

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2022/C 154/08)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas izteikt pret šo pieteikumu iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

“Hrušovský lepník”

ES Nr.: PGI-SK-02474 – 8.6.2018

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Hrušovský lepník”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovākija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Hrušovský lepník” ir akmens krāsni cepts apaļš pīrāgs 25–35 cm diametrā. Tas var būt pārlocīts uz pusēm. Pīrāgu gatavo no skābmaizes–kartupeļu mīklas ar pildījumu iekšpusē vai virspusē.

“Hrušovský lepník” veidi

Sāļais “Hrušovský lepník” iekšpusē pildīts ar ķiplokiem un virspusē apziests ar kausētu sviestu, augu eļļu vai dzīvnieku taukiem.

Saldais “Hrušovský lepník” iekšpusē pildīts ar plūmju vai ķiršu ievārijumu un virspusē apziests ar kausētu sviestu, augu eļļu vai dzīvnieku taukiem.

“Hrušovský lepník” iekšpusē pildīts ar skābētiem kāpostiem un virspusē apziests ar kausētu sviestu, augu eļļu vai dzīvnieku taukiem.

“Hrušovský lepník” ar pildījumu virspusē — apziests ar kausētu sviestu, augu eļļu vai dzīvnieku taukiem un pārklāts ar biežpiena un kartupeļu pildījumu, kas pārkaisīts ar maltu kanēli un cukuru, vaniļas cukuru, vaniļina cukuru vai kanēļa cukuru.

Īpašības

Vizuālais izskats: apaļš pīrāgs 25–35 cm diametrā, var būt pārlocīts uz pusēm.

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Krāsa:	pēc izcepšanas — zeltaini dzeltena.
Smarža:	viegli dūmakains aromāts ar izsmalcinātu skābās mīklas, koksnes un pelnu niansi.
Garša:	izteikta, tomēr maiga dažādu sastāvdaļu garšas kombinācija, kas rodas cepšanas laikā cepeškrāsnī, un pildījumam raksturīgā garša.
Konsistence:	mīkla ir mīksta, blīva un gluda, ar maigu konsistenci un mitra, nevis sausa.

Termiski neapstrādātas mīklas svars: 350–450 g.

Mīklas biezums pēc cepšanas: vismaz 0,5 cm.

Skābmaizes–kartupeļu mīklas gatavošanā izmanto šādas sastāvdaļas:

kviešu, rudzu vai speltas kviešu milti, vārīti kartupeļi, sāls, ieraugs. Uz 1 kg miltu izmanto aptuveni 100 g vārītu kartupeļu biezeņa.

Ieraugs: maizes raugs, remdens ūdens, piens, smalkais cukurs.

Iekšējā un virsējā pildījuma gatavošanā izmanto šādas sastāvdaļas:

sviests, augu eļļa vai dzīvnieku tauki (cūku, pīles, zosu), ķiploki, ievārījums (plūmju, ķiršu), skābēti kāposti, sīpoli, malti melnie pipari, sāls, cūkgaļas dradži vai apgrauzdēts kūpināts cūkas mugurdaļas speķis, vārītu kartupeļu biezenis, biežpiens, olas, malts kanēlis, smalkais cukurs, vaniļas vai vaniļina cukurs, vai kanēļa cukurs.

Iekšējais un virsējais pildījums

Iekšējais un virsējais ķiploku pildījums: sasmalcināti ķiploki, sāls, ūdens.

Iekšējais un virsējais ievārījuma pildījums: ievārījums (plūmju, ķiršu).

Iekšējais un virsējais biežpiena un kartupeļu pildījums: biežpiens, vārītu kartupeļu biezenis, olas, smalkais cukurs, kā arī malts kanēlis ar smalko cukuru, kanēļa cukurs, vaniļas cukurs vai vaniļina cukurs pārkaisīšanai. Biežpiena un kartupeļu masa ir attiecībā 1:2. Iekšējā/virsējā pildījuma svars jēlā veidā ir 30–45 % no mīklas svara, un tas nozīmē, ka produkta svars palielinās par pildījuma svaru.

Iekšējais un virsējais kāpostu pildījums: augu eļļa vai dzīvnieku tauki, sīpoli, smalkais cukurs, skābēti kāposti, sāls, malti melnie pipari, cūkgaļas dradži vai apgrauzdēts kūpināts cūkas mugurdaļas speķis. Iekšējā/virsējā pildījuma svars jēlā veidā ir 15–25 % no mīklas svara, un tas nozīmē, ka produkta svars palielinās par pildījuma svaru.

