VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Ročník L **2. marec 2018** **Čiastka 5**

O b s a h:

6. Uverejnenie údajov žiadosti o zápis názvu ako chránené označenie (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Hrušovský lepník“ (jednotný dokument)

6

U V E R E J N E N I E

údajov žiadosti o zápis názvu ako chránené označenie (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Hrušovský lepník“ (jednotný dokument)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 49 ods. 3 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343/1, 14. 12. 2012), § 9a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 195/2007 Z. z. a čl. 4 ods. 1 štatútu Komisie na posudzovanie žiadostí o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov, potravín, liehovín a námietok voči nim z 3. februára 2011 č. 11569/2010-540, zverejneného vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky v čiastke 6 zo 17. februára 2011 pod č. 12 (ďalej len „štatút“), na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zápis názvu ako chránené označenie (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

„HRUŠOVSKÝ LEPNÍK“
chránené zemepisné označenie

od Občianskeho združenia „Cesta hrušovských obyčají“ v Hrušove

Názov: Občianske združenie „Cesta hrušovských obyčají“
Adresa: Hrušov č. 443, 991 42 Hrušov
E-mailová adresa: fasang.jan@gmail.com

Námietky môžu oprávnené osoby podľa čl. 4 ods. 2 štatútu uplatniť do 60 dní od zverejnenia vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

Milan Lapšanský, v. r.
generálny riaditeľ sekcie
potravinárstva a obchodu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

„HRUŠOVSKÝ LEPNÍK“

CHZO (X) CHOP ( )

1. NÁZOV:

„Hrušovský lepník“

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

Slovenská republika

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. Druh výrobku

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky prílohy I k nariadeniu (EÚ) č. 1151/2012

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Hrušovský lepník je okrúhly alebo napoly preložený koláč s priemerom 25 – 35 cm z kysnutého chlebového zemiakového cesta s náplňou vo vnútri, alebo na povrchu, pečený v kamennej peci.

Druhy Hrušovského lepníka:

Hrušovský lepník slaný potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou a cesnakom (pretlačený cesnak, soľ, voda).

Hrušovský lepník sladký potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou a lekvárom (slivkový, čerešňový).

Hrušovský lepník s náplňou vo vnútri plnený praženou kyslou kapustou, cibuľou, s bravčovými škvarkami alebo s praženou údenou slaninou a na povrchu potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou.

Hrušovský lepník s náplňou na povrchu potretý roztopeným maslom alebo rastlinným olejom, alebo masťou a s tvarohovo-zemiakovou náplňou posypanou mletou škoricou a cukrom alebo vanilkovým cukrom, alebo vanilínovým cukrom, alebo škoricovým cukrom.

Vlastnosti:

Vzhľad: okrúhly koláč s priemerom 25 – 35 cm alebo napoly preložený

Farba: zlatisto prepečená

Vôňa: s jemnou vôňou kvásku, dreva a popola, jemne dymová

Chuť: intenzívne a zároveň citlivé spojenie jednotlivých prísad vďaka pečeniu v peci a špecifická chuť v závislosti od náplne

Konzistencia: mäkké, vláčne, vlhké, nie vysušené cesto

3.3. Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)

Na výrobu cesta sa používa:

Pšeničná alebo ražná alebo špaldová múka, varené zemiaky, soľ, kvások. Na 1 kg múky sa použije cca 100 g varených pretlačených zemiakov.

Kvások: pekárske droždie, vlažná voda, mlieko, kryštálový cukor.

Hmotnosť cesta v surovom stave je 350 – 450 g.

Na výrobu náplní sa používa:

Maslo alebo rastlinný olej, alebo masť (bravčová, kačacia, husacia), cesnak, lekvár (slivkový, čerešňový), kyslá kapusta, cibuľa, čierne mleté korenie, soľ, bravčové škvarky alebo pražená údená slanina, varené pretlačené zemiaky, tvaroh, vajce, mletá škorica, kryštálový cukor, vanilkový cukor alebo vanilínový cukor, alebo škoricový cukor.

