

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2022/C 154/08)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Hrušovský lepník»

N.º UE: PGI-SK-02474 – 8.6.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Hrušovský lepník»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Eslováquia

3. Descrição do produto agrícola ou do género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 2.3. Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Hrušovský lepník designa uma empada redonda ou dobrada em metade, com um diâmetro de 25-35 cm, de massa azeda de pão e batata, com recheio ou cobertura, cozida em forno de pedra.

Tipos de Hrušovský lepník:

Hrušovský lepník salgada, barrada com manteiga derretida, óleo vegetal ou gordura animal, com recheio de alho.

Hrušovský lepník doce, barrada com manteiga derretida, óleo vegetal ou gordura animal, com recheio de compota (de ameixa ou cereja).

Hrušovský lepník com recheio de couve fermentada e barrada com manteiga derretida, óleo vegetal ou gordura animal.

Hrušovský lepník com cobertura, barrada por cima com manteiga derretida, óleo vegetal ou gordura animal, com cobertura de requeijão e batata, polvilhada com canela em pó e açúcar, açúcar baunilhado, açúcar de vanilina ou açúcar de canela.

Características:

Aparência: empada redonda, com um diâmetro de 25-35 cm, ou dobrada em metade.

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Cor:	dourada pela cozedura.
Aroma:	aroma delicado de massa azeda, madeira e cinza, ligeiramente fumado.
Sabor:	mistura intensa, mas delicada, de cada um dos ingredientes, graças à cozedura no forno, e sabor específico do recheio ou da cobertura.
Consistência:	a massa é macia, densa e lisa, de textura delicada e húmida, não seca.

Peso da massa crua: entre 350 e 450 g.

Espessura da massa cozida: 0,5 cm, no mínimo.

No fabrico da massa azeda de pão e batata, utilizam-se os seguintes ingredientes:

Farinha de trigo, centeio ou espelta, batata cozida, sal, agente levedante. São utilizados cerca de 100 g de puré de batata cozida por 1 kg de farinha.

Agente levedante: fermento de padeiro, água tépida, leite, açúcar granulado.

No fabrico dos recheios e coberturas utilizam-se os seguintes ingredientes:

Manteiga, óleo vegetal ou gordura animal (porco, pato, ganso), alho, compota (ameixa, cereja), couve fermentada, cebola, pimenta preta moída, sal, torresmos de porco ou toucinho assado fumado, puré de batata cozida, requeijão, ovos, canela em pó, açúcar granulado, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina ou açúcar de canela.

Recheios e coberturas:

Recheio/cobertura de alho: alho esmagado, sal e água.

Recheio/cobertura de compota: compota (ameixa, cereja).

Recheio/cobertura de requeijão e batata: requeijão, puré de batata cozida, ovos, açúcar granulado e canela em pó com açúcar granulado, açúcar de canela, açúcar baunilhado ou açúcar de vanilina, para polvilhar. A proporção entre o requeijão e a batata é de 1/2. O peso bruto do recheio/cobertura é de 30 % a 45 % do peso da massa, o que significa que o peso do produto é acrescido do peso do recheio/cobertura.

Recheio/cobertura de couve: óleo vegetal ou gordura animal, cebola, açúcar granulado, couve fermentada, sal, pimenta preta moída, torresmos de porco ou toucinho assado fumado. O peso bruto do recheio/cobertura é de 15 % a 25 % do peso da massa, o que significa que o peso do produto é acrescido do peso do recheio/cobertura.

Utiliza-se o seguinte para barrar cada *lepniĥ* imediatamente após a cozedura: manteiga derretida, óleo vegetal ou gordura animal.

