frumento, di segale o di farro, patate bollite, sale, agente lievitante. Per ogni chilogrammo di farina si usano circa 100 grammi di patate bollite schiacciate.

Agente lievitante: lievito per panificazione, acqua tiepida, latte, zucchero cristallizzato.

Per produrre i ripieni e le guarnizioni si usano i seguenti ingredienti:

burro, olio vegetale o grasso animale (maiale, anatra, oca), aglio, marmellata (di prugne o di ciliegie), crauti, cipolla, pepe nero macinato, sale, ciccioli di maiale o lardo affumicato rosolato, patate bollite schiacciate, cagliata, uova, cannella in polvere, zucchero cristallizzato, zucchero vanigliato o vanigliato o zucchero alla cannella.

Ripieni e guarnizioni:

Ripieno/guarnizione di aglio: aglio schiacciato, sale, acqua.

Ripieno/guarnizione di marmellata: marmellata (di prugne o ciliegie).

Ripieno/guarnizione di cagliata e patate: cagliata, patate bollite schiacciate, uova, zucchero cristallizzato e cannella in polvere con zucchero cristallizzato, zucchero alla cannella, zucchero vanigliato o vanigliato, per la spolverizzazione. La proporzione tra cagliata e patate è di 1 : 2. Il peso grezzo del ripieno/della guarnizione è pari al 30 %-45 % del peso dell'impasto: il peso del prodotto è pertanto aumentato dal peso del ripieno/della guarnizione.

Guarnizione/ripieno di cavolo: olio vegetale o grasso animale, cipolla, zucchero cristallizzato, crauti, sale, pepe nero macinato, ciccioli di maiale o lardo affumicato rosolato. Il peso grezzo del ripieno/della guarnizione è pari al 15 %-25 % del peso dell'impasto: il peso del prodotto è pertanto aumentato dal peso del ripieno/della guarnizione.

Immediatamente dopo la cottura in forno, ogni lepník viene spalmato con uno dei seguenti ingredienti: burro fuso od olio vegetale, oppure grasso animale.

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

Non vi sono limitazioni per quanto riguarda l'origine delle materie prime.

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

Il processo di produzione si articola nelle seguenti fasi:

- preparazione manuale dell'impasto;
- preparazione manuale del ripieno/della guarnizione;
- cottura in un forno in pietra di cava;
- spalmatura con burro fuso od olio vegetale, oppure grasso animale;
- successiva applicazione della guarnizione sulla parte superiore della focaccia.

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

–

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende il comune di Hrušov. Il villaggio di Hrušov si trova nella regione della Banská Bystrica, sul versante meridionale, più elevato, dell'altipiano di Krupinská Planina nei pressi delle città di Veľký Krtíš, Krupina e Šahy, nel territorio dell'antico comitato di Hont.

5. Legame con la zona geografica

Il legame causale si basa sul know-how dei produttori attivi nella zona geografica, nonché sulla reputazione e le tradizioni del Hrušovský lepník.

La zona geografica delimitata è caratterizzata da insediamenti agricoli sparsi. L'isolamento dei villaggi e delle aziende agricole di questa zona remota ha costretto la popolazione locale all'autosufficienza. Gli abitanti fabbricavano da sé tutto il necessario con materiali naturali. Usavano la pietra di cava per costruire forni, in cui bruciavano la legna reperibile in quell'ambiente (carrubo, faggio, quercia, carpino). Forgiavano gli attrezzi necessari per le attività quotidiane con i materiali disponibili: ad esempio pale di legno per infornare l'impasto, ali d'oca o di anatra per spazzare la cenere, un utensile denominato *ohrablo* (il nome tradizionale di un tipo di pala impiegato per smuovere la cenere nel forno) che consente di controllare la temperatura del forno (quando dall'*ohrablo* si sprigionano scintille il forno ha raggiunto la temperatura giusta) e di spostare le braci, e infine una spazzola (cartocci di granturco legati con il fil di ferro a un lungo bastone) per pulire il forno.

L'impasto e il ripieno/la guarnizione del Hrušovský lepník vengono preparati esclusivamente a mano. L'impasto, steso in forma rotonda, dopo la cottura si presenta sottile, compatto e morbido con una struttura delicata. Le dimensioni della focaccia dipendono da quelle della pala, di cui si utilizza l'intera superficie.

Originariamente le materie prime usate per la produzione del lepník erano quelle reperite in ambito locale, dato l'isolamento dei villaggi e delle aziende agricole. Oggi l'aspetto più importante è rappresentato dal fatto che l'impasto, i ripieni e le guarnizioni sono preparati esclusivamente a mano, e che la cottura avviene in un forno in pietra.

Il Hrušovský lepník viene cotto, a temperatura superiore a 300 °C, in un forno in pietra riscaldato con legno duro (carrubo, faggio, quercia, carpino). Quando la pietra sprigiona scintille al passaggio dell'*ohrablo*, il forno ha raggiunto la temperatura giusta. Quando la legna si è consumata, le braci vengono spinte con l'*ohrablo* in fondo al forno; le altre parti del forno vengono ripulite dalla cenere con una spazzola umida. Le focacce di Hrušovský lepník cuociono affiancate, e sono rigirate con l'*ohrablo* in modo da ottenere una cottura adeguata su tutti i lati. Il Hrušovský lepník senza ripieno o guarnizione cuoce nel forno per cinque minuti circa, quello con ripieno o guarnizione per circa sette-dieci minuti.

