

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 154/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty publikacji tego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Hrušovský lepník”**Nr UE: PGI-SK-02474 – 8.6.2018****ChNP () ChOG (x)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Hrušovský lepník”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Hrušovský lepník” to okrągły lub złożony na pół placek o średnicy 25-35 cm, wykonany z drożdżowego ciasta chlebowo-ziemniaczanego z nadzieniem lub dodatkami na wierzchu, pieczony w kamiennym piecu.

Rodzaje produktu „hrušovský lepník”

Wytrawny „hrušovský lepník” posmarowany roztopionym masłem, olejem roślinnym lub tłuszczem zwierzęcym z nadzieniem czosnkowym.

Słodki „hrušovský lepník” posmarowany roztopionym masłem, olejem roślinnym lub tłuszczem zwierzęcym, nadziewany dżemem (śliwkowym lub wiśniowym).

„Hrušovský lepník” z nadzieniem z kiszzonej kapusty posmarowany na wierzchu roztopionym masłem, olejem roślinnym lub tłuszczem zwierzęcym.

„Hrušovský lepník” z masą na wierzchu, posmarowany roztopionym masłem, olejem roślinnym lub tłuszczem zwierzęcym, z masą twarogowo-ziemniaczaną posypaną mielonym cynamonem i cukrem, cukrem waniliowym, wanilinowym lub cynamonowym.

Charakterystyka:

Wygląd: okrągły placek o średnicy 25–35 cm lub złożony na pół

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Barwa:	upieczony do uzyskania złotego koloru
Aromat:	delikatny aromat ciasta drożdżowego, drewna i popiołu, lekko dymny
Smak:	intensywna, lecz delikatna mieszanka poszczególnych składników uzyskana dzięki wypiekaniu w piecu oraz specyficzny smak nadzienia lub masy na wierzchu
Konsystencja:	ciasto jest miękkie, gęste i gładkie, o delikatnej konsystencji, a także wilgotne, nie suche

Masa surowego ciasta: 350–450 g

Grubość ciasta po upieczeniu: co najmniej 0,5 cm

Do produkcji drożdżowego ciasta chlebowo-ziemniaczanego wykorzystywane są następujące składniki:

mąka pszenna, żytnia lub orkiszowa, gotowane ziemniaki, sól, substancja spulchniająca. Do 1 kg mąki dodaje się około 100 g gotowanych ziemniaków.

Substancja spulchniająca: drożdże piekarskie, letnia woda, mleko, cukier kryształ.

Do produkcji nadzienia i masy wykorzystywane są następujące składniki:

masło, olej roślinny lub tłuszcz zwierzęcy (wieprzowy, kaczy, gęsi), czosnek, dżem (śliwkowy, wiśniowy), kiszona kapusta, cebula, mielony czarny pieprz, sól, skwarki wieprzowe, prażona wędzona słonina wieprzowa, gotowane tłuczone ziemniaki, twaróg, jaja, mielony cynamon, cukier kryształ, cukier waniliowy lub wanilinowy, cukier cynamonowy.

Nadzienia i masy:

Nadzienie/masa z czosnku: rozgnieciony czosnek, sól, woda

Nadzienie/masa z dżemu: dżem (śliwkowy, wiśniowy)

Nadzienie/masa z twarogu i ziemniaków: twaróg, gotowane tłuczone ziemniaki, jaja, cukier kryształ, mielony cynamon i cukier kryształ, cukier cynamonowy, cukier waniliowy lub wanilinowy do posypania. Proporcja twarogu względem ziemniaków wynosi 1:2. Masa surowego nadzienia/masy wynosi 30–45 % masy ciasta, co oznacza, że masa produktu zwiększa się o masę nadzienia/masy.

Masa/nadzienie z kapusty: Olej roślinny lub tłuszcz zwierzęcy, cebula, cukier kryształ, kiszona kapusta, sól, mielony czarny pieprz, skwarki wieprzowe lub prażona wędzona słonina wieprzowa. Masa surowego nadzienia/masy wynosi 15–25 % masy ciasta, co oznacza, że masa produktu zwiększa się o masę nadzienia/masy.

