

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

(2020/C 197/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„VARAŽDINSKI KLIPİČ”

Nr UE: PGI-HR-02386 – 16.1.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Varaždinski klipič”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

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

Gotowy produkt „Varaždinski klipič” to wypiekane ciasto o kształcie palucha o długości co najmniej 25 cm, który po każdej ze stron ma cztery zwoje. Wewnętrzna część wypieku „Varaždinski klipič” ma biały kolor i występują w niej małe, nieregularne otwory powstałe podczas wyrastania ciasta, podczas gdy zewnętrzna powierzchnia jego skórki przybiera niejednolity kolor od ciemnożółtego do złotego. Powierzchnia produktu „Varaždinski klipič” jest posmarowana jajkiem i posypana kminkiem. Konsystencja zewnętrzna: gładka i jednolita struktura. Konsystencja wewnętrzna: miękka i delikatna. „Varaždinski klipič” podczas jedzenia jest kruchy, pozostawia na podniebieniu poczucie miękkości, a następnie rozpląwa się w ustach. Ma mleczno-kwaśny smak.

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

Oprócz drobnoziarnistej mąki pszennej do wyrobu ciasta na „Varaždinski klipič” używa się mleka, oleju słonecznikowego lub innego oleju roślinnego, drożdży, cukru i soli.

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

Wszystkie fazy produkcji, od przygotowania i zagniecenia ciasta, poprzez formowanie go do kształtu palucha, po wypiekanie produktu końcowego „Varaždinski klipič”, muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji wypieku „Varaždinski klipič” obejmuje obszar geograficzny całej żupanii varaždńskiej. Żupanía varaždńska od północnego zachodu graniczy ze Słowenią, od północy z żupanią medzimurską, od wschodu z żupanią kopriwnicko-krížewczyńską, od południa z żupanią zagrzebską, a od południowego zachodu z żupanią krapieńsko-zagorską.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ochrona produktu „Varaždinski klipič” opiera się na renomie, jaką się on cieszy w związku z długą tradycją jego produkcji, oraz na jego związkach z żupanią varaždńską.

Nazwa produktu „Varaždinski klipič” i jego przekazywana z pokolenia na pokolenie receptura po raz pierwszy pojawiły się w XVIII wieku. Kuchnia żupanii varaždńskiej pozostaje pod silnym wpływem kuchni środkowoeuropejskiej, jednak dzięki pielęgnowaniu starych ludowych receptur, które powstały w tym regionie, udało jej się zachować swoją tradycję. „Varaždinski klipič” był najpierw wytwarzany przez gospodynie domowe z regionu Varaždin, które używały mąki pszennej i kukurydzianej – głównego składnika „varaždńskiej kuchni”. Korzystając ze swojej pomysłowości i umiejętności kulinarnych zaczęły wyrabiać to pieczywo ręcznie i w taki też sposób wyrabiają je do dziś. Jedną z cech charakterystycznych regionu Varaždin jest jego dobrze rozwinięty sektor piekarniczy, a produkcja chleba i wypieków sięga aż końca XIII wieku. Z biegiem czasu proces wytwarzania produktu „Varaždinski klipič” został przez lokalne gospodynie domowe przekazany piekarzom z regionu Varaždin, którzy przez wiele lat zdobywali przekazywane z pokolenia na pokolenie doświadczenie i wiedzę o tym, jak wypiekać „Varaždinski klipič”. W ten sposób powstała tradycja wypieku produktu „Varaždinski klipič”, którą pielęgnowały zarówno gospodynie domowe, jak i piekarze, a którego renoma była ściśle powiązana z regionem jego pochodzenia. Na temat sposobu wypiekania produktu „Varaždinski klipič” opublikowano szereg prac kulinarnych.

Słowo „klip” zaczęło pojawiać się w słownikach już w XVIII wieku, a od końca XIX wieku oznacza ono „rodzaj kłosa [pszenicy] podobnego do niewielkiej pałki”. W ten sposób słone pieczywo o kształcie kolby (klip), w regionie varaždńskim nazwano zdrobnieniem „klipič” (Lipljin, T., 2013. *Rječnik varaždinskoga kajkavskog govora*).