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

Não existem restrições quanto à origem das matérias-primas.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

O processo de produção desenrola-se nas seguintes fases:

- preparação manual da massa,
- preparação manual dos recheios/coberturas,
- cozedura num forno de pedra de cantaria,
- aplicação da manteiga derretida, óleo vegetal ou gordura animal,
- aplicação posterior da cobertura na parte de cima da empada.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

–

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica compreende o município de Hrušov. A aldeia de Hrušov situa-se na região de Banská Bystrica, a sul, na orla do planalto de Krupinská Planina, perto das cidades de Veľký Krtíš, Krupina e Šahy, no que costumava ser conhecido como distrito de Hont.

5. Relação com a área geográfica

O nexu causal baseia-se na perícia dos produtores da área geográfica e na reputação e tradições da Hrušovský lepník.

A área geográfica delimitada caracteriza-se por escassas e dispersas zonas agrícolas. O isolamento da zona e o seu afastamento das aldeias e das explorações agrícolas obrigaram as populações locais a ser autossuficientes, criando tudo aquilo de que precisavam a partir de materiais naturais. Construíam fornos de pedra a partir da pedra de cantaria, onde queimavam a madeira que encontravam no seu ambiente (alfarrobeira, faia, carvalho, álamo-branco). Criavam ferramentas para as suas necessidades básicas a partir dos materiais disponíveis, como, por exemplo, pás de madeira para colocar a massa no forno, asas de ganso ou de pato para varrer as cinzas, uma ferramenta conhecida como «ohrablo» (designação tradicional de um tipo de pá utilizado para remexer as brasas dentro do forno) para verificar a temperatura do forno (quando o «ohrablo» produz faíscas, o forno está à temperatura correta) e para afastar os carvões, e uma escova (cascas de milho presas com arame a uma haste mais longa) para limpar o forno.

A preparação da massa e dos recheios/coberturas para o fabrico de Hrušovský lepník é exclusivamente manual. Tender a massa dando-lhe uma forma redonda torna-a fina, compacta e lisa após a cozedura e confere-lhe uma estrutura delicada. O tamanho da empada depende do tamanho da pá de madeira, dado que toda a sua superfície é utilizada.

Inicialmente, as matérias-primas utilizadas no fabrico de *lepník* eram obtidas localmente, devido ao afastamento das aldeias e das explorações agrícolas. Atualmente, a tónica é colocada no facto de a produção da massa e dos recheios/coberturas ser exclusivamente manual e de o produto ser cozido num forno de pedra.

A Hrušovský lepník é cozida num forno de pedra a uma temperatura superior a 300 °C. O forno é aquecido com madeira dura (alfarrobeira, faia, carvalho, álamo-branco). Quando a pedra produz faíscas ao ser raspada, o forno atingiu a temperatura correta. Quando a madeira acaba de arder, raspam-se as brasas para a parte de trás e, com uma escova húmida, removem-se as cinzas do resto do forno. As empadas Hrušovský lepník cozem lado a lado, sendo mudadas de um lado para outro com um raspador para cozerem uniformemente. As empadas Hrušovský lepník sem cobertura nem recheio cozem no forno durante cerca de 5 minutos e as empadas com cobertura ou recheio durante cerca de 7-10 minutos.

Dado que a massa e os recheios/coberturas são produzidos manualmente e que o produto é cozido em fornos de pedra a alta temperatura, a massa não seca: permanece macia, lisa e húmida, com aromas delicados de massa azeda, madeira e cinza, que se misturam durante a cozedura. O recheio ou a cobertura, que são doces ou salgados, complementam o sabor característico do produto.

A perícia da população da área geográfica delimitada que produz a «Hrušovský lepník» desenvolveu-se com base nos conhecimentos e na experiência transmitidos de geração em geração, o que se reflete na qualidade do produto final. A preparação do agente levedante, da massa, dos recheios e coberturas e o tempo necessário para aquecer o forno de pedra à temperatura correta, bem como a utilização de instrumentos tradicionais, como asas de ganso ou de pato, um raspador e uma vassoura, dão à Hrušovský lepník o seu aroma e sabor característicos.