Natychmiast po upieczeniu „lepnik” smaruje się wykorzystując następujące składniki: roztopione masło, olej roślinny lub tłuszcz zwierzęcy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Brak ograniczeń dotyczących pochodzenia surowców.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji składa się z następujących etapów:

- ręczne przygotowanie ciasta
- ręczne przygotowanie nadzienia/masy
- pieczenie w piecu wykonanym z kamienia wydobytego w kamieniołomie,
- smarowanie roztopionym masłem, olejem roślinnym lub tłuszczem zwierzęcym,
- rozsmarowanie masy na wierzchu placka.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje gminę Hrušov. Wieś Hrušov znajduje się w kraju bańskobystrzyckim na południowym krańcu Pogórza Krupínského (Krupinská Planina) w pobliżu miast Velký Krtíš, Krupina i Šahy, znanych wcześniej jako komitat Hont.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy opiera się na wiedzy fachowej producentów z obszaru geograficznego oraz na renomie i tradycjach produktu „hrušovský lepník”.

Określony obszar geograficzny charakteryzuje się rozproszonymi osadami rolniczymi. Odizolowany charakter obszaru oraz oddalenie od siebie wsi i gospodarstw zmusiły lokalną ludność do samowystarczalności. Ludność wytwarzała wszystko czego potrzebowała samodzielnie, z naturalnych materiałów. Z kamienia wydobywanego w kamieniołomach budowano kamienne piece, w których palono drewnem znalezionym w otoczeniu (robinia akacjowa, buk, dąb, grab). Z dostępnych surowców wytwarzano niezbędne do zaspokojenia podstawowych potrzeb narzędzia, np. drewniane łopaty do umieszczania ciasta w piecu, gęsie lub kacze skrzydła do zamiatania popiołu, przyrząd zwany *ohrablo* (tradycyjna nazwa rodzaju pogrzebacza używanego do przesuwania rozżarzonych węgla w piecu) do sprawdzania temperatury pieca (gdy *ohrablo* wytwarza iskry, temperatura pieca jest właściwa) oraz do rozzarniania zwęglonego drewna, a także szczotkę (liście kukurydzy przywiązane za pomocą druta do dłuższego kija) do zamiatania pieca.

Ciasto i nadzienia/masy do wytwarzania placka „hrušovský lepník” są przygotowywane wyłącznie ręcznie. Wałkowanie okrągłych placków z ciasta sprawia, że po pieczeniu jest ono cienkie, zwarte i gładkie, co nadaje mu delikatną strukturę. Wielkość placka zależy od wielkości łopaty, której cała powierzchnia jest wykorzystywana.

Pierwotnie, ze względu na oddalenie wsi i gospodarstw od siebie, surowce wykorzystywane do produkcji placka „lepník” były pozyskiwane lokalnie. Obecnie nacisk kładzie się na ciasto i nadzienia/masy, które produkowane są wyłącznie ręcznie, a także na wypiekanie produktu w kamiennych piecach.

„Hrušovský lepník” wypiekany jest w kamiennych piecach w temperaturze ponad 300 °C. Do rozgrzania pieca wykorzystuje się twarde drewno (robinii akacjowej, buku, dębu, grabu). Piec osiąga właściwą temperaturę gdy podczas rozzarniania żaru pogrzebaczem z kamienia lecą iskry. Po spaleniu drewna żar jest odgarniany pogrzebaczem na tył pieca, a popiół z pozostałej części pieca jest zmiatany za pomocą wilgotnej szczotki. Poszczególne placki „hrušovský lepník” są pieczone po kilka naraz i w międzyczasie przesuwane pogrzebaczem, tak by odpowiednio upiekły się z każdej strony. „Hrušovský lepník” bez nadzienia i masy na wierzchu piecze się przez 5 minut, z nadzieniem lub masą - przez około 7-10 minut.

Ze względu na to, że ciasto oraz nadzienia/masy wytwarzane są ręcznie, a proces pieczenia ma miejsce w kamiennych piecach w wysokiej temperaturze, ciasto nie wysycha – pozostaje miękkie, gładkie i wilgotne, a delikatne aromaty ciasta drożdżowego, drewna i popiołu mieszają się podczas pieczenia. Charakterystyczny smak produktu dopełnia nadzienie/masa, które mogą być słodkie lub słone.

Umiejętności ludności z określonego obszaru geograficznego wytwarzającej „hrušovský lepník” rozwinęły się w oparciu o wiedzę i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie, co znajduje odzwierciedlenie w jakości produktu końcowego. „Hrušovský lepník” zawdzięcza swój aromat i smak przygotowaniu substancji spulchniającej, ciasta, nadzień i mas oraz czasowi potrzebnemu do nagrzania kamiennego pieca do właściwej temperatury, jak również wykorzystaniu tradycyjnych narzędzi, takich jak gęsie i kacze skrzydła, pogrzebacz i szczotka.