Náplne:

Cesnaková náplň: roztlačený cesnak, soľ, voda

Lekvárová náplň: lekvár (slivkový, čerešňový)

Tvarohovo-zemiaková náplň: tvaroh, varené pretlačené zemiaky, vajce, kryštálový cukor a na posypanie mletá škorica s kryštálovým cukrom alebo škoricovým cukrom, alebo vanilkovým cukrom, alebo vanilínovým cukrom. Pomer tvarohu a zemiakov je 1 : 2. Hmotnosť náplne v surovom stave je 30 % - 45 % hmotnosti cesta, tzn., že hmotnosť výrobku je navýšená o hmotnosť náplne.

Kapustová náplň: rastlinný olej alebo masť, cibuľa, kryštálový cukor, kyslá kapusta, soľ, mleté čierne korenie, bravčové škvarky alebo pražená údená slanina. Hmotnosť náplne v surovom stave je 15 % - 25 % hmotnosti cesta, tzn., že hmotnosť výrobku je navýšená o hmotnosť náplne.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Pečenie v kamennej peci alebo pojazdnej kamennej peci.

Hrušovský lepník sa pečie v kamennej peci pri teplote nad 300 °C. Pec sa vykúri tvrdým drevom (agát, buk, dub, hrab). Kamenná pec je dostatočne vykúrená vtedy, keď sa z kameňa v peci potiahnutím ohrabla iskrí. Po dohorení dreva sa uhlíky zhrnú ohrablom do zadnej časti pece a mokrým omelom sa poutiera popol vo zvyšnej časti pece. Lepníky

sa pečú poukladané vedľa seba a počas pečenia sa posúvajú ohrablom, aby sa upiekli zo všetkých strán. Neplnené lepníky sa v peci pečú cca 5 min. a plnené lepníky cca 7-10 min..

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Hrušovský lepník sa môže vďaka pojazdnej peci vyrábať aj na mieste predaja, a preto sa môže predávať nebalený.

3.6. Špecifické pravidlá označovania

---

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na juhu stredného Slovenska. Obec Hrušov sa nachádza v Banskobystrickom kraji na južnej okrajovej zvýšenej časti Krupinskej planiny v trojuholníku miest Veľký Krtíš, Krupina a Šahy, na území niekdajšej Hontianskej stolice. Vymedzené územie tvoria po obvode katastre obcí Plášťovce, Ipeľské Úľany, Kleňany, Vinica, Čelovce.

Príprava a výroba výrobku Hrušovský lepník sa uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti a je historicky spojená s týmto územím, ale vďaka pojazdnej kamennej peci ho môžu výrobcovia z uvedenej oblasti pripravovať a vyrábať aj mimo vymedzenej zemepisnej oblasti.

5. SÚVISLOSŤ SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

Názov výrobku „Hrušovský lepník“ je odvodený od názvu obce Hrušov, ktorý je historicky spojený s pečením lepníkov. Druhú časť názvu „lepník“ (archaicky *ľepňik* – názov z predspisovného obdobia) tvorí názov, ktorý sa používa v miestnom dialekte na označovanie druhu okrúhleho koláča pečeného v kamennej peci. Uvedený názov sa v tejto oblasti začal používať v prvej polovici 18. storočia a používa sa dodnes. Ako uvádza profesor *J. Botík: “Gazdiné z remeselníckych rodín v dedine však na lepníky umiesené z chlebového cesta často natierali varené zemiaky, lekvár, tvaroh alebo bryndzu. ...tento variant zmenený na koláč volali aj naďalej ľepňik. ...túto archaickú chlebovinu vzali so sebou slovenskí kolonisti, ktorí sa v 18. storočí presídlili na Dolnú zem...”.*