Katra pīrāga apziešanai tūlīt pēc cepšanas izmanto kausētu sviestu, augu eļļu vai dzīvnieku taukus.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Attiecībā uz izejvielu izcelsmi ierobežojumu nav.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanas process notiek šādos posmos:

- mīklas sagatavošana ar rokām,
- iekšējā/virsējā pildījuma sagatavošana ar rokām,
- cepšana akmens krāsnī, kas izgatavota no plēsta akmens,
- apziešana ar kausētu sviestu, augu eļļu vai dzīvnieku taukiem,
- visbeidzot, virsējā pildījuma uzklāšana uz pīrāga.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

–

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst Hrušovas (*Hrušov*) pašvaldība. Hrušovas ciemats atrodas *Banská Bystrica* reģionā, kas atrodas *Krupinská Planina* plakankalnes dienvidu daļas pacēlumā netālu no *Velký Krtíš*, *Krupina* un *Šahy* pilsētām, kas savulaik atradās vēsturiskajā Hontas (*Hont*) komitātā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Cēloniskās saiknes pamatā ir noteiktā ģeogrāfiskā apgabala ražotāju zinātība, kā arī “Hrušovský lepník” reputācija un tradīcijas.

Noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam ir raksturīgas mazapdzīvotas vietas ar atstatus esošām, izkliedētām lauku saimniecībām. Apgabala nomaļais raksturs un ciematu un lauku saimniecību nošķirtība lika vietējiem iedzīvotājiem būt pašpietiekamiem. Visu nepieciešamo viņi gatavoja paši no dabiskiem materiāliem. Akmens krāsnis būvēja no karjerā plēstiem akmeņiem un malkai izmantoja apkārtējā vidē sastopamo koksni (baltās robīnijas, dižskābaržus, ozolus, skābaržus). Darbarīkus savām pamatvajadzībām iedzīvotāji izgatavoja no pieejamajiem materiāliem, piemēram, mīklas ievirzīšanai krāsnī izmantoja no koka gatavotas lizes, bet pelnu noslaucīšanai — zosu vai pīļu spārnus. Lai pabīdītu malā ogles un pārbaudītu krāsns temperatūru, tika izmantots rīks “*ohrablo*” (tradicionālais nosaukums krāsns kruķim, kas domāts kurināmā apvēršanai cepeškrāsnī) — kad, parušinot ar *ohrablo*, kurināmais met dzirksteles, krāsns ir pietiekami uzkaršusi. Slotiņa cepeškrāsns tīrīšanai tika darināta no kukurūzas kauslapām, kas ar stiepli pievienotas garam kātam.

“Hrušovský lepník” pagatavošanai nepieciešamo mīklu un pildījumus sagatavo tikai ar rokām. Mīklas izveltnēšana apaļā formā padara to pēc cepšanas plānu, blīvu un gludu un piešķir tai maigu struktūru. Pirāga lielums atkarīgs no lizes lieluma, jo tiek izmantots viss tās virsmas laukums.

Sākotnēji, ņemot vērā ciematu nošķirtību un lauku saimniecību nomaļo atrašanās vietu, “Hrušovský lepník” gatavošanai izmantotās izejvielas tika iegūtas uz vietas. Mūsdienās vairāk uzmanības pievērš tam, lai mīklas un pildījumu gatavošana būtu tikai roku darbs un lai produkts tiktu cepts akmens krāsnī.

“Hrušovský lepník” cep akmens krāsnī temperatūrā, kas pārsniedz 300 °C. Cepeškrāsnī uzkaršē, kurinot ar cietas koksnes malku (baltās robīnijas, dižskābarži, ozoli, skābarži). Krāsns ir sasniegusi vajadzīgo temperatūru, kad ogļu aprušināšanas laikā krāsns kruķis, pieskaroties krāsns klonam, met dzirksteles. Pēc malkas sadegšanas ogles ar kruķi atbīda krāsns dziļumā un, izmantojot mitru slotiņu, cepeškrāsns priekšdaļu noslauka no pelniem. “Hrušovský lepník” pirāgi tiek cepti cits citam blakus, ik pa laikam tos pārvietojot ar kruķi tā, lai tie pienācīgi apceptos no visām pusēm. “Hrušovský lepník” bez pildījuma krāsnī cep apmēram 5 minūtes, bet ar pildījumu — apmēram 7–10 minūtes.

Tā kā mīkla un tās pildījumu gatavošana ir roku darbs, un cepšana notiek akmens krāsnī augstā temperatūrā, tad mīkla neizkalst — tā saglabājas mīksta, gluda un mitra, ar izsmalcinātām skābmīklas, koksnes un pelnu aromātu niansēm, kas savijas cepšanas laikā. Produktam raksturīgo aromātu papildina saldaļais vai sāļais pildījums iekšpusē vai virspusē.

“Hrušovský lepník” ražojošo cilvēku prasmes noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir attīstījušās, pamatojoties uz zināšanām un pieredzi, kas nodota no paaudzes paaudzē un atspoguļojas galaprodukta kvalitātē. Ierauga, mīklas, iekšējo un virsējo pildījumu gatavošana un laiks, kas vajadzīgs, lai akmens krāsnī uzkaršētu līdz vajadzīgajai temperatūrai, kā arī tādu tradicionālu rīku kā zosu vai pīļu spārnus, kruķa un slotiņas izmantošana piešķir “Hrušovský lepník” raksturīgo aromātu un garšu.