Dal momento che l'impasto, il ripieno e la guarnizione sono preparati a mano e la cottura avviene in forno in pietra a temperatura elevata, l'impasto non asciuga: rimane soffice, morbido e umido, con delicati aromi di pasta acida, legno e cenere che si mescolano durante la cottura. Il ripieno o la guarnizione (che possono essere dolci o salati) completano il caratteristico sapore del prodotto.

Le competenze di coloro che, nella zona geografica delimitata, producono il Hrušovský lepník sono il frutto di conoscenze ed esperienze trasmesse di generazione in generazione, e ciò si riflette sulla qualità del prodotto finale. La preparazione dell'agente lievitante, dell'impasto, dei ripieni e delle guarnizioni, il tempo necessario per riscaldare il forno in pietra alla temperatura giusta, e infine l'uso di arnesi tradizionali come le ali d'oca o anatra, l'*ohrablo* e la spazzola: tutti questi fattori conferiscono al Hrušovský lepník l'aroma e il sapore caratteristici.

Grazie alle sue eccezionali qualità, derivanti dalla preparazione a mano e dalle modalità di cottura, il prodotto è diventato assai popolare e ricercato. Gli organizzatori di esposizioni ed eventi gastronomici invitano i produttori a effettuare dimostrazioni delle autentiche modalità di preparazione dell'impasto, dei ripieni e delle guarnizioni, nonché della cottura. Il Hrušovský lepník viene preparato e prodotto nella zona geografica delimitata cui è storicamente legato.

La reputazione e la tradizione trisecolare del Hrušovský lepník sono testimoniate dal certificato, assegnatogli nel 2014, che consente di utilizzare l'etichetta «prodotto regionale di HONT», in quanto prodotto regionale peculiare preparato con metodi tradizionali in buona parte artigianali.

Dal 1996 Hrušov ospita regolarmente la manifestazione folcloristica *Hontianska paráda*, dedicata a metodi agricoli da lungo tempo desueti, nonché alla preparazione del pane e del Hrušovský lepník https://sk.m.wikipedia.org/wiki/Hontianska_par%C3%A1da.

Troviamo riferimenti alla reputazione del prodotto anche in programmi televisivi, quali ad esempio «*Nebíčko v papulke*» (Il paradiso in bocca) e «*Slovensko v obrazoch*» (La Slovacchia per immagini).

Un numero del 2015 della rivista *Živnostenské noviny*, dedicato all'artigianato tradizionale slovacco, segnalava che era possibile gustare il Hrušovský lepník durante manifestazioni riservate a tale settore, come l'evento *Dni majstrov ÚLUV 2015* (Giornate degli artigiani dell'ÚLUV [Centro per la produzione delle arti popolari] 2015).

Il Hrušovský lepník si prepara in base a ricette storiche tipiche della zona geografica delimitata. Vivendo in questi luoghi remoti, le popolazioni hanno potuto conservare il proprio caratteristico modo di vita. Nella pubblicazione *HONT Tradície ľudovej kultúry* (Tradizioni della cultura popolare di HONT) il professor J. Botík ricorda che «nella sua versione più antica esso veniva impastato senza lievito e cotto in forno a bassa temperatura per la cena della vigilia di Natale». Agli inizi del ventesimo secolo, in particolare prima che si diffondesse la cottura del pane, questo tipo di focacce era conosciuto e comunemente preparato in tutta la regione di Hont.

Il nome «Hrušovský lepník» deriva da quello del villaggio di Hrušov, che è storicamente legato alla preparazione delle focacce lepník. La seconda parte del termine, *lepník* (o *lepňík* prima della standardizzazione della lingua slovacca scritta) corrisponde alla parola usata nel dialetto locale per un tipo di focaccia tonda cotta in un forno in pietra. Questo nome è costantemente usato nella zona sin dalla prima metà del diciottesimo secolo. Secondo il professor J. Botík «le mogli degli artigiani del villaggio spesso spalmavano patate bollite, marmellata, cagliata o formaggio bryndza sulle focacce lepník preparate con pasta di pane; si è poi continuato a chiamare *lepňík* questo tipo di focaccia. I coloni slovacchi che si stanziarono nella grande pianura recarono con sé questo antico tipo di pane [...]».

Nei primi decenni del ventesimo secolo il Hrušovský lepník era un piatto riservato ai giorni di festa. Era il dolce più diffuso. Si cuoceva in un forno in pietra per la cena della vigilia di Natale e ciascun membro della famiglia, compresi tutti gli animali domestici, ne mangiava un pezzo. Veniva servito anche durante la quaresima, nel corso di attività tradizionali come il *páračky* (lavorazione delle piume d'oca) e il *priadky* (filatura), e a Pasqua. In epoche più recenti si preparava una volta alla settimana prima della cottura del pane. Il pane si cuoceva sempre di sabato, perché fosse fresco la domenica e ne rimanesse una quantità sufficiente per l'intera settimana. Ciascuna famiglia preparava diverse pagnotte, da quattro a sei a seconda delle dimensioni della famiglia. Il Hrušovský lepník si preparava allora, e si prepara ancor oggi, nei remoti insediamenti agricoli di Hrušov,

i cui ritmi di vita consentono di conservare le tradizioni più antiche. Il Hrušovský lepník era una leccornia nel lontano passato e lo è ancor oggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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