Vymedzená zemepisná oblasť je charakteristická roztrúsenými lazníckymi usadlosťami. Izolovanosť územia, odľahlosť obcí a lazov nútilo obyvateľov k sebestačnosti. Ľudia si všetko potrebné pre život vyrábali svojpomocne z prírodných materiálov, stavali kamenné pece z lomového kresaného kameňa, v ktorých kúrili drevom vyskytujúcim sa v ich okolí (agát, buk, dub, hrab), zhotovovali náradie a pomôcky bežnej potreby z dostupných materiálov, napr. drevené sádzacie lopaty, husacie alebo kačacie krídlo na ometenie popola, ohrablo (archaicky názov - lopatovitý nástroj na prehŕňanie popola v peci) na zisťovanie teploty pece (iskrenie po potiahnutí ohrablom = správna teplota) a zhŕňanie uhlíkov alebo omelo (drôtom zviazané šúpolie na dlhšej palici) na utieranie pece.

Lepník bol v prvých desaťročiach minulého storočia obradovým jedlom. Bol najrozšírenejším z archaických chlebovín. Piekol sa v kamennej peci na štedrovečernú večeru a jedol z neho každý člen rodiny, ale aj všetky domáce zvieratá. Svoje miesto mal aj v pôstnych dňoch, na páračkách, na priadkach, na Veľkú noc. Neskôr sa piekol jedenkrát týždenne pred pečením chleba. Chlieb sa piekol vždy v sobotu aby bol čerstvý k nedeli a bol ako zásoba na celý týždeň. Vždy sa pieklo viac chlebov 4 až 6, podľa veľkosti rodiny. Na vzdialených hrušovských lazníckych usadlostiach sa lepníky piekli a pečú doteraz.

Profesor *J. Botík* v publikácii *HONT Tradície ľudovej kultúry* uvádza: "Jeho najarchaickejší variant pôvodne *hňetľi* resp. miesili z nekvasaného cesta a v slabo vykúrenej peci ho piekli na štedrovečernú večeru." Ešte v prvých desaťročiach nášho storočia, najmä pred rozšírením pečenia chleba, spomínanú chlebovinu poznali a pravidelne piekli na celom území Hontu.

Zručnosti a šikovnosť ľudí z vymedzenej zemepisnej oblasti vyrábajúcich Hrušovský lepník sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu, čo sa odráža na kvalite konečného výrobku. Vďaka príprave kvásku, cesta, náplne, času na vyhriatie kamennej pece na správnu teplotu (bez gombíkov na nastavenie teploty), ale aj používaniu tradičných pomôcok ako napr. husacie alebo kačacie krídlo, ohrablo, omelo, má Hrušovský lepník svoju charakteristickú vôňu a chuť.

V súčasnej dobe sa Hrušovský lepník ponúka aj hosťom na festivale tradičnej ľudovej kultúry a gastronómie Hontianska paráda v Hrušove. Pre veľkú obľubu výrobku Hrušovský lepník sa tím z Hrušova rozhodol postaviť kamennú pec na vlečku, a tak vyrobiť prvú mobilnú kamennú pec.

Ako uvádza *Anna Sásová a Anna Brlošová* v publikácii *Z Hrušovského stola*: „Vôňa hrušovských lepníkov sa však často šíri aj v rôznych kútoch Slovenska, keď malá skupina pod vedením Ruženy Kamsovej a Jána Fašanga navštevuje rôzne podujatia s kamennou pecou na kolesách." Vďaka tímu z Hrušova sa zachovala ukážka prípravy a pečenia výrobku Hrušovský lepník aj na iných spoločenských podujatiach na Slovensku, ako sú napr.: Dni majstrov Ústredia ľudovej umeleckej výroby v Bratislave, Radvanský jarmok v Banskej Bystrici, Folklórne slávnosti pod Poľanou v Detve, Jánošíkove dni v Terchovej. Pojazdná kamenná pec umožňuje ukazovať, piecť a ponúkať Hrušovský lepník aj mimo vymedzeného územia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 8 ods. 2 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012]

Úplne znenie špecifikácie je k dispozícii na webovej adrese:

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

Vestník Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava v Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komore, Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava.
Tel.: 0910 239 677, email: hrobarikova@sppk.sk . Vychádza podľa potreby.
Predplatné Vestníka Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR sa vyberá formou preddavkov.
Objednávky a reklamácie vybavuje redakcia.