Ref. Ares(2018)14855 - 03/01/2018

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ RUDARSKA GREBLICA”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV (NAZIVI)

„ Rudarska greblica”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred: 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Rudarska greblica“ je proizvod dobiven od pečenog, ručno valjanog, tankog tijesta izrađenog od pšeničnog brašna, svinjske masti i/ili margarina, suncokretovog ulja, mlijeka, jaja, maslaca, kiselog vrhnja, soli, svježeg kvasca, šećera i vode te punjen nadjevom od svježeg kravljeg sira. U svježi kravlji sir mogu se dodati mljeveni orasi, špinat, blitva, kopriva, poriluk, metvica i naribana žuta mrkva.

Nakon pečenja „Rudarska greblica“ reže se na komade pravokutnog oblika čija visina ne prelazi 2.5 cm. Vanjska tekstura „Rudarske greblice“ je mekane konzistencije, a unutrašnjost je sočna i kremasta te se pri konzumiranju topi u ustima. Boja: izvana je kora tamnožute do zlatne boje. Okus: na nepcima ostavlja slani okus uz aromu na kravlji sir.

„Rudarska greblica“ može se konzumirati već nekoliko minuta nakon što je pečena.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Za izradu „Rudarske greblice“ koriste se slijedeće sirovine: glatko pšenično brašno, suncokretovo ulje, svinjska mast, jaja, maslac, svježe mlijeko, voda, sol, kiselo vrhnje, svježi kvasac, margarin, šećer, svježi kravlji sir, mljeveni orasi, špinat, blitva, kopriva, poriluk, metvica i naribana žuta mrkva.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Svi postupci za proizvodnju „Rudarske greblice" od pripreme, oblikovanja i izrade tijesta, pripreme nadjeva za punjenje tijesta, pečenja, moraju se u cijelosti provoditi u zemljopisnom području iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Rudarska greblica" ima karakterističan pravokutan oblik, koji se dobiva rezanjem gotovog proizvoda nakon pečenja čija visina ne prelazi 2.5 cm. Na tržište se stavlja nakon pečenja kao gotov proizvod. Može se stavljati i u smrznutom stanju kao proizvod pripremljen za pečenje.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

---

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Područje proizvodnje „Rudarske greblice" su mjesto Rude te okolna sela: Cerje Samoborsko, Braslovje, Kotari, Manja Vas, Bukovje Podvrško i Prekrižje Plješivičko.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Zaštita proizvoda „Rudarska greblica" temelji se na ugledu, tradiciji proizvodnje i vještini njegove pripreme.
Područje proizvodnje „Rudarske greblice" smješteno je u dolini okruženoj Samoborskim gorjem i poznato je po velikom broju rudarskih okna koja su bila bogata bakrenom rudom, a otkrivena su još u 13. stoljeću. U to doba se mjesto Rude zvalo *Rovi* - što označava rudnike. Najpoznatiji rudnik je bio „Sveta Barbara", a prvi pisani dokumenti o postojanju tog rudnika i eksploataciji rude potječu iz 1528. godine kada se kao vlasnik rudnika spominjao Leonhard Gruber, ljubljanski trgovac i plemić (Budak, N. 1994, Rudnik u Rudama od XV. do XVII. stoljeća).

Prema usmenoj predaji stanovnika ovoga kraja „Rudarsku greblicu" pripremale su žene rudara još u prvoj polovici 16. stoljeća. Kako su rudarske obitelji većinom bile siromašne, u to vrijeme je „Rudarska greblica" predstavljala skroman obrok rudara, a često puta je bila i njihovo glavno jelo. Zbog opće neimaštine pri izradi „Rudarske greblice" žene rudara su koristile samo jednostavne sastojke (brašno, mlijeko, jaja, svježi kravlji sir) iz kojih su svojom domišljatošću i umijećem stvorile jedinstveni proizvod koji je s vremenom postao proizvod kojeg se povezivalo s rudarstvom.

„Rudarska greblica" je naziv dobila po tradicionalnom alatu zvanom *„greblica"*, kojim se razgrijavao žar u krušnoj peći rudarskog doma, jer je oblik kolača bio sličan obliku tog alata.

Iako je za izradu „Rudarske greblice“ najvažnije posebno znanje i vještina ljudskog čimbenika, važno je pridržavati se sljedećih tradicionalnih pravila u njegovoj izradi:

Tako „Rudarska greblica“ mora biti:

- slana i sa nadjevom od kravljeg sira, a u kravlji sir se može dodati jedan od slijedećih sastojaka: mljeveni orasi, špinat, blitva, metvica, kopriva, poriluk ili naribana žuta mrkva,

- tijesto za izradu „Rudarske greblice“ mora biti ručno valjano i vrlo tanko,

- rubovi tijesta moraju biti utisnuti i zavrnuti prema gore kako nadjev tijekom pečenja ne bi iscurio,

- rub sirovog tijesta se radi ručno na način da se donji dio sirovog tijesta preklopi preko gornjeg dijela tijesta, a potom se rubovi zavrću prema gore, te se ručno utiskuju,

- prije početka pečenja gornji sloj tijesta potrebno je nekoliko puta probosti kako tijesto ne bi nabubrilo i ispucalo,

- nakon pečenja, gornji sloj tijesta premazuje se maslacem ili margarinom.