Ņemot vērā produkta sevišķās īpašības, kas izriet no tā gatavošanas ar rokām un cepšanas veida, tas kļuvis ļoti populārs un iecienīts. Pārtikas festivālu un izstāžu organizētāji aicina ražotājus piedalīties pasākumos, lai demonstrētu šā izstrādājuma mīklas un pildījumu autentisko gatavošanas un cepšanas veidu. “Hrušovský lepník” sagatavo un ražo noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ar kuru tas vēsturiski saistīts.

“Hrušovský lepník” reputācijas un 300 gadu senās tradīcijas apliecinājums ir fakts, ka 2014. gadā produktam tika piešķirts sertifikāts, saskaņā ar kuru tam atļauts izmantot marķējumu “Hontas reģionālais produkts”, jo tas ir unikāls reģionālais produkts, kas ražots, izmantojot tradicionālās metodes, no kurām daudzas tiek veiktas ar rokām.

Kopš 1996. gada Hrušovā tiek regulāri rīkots tautas festivāls “*Hontianska paráda*”. Festivāls veltīts senaizmirstām lauksaimniecības metodēm, kā arī maizes un “*Hrušovský lepník*” cepšanai (https://sk.m.wikipedia.org/wiki/Hontianska_par%C3%A1da).

Atsauces uz produkta reputāciju ir arī televīzijas raidījumos, piemēram, “*Nebíčko v papulke*” (Debešķīgā garša) un “*Slovensko v obrazoch*” (Slovākija attēlos).

Laikraksta *Živnostenské noviny* kāda 2015. gada izdevuma rakstā par tradicionālajiem Slovākijas amatniekiem norādīts, ka apmeklētāji šo amatnieku paraugdemonstrējumos, piemēram, pasākuma “*Dni majstrov ÚLUV 2015*” laikā (2015. gada ÚLUV [Tautas mākslas ražošanas centrs] amatnieku dienas), varēja arī nobaudīt “*Hrušovský lepník*”.

“*Hrušovský lepník*” gatavo, pamatojoties uz noteiktā ģeogrāfiskā apgabala vēsturiskajām receptēm. Dzīvojot šajā nomaļajā apgabalā, iedzīvotāji ir spējuši saglabāt savu īpašo dzīvesveidu. Publikācijā “*HONT Tradície ľudovej kultúry*” [HONT tautas kultūras tradīcijas] profesors J. Botíks (*J. Botík*) norāda: “Sākotnēji to mīcīja no neraudzētas mīklas un cepa krāsni zemā temperatūrā maltītēm Ziemassvētku vakarā.” 20. gadsimta sākumā, jo īpaši pirms maizes cepšana bija izplatīta parādība, šāda veida maize bija zināma un tika regulāri cepta visā Hontas reģionā.

Nosaukums “*Hrušovský lepník*” ir atvasināts no Hrušovas ciemata nosaukuma, kas vēsturiski saistīts ar “*lepník*” pīrāgu cepšanu. Nosaukuma otrā daļa “*lepník*” (jeb “*lepňík*” pirms slovāku rakstu valodas standartizācijas) ir termins, ko izmanto vietējā dialektā, lai apzīmētu apaļu, akmens krāsni izceptu plāceni. Šis nosaukums apgabalā ir pastāvīgi izmantots kopš astoņpadsmitā gadsimta pirmās puses. Profesors J. Botíks vēsta: “Ciemata mājsaimnieces amatnieku ģimenēs bieži vien uz plāceņiem “*lepník*”, kas mīcīti no maizes mīklas, uzziēda vārītu kartupeļu biezeni, ievārījumu, biezpienu vai brinzas sieru. Vēlāk šāda veida pīrāgus turpināja dēvēt par “*lepňík*”. Šī senā maizes recepte aizceļoja līdzī slovēņu kolonistiem, kas pārcēlās uz Lielo līdzenumu [...]”.

Divdesmitā gadsimta pirmajās desmitgadēs “*Hrušovský lepník*” bija svētku ēdiens. Tas bija visiecinātākais pīrāgs. To cepa akmens krāsni maltītei, ko celt galdā Ziemassvētku vakarā, un pa gabalam no tā tika katram ģimenes loceklim, kā arī visiem ģimenes lolojumdzīvniekiem. To pasniedza gan gavēņa laikā, gan veicot tradicionālās darbības, piemēram, “*páračky*” (zosu spalvu apstrādes) un “*priadky*” (dzijas vērpsanas) pasākumos, kā arī Liendienās. Vēlāk to cepa reizi nedēļā pirms maizes cepšanas. Maize vienmēr tika cepta sestdienā, lai tā būtu svaiga svētdienas galdam, un tika turēta krājumā visu nedēļu. Katra ģimene atkarībā no ģimenes lieluma izcepa vairākus klaipus — no četriem līdz sešiem. “*Hrušovský lepník*” sāka cept nomaļajās Hrušovas fermās, un tur tas tiek gatavots vēl šodien.

Dzīve nošķirtajos apgabalos un lauku saimniecībās ir veicinājusi tradīciju saglabāšanu. Produkts “*Hrušovský lepník*” bija delikatese jau pirms daudziem gadiem, un šo nozīmi nav zaudējis joprojām.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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