Ciasto przygotowuje się w szczególny sposób, polegający na rozciągnięciu go, a następnie krojeniu na paski i wałkowaniu do uzyskania docelowego kształtu – palucha. Od innych podobnych wyrobów piekarniczych „Varaždinski klipič” odróżnia to, że po każdej stronie musi on mieć po cztery zwoje. Umiejętność wyrabiania ciasta o takim kształcie i wyglądzie jest dowodem szczególnej wiedzy i umiejętności wytwórców z żupanii varaždńskiej. Ciasto wyrobione w ten sposób nadaje produktowi „Varaždinski klipič” jego specyficzny, zewnętrzny i wewnętrzny wygląd, konsystencję i smak, przez co ten wyrób piekarniczy jest jedyny w swoim rodzaju.

Wyrób „Varaždinski klipič” charakteryzuje się lekko chrupiącą strukturą z warstwą posypki z kminku rzymskiego, co odróżnia go od podobnych wypieków, a jego zewnętrzna powierzchnia jest nierówna, w kolorze od ciemnożółtego do złotego.

O wyjątkowości wyrobu „Varaždinski klipič” świadczy artykuł w magazynie kulinarnym „Kuchnia”, którego całe wydanie poświęcono dziedzictwu gastronomicznemu Chorwacji i miasta Varaždin (Magazyn KUCHNIA, 2005, *Słone paluchy z Varaždina*).

Ochrona produktu „Varaždinski klipič” opiera się na renomie, która zrodziła się w wyniku długiej tradycji produkcji. Kopia odręcznie wypisanej faktury z 1916 r., przechowywana w muzeum miejskim Varaždina, stanowi, że „korpus cywilny zapłaci 10 koron piekarzowi Antunowi za dostawę 300 sztuk klipiča” (Piekarz Antun Bakač, 1916, muzeum miejskie, Varaždin), co dowodzi długiej tradycji wytwarzania tego produktu w żupanii varaždńskiej. Specyfika tradycyjnej metody produkcji stosowanej przez lokalnych piekarzy i kucharzy jest wynikiem ich umiejętności przygotowania ciasta, w której najważniejsze jest zachowanie właściwej proporcji składników oraz ręczne wyrabianie ciasta, aż do osiągnięcia ostatecznego kształtu palucha.

Odniesienia do produktu „Varaždinski klipič” w różnych publikacjach świadczą o jego renomie. Te liczne odniesienia do produktu „Varaždinski klipič” obejmują następujące pozycje:

- książka zatytułowana *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* z 2007 r. [Przewodnik po kulinarnych chorwackich ikonach] zawiera przepis przygotowania produktu „Varaždinski klipič”, który można znaleźć w menu zakładów gastronomicznych znajdujących się w mieście Varaždin i w jego okolicy (Grupa autorów, 2007, *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*),
- artykuł z 1987 r. w gazecie *Varaždinske vijesti* opublikowany podczas letnich igrzysk uniwersyteckich, w którym stwierdza się, że „prawie nikt nie mógłby się oprzeć produktowi »Varaždinski klipič«, chociaż niewielu pamięta jego nazwę” (*Varaždinske vijesti*, 1987),

- monografia zatytułowana *Varaždin u slici i riječi* [Varaždin w słowach i obrazach] z 2006 r., według której „lokalne specjalności to Varaždinski klipič, pogačice s čvarcima [bułeczki ze skwarkami] i varaždinski medenjaci [piernik]” (Stanek d.o.o. 2006, *Varaždin u slici i riječi*),
- jest on wymieniony jako tradycyjny produkt miasta Varaždin w publikacjach *Putovi tradicionalne hrane – POT* [Trasy tradycyjnego jadła] (Vodič – POT 2007) i *Krenite na via Urbium* [Wyrusz na via Urbium] (Tropp, B., 2008: *Prilika za kulinarske specijalitete*, w: Zavrnik, B., *Krenite na Via Urbium*).

Aby ocalić od zapomnienia tradycyjne produkty, takie jak „Varaždinski klipič”, w żupanii varaždzińskiej od lat odbywają się warsztaty edukacyjne w przedszkolach, podczas których małe dzieci zapoznaje się z tradycyjnymi lokalnymi wyrobami i umiejętnością ich wytwarzania, aby jako osoby dorosłe ceniły i spożywały prawdziwie tradycyjne produkty (Żupania varaždzińska i przedszkole Zeko 2015.: *Šetnja varaždinskim krajem*) [Spacer po varaždzińskich okolicach].

Wreszcie „Varaždinski klipič” jest jednym z niewielu produktów, o którym powstała piosenka (Miketa, Đ., Grabar, N. i chór dziecięcy Štigleci 2008, *Varaždinski klipiči*).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/83/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Varazdin-ski-klipic.pdf>