Graças às suas qualidades excepcionais, que se devem à preparação manual e à forma como é cozido, o produto tornou-se muito popular e procurado. Os organizadores de exposições e eventos gastronómicos convidam os produtores para demonstrarem a preparação autêntica da massa, dos recheios e das coberturas do produto, bem como a forma como é cozido. A «Hrušovský lepník» é preparada e produzida na área geográfica delimitada, à qual está historicamente ligada.

A reputação e a tradição de 300 anos da Hrušovský lepník são atestadas pelo facto de lhe ter sido atribuído, em 2014, um certificado de utilização do rótulo «HONT produto regional», como produto regional único produzido segundo métodos tradicionais, muitos dos quais são realizados manualmente.

Desde 1996, Hrušov tem acolhido periodicamente o festival popular «Hontianska paráda», que é uma celebração de métodos de cultivo há muito esquecidos e da cozedura de pão e da Hrušovský lepník: https://sk.m.wikipedia.org/wiki/Hontianska_par%C3%A1da.

As referências à reputação do produto também podem ser encontradas nos programas de televisão, por exemplo, «Nebíčko v papuľke» (O paraíso na boca) e «Slovensko v obrazoch» (A Eslováquia em imagens).

Uma edição do jornal *Živnostenské noviny*, de 2015, dedicada ao artesanato tradicional eslovaco, mencionava que os visitantes também podiam provar a Hrušovský lepník durante as demonstrações desses ofícios, como no evento «Dni majstrov ÚLUV 2015» (Jornadas dos Artesãos do Centro de Produção de Arte Popular de 2015).

A «Hrušovský lepník» é preparada segundo receitas históricas da área geográfica delimitada. Vivendo nesta zona remota, a população conseguiu preservar o seu modo de vida peculiar. Na publicação *HONT Tradície ľudovej kultúry* [Tradições da cultura popular de HONT], o professor J. Botík refere o seguinte: «Na sua variante mais antiga, uma massa não fermentada era amassada e cozida num forno a baixa temperatura para a refeição da Consoada.» No início do século XX, especialmente antes de a panificação se ter generalizado, este tipo de pão era conhecido e frequentemente cozido em toda a região de Hont.

O nome «Hrušovský lepník» deriva do nome da aldeia de Hrušov, historicamente relacionada com a cozedura de empadas *lepník*. A segunda parte do nome, «lepník» (ou «*lepňík*» antes da estandardização do eslovaco escrito) é o termo utilizado no dialeto local para um tipo de empada redonda cozida num forno de pedra. Desde a primeira metade do século XVIII que esta denominação tem vindo a ser utilizada na região. Nas palavras do professor J. Botík: «As donas de casa de famílias de artesãos da aldeia costumavam garantir as empadas “lepník”, amassadas a partir de massa de pão, com batatas cozidas, compota, requeijão ou queijo *bryndza*. Em seguida, continuaram a designar este tipo de empada “*lepňík*”. Os colonos eslovacos que se mudaram para a Grande Planície levaram consigo esta antiga forma de pão [...]».

Nas primeiras décadas do século XX, a Hrušovský lepník era um prato de dias festivos, sendo o bolo mais comido. Era cozido num forno de pedra para a refeição da Consoada e todos os membros da família, bem como todos os animais de companhia da família, o provavam. Era também servido na Quaresma, em atividades tradicionais como a «*páračky*» (transformação de penas de ganso) e a «*priadky*» (fiação), e na Páscoa. Posteriormente, passou a ser cozido uma vez por semana, antes da panificação. O pão era sempre cozido num sábado, para haver pão fresco no domingo e disponível durante toda a semana. Cada família cozia vários pães, entre quatro e seis, em função da dimensão da família. Ainda hoje continua a produzir-se a Hrušovský lepník nos aglomerados agrícolas remotos de Hrušov.

A vida nas zonas remotas e nas explorações agrícolas é indissociável da preservação das tradições. A Hrušovský lepník era uma iguaria há muitos anos e continua a sê-lo atualmente.

Referência à publicação do caderno de especificações

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