Ze względu na wyjątkowe cechy wynikające z ręcznego przygotowania oraz metody wypiekania, jest on bardzo popularnym i poszukiwanym produktem. Jego producenci są zapraszani przez organizatorów wydarzeń oraz wystaw związanych z produktami spożywczymi, aby pokazać autentyczny proces przygotowania ciasta, nadzień i mas oraz sposób wypiekania. „Hrušovský lepník” przygotowuje się i produkuje na określonym obszarze geograficznym, z którym jest on historycznie związany.

Świadectwem renomy placka „hrušovský lepník” i jego 300-letniej tradycji jest fakt, że w 2014 r. otrzymał on certyfikat uprawniający do korzystania z oznaczenia „produkt regionalny HONT”, jako wyjątkowy produkt regionalny wytwarzany tradycyjnymi metodami, w dużej części ręcznie.

Od 1996 r. we wsi Hrušov regularnie odbywa się festiwal ludowy *Hontianska paráda*. Festiwal ten jest świętem dawno zapomnianych metod z zakresu rolnictwa, wypiekania chleba i placka „hrušovský lepník” https://sk.m.wikipedia.org/wiki/Hontianska_par%C3%A1da.

Odniesienia do renowy tego produktu można dostrzec również w programach telewizyjnych, np. *Nebíčko v papuľke* („Niebo w gębie”) oraz *Slovensko v obrazoch* („Obrazy Słowacji”).

W wydaniu czasopisma *Živnostenské noviny* z 2015 r. zaprezentowano tradycyjne słowackie rzemiosło i wspomniano, że podczas jego pokazów, takich jak *Dni majstrov ÚĽUV 2015* (Dni Rzemiosła ÚĽUV [Centrum Wytwarzania Sztuki Ludowej] 2015) odwiedzający będą mogli również spróbować placka „hrušovský lepník”.

„Hrušovský lepník” przygotowywany jest na bazie historycznych przepisów z określonego obszaru geograficznego. Zamieszkująca ten odległy obszar ludność była w stanie zachować swój wyróżniający się styl życia. W swojej publikacji *HONT Tradície ľudovej kultúry* [Tradycje kultury ludowej HONT] profesor J. Botík pisze: „W swojej najpierwotniejszej postaci »hrušovský lepník« był wygniatany z niesfermentowanego ciasta i pieczony w piecu w niskiej temperaturze na wieczrę wigilijną”. Na początku dwudziestego wieku, szczególnie zanim pieczenie chleba stało się powszechne, ten typ pieczywa był znany i wypiekany w całym regionie Hont.

Nazwa „hrušovský lepník” pochodzi od nazwy wsi Hrušov, która jest historycznie powiązana z pieczeniem tego typu placków. Druga część nazwy, *lepník* (lub *lepňik*, przed ustandaryzowaniem pisanego języka słowackiego) jest terminem stosowanym w lokalnym dialekcie w odniesieniu do rodzaju okrągłego placka wypiekanego w kamiennym piecu. Nazwa ta jest stale używana na tym obszarze od pierwszej połowy osiemnastego wieku. Cytując profesora J. Botíka: „Gospodynie domowe z rodzin rzemieślniczych we wsi często rozsmarowywały ugotowane ziemniaki, dżem, twaróg czy bryndzę na plackach lepionych z ciasta chlebowego. Od tamtej pory nazywano tego rodzaju placki *lepňik*. Słowaccy koloniści, którzy przenieśli się na Wielką Nizinę zabrali ten staromodny typ chleba ze sobą.”

W pierwszych dekadach dwudziestego wieku „hrušovský lepník” stanowił świąteczny wypiek. Był wówczas najczęściej jedzonym wypiekiem. Wypiekano go w kamiennym piecu na wigilię Bożego Narodzenia i każdy członek rodziny, jak również należące do niej zwierzęta, spożywał jego kawałek. „Hrušovský lepník” serwowano także w okresie Wielkiego Postu, podczas tradycyjnych czynności, takich jak *páračky* (darcie pierza), *priadky* (przędzenie) czy obchodów Wielkanocy. W późniejszym okresie był on wypiekany raz w tygodniu przed pieczeniem chleba. Chleb pieczono zawsze w sobotę, tak aby był świeży w niedzielę i jego zapas wystarczał na cały tydzień. Każda rodzina piekła kilka bochenków, od pięciu do sześciu, w zależności od wielkości rodziny. „Hrušovský lepník” pieczono w odległych osadach rolnych wsi Hrušov, gdzie wytwarzany jest do dnia dzisiejszego.

Życie na odległych obszarach i w gospodarstwach idzie w parze z zachowaniem tradycji. „Hrušovský lepník” był przysmakiem już wiele lat temu i jest nim do dzisiaj.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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