Posebnost „Rudarske greblice“ je u umijeću i vještini pripreme tog proizvoda koje su opisane u članku časopisa „Dobra hrana“ (Jutarnji list, Dobra hrana, 2012).

„Rudarska greblica“ se od 80-tih godina 20. stoljeća promovira i izlaže na mnogim nacionalnim kulinarskim sajmovima gdje zauzima istaknuto mjesto. Na inicijativu Kulturno - umjetničkog društva „Oštrc“ iz Ruda, u Rudama se od 1985. godine počela održavati manifestacija „Dani Rudarske greblice“ i to tradicionalno svakog prvog vikenda mjeseca srpnja (Samoborske novine, 1985., Dan Rudarske greblice). Navedenom manifestacijom promovira se kulturno-povijesna baština mjesta, a prvenstveno je posvećena skromnom specijalitetu starih rudara – proizvodu „Rudarskoj greblici“. Manifestacija se održava sa ciljem očuvanja izvornog recepta izrade ovog rudarskog specijaliteta i njegovog postupka proizvodnje, a na manifestaciji sudjeluju lokalni proizvođači „Rudarske greblice“ te posjetitelji – kušači koji sudjeluju u degustaciji gotovog proizvoda (KUD „Oštrc“, 2009., Rudarska greblica – promidžbeni materijal). U zadnjih nekoliko godina organizira se i natjecanje u izboru najbolje pripremljene „Rudarske greblice“ u kojem sudjeluju mještanke Ruda, potomci starih rudarskih obitelji, a ocjenjuje ih stručni žiri. I za najmlađe posjetitelje organiziraju su radionice za izradu „Rudarske greblice“. Osim tradicionalnih „Dana rudarske greblice“, ovaj proizvod se promovira na sajmovima tokom čitave godine (Grad Samobor, 2012., 8. Samoborski proljetni sajam).

Zahvaljujući „Rudarskoj greblici“ koja je postala „zaštitni znak“ mjesta Ruda i okolnih sela, razvio se i turizam mjesta, u kojem je ponovno otvoren obnovljeni rudnik „Sveta Barbara“ u sklopu kojeg se nalazi i muzej.

Recepti o pripremi "Rudarske greblice" spominju se i u različitim kuharskim publikacijama, a negdje su čak objavljeni i na javnim mjestima. Tako je u restoranu „Pri staroj vuri" na jednom zidu istaknuta drvena ploča na kojoj je napisana receptura i postupak pripreme „Rudarske greblice" (Restoran, Pri staroj vuri, 2016), a o tome je članak napisala novinarka Božica Brkan 2007. u časopisu "Iće & piće" (Brkan, B., Iće & Piće, 2007., Greblica - tenka gibanica rudarska).

O posebnom ugledu naziva proizvoda i njegovoj dugoj tradiciji proizvodnje govori i činjenica da je „Rudarska greblica" 2007. godine uvrštena na Listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske koje se vodi pri Ministarstvu kulture (Rješenje Ministarstva kulture o nematerijalnom kulturnom dobru, 2007).

Uzročno-posljedična veza „Rudarske greblice" i definiranog zemljopisnog područja temelji se na ugledu proizvoda te njegovoj tradicionalnoj proizvodnji u kojoj je bitna vještina i umijeće njegove izrade od strane ljudskog čimbenika, a koja se prenosila s naraštaja na naraštaj, što je dovelo do toga da se veliki dio stanovnika mjesta Ruda bavi njegovom proizvodnjom.

Danas su mještanke Ruda nositeljice tradicije izrade „Rudarske greblice" te ga čuvaju od zaborava na način da tu tradiciju prenose na mlađe generacije prvenstveno na svoje kćeri (Ekološko društvo Samobor, 1992., Ana Nikl, priznanje – Rudarska greblica). Jedan od nekadašnjih starih običaja na definiranom području proizvodnje iz točke 4. koji se zadržao i danas je bio da se gosti dočekuju i posluže s „Rudarskom greblicom" na stolu.

O povezanosti „Rudarske greblice" i mjesta Rude govori i publikacija „Vodič kroz hrvatske gastro ikone" u koju je uvrštena „Rudarska greblica" kao jedan od proizvoda gastro ikona Hrvatske (Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007.).

Zemljopisno područje proizvodnje „Rudarske greblice" poznato je turističko izletište s brojnim crkvicama i planinarskim domovima koje posjećuju planinarska društva, a pri tome lokalni ugostitelji tog područja svakom posjetitelju i izletniku poslužuju i „Rudarsku greblicu" kao nezaobilazan specijalitet tog kraja (Glasnik AMACIZ, 2013.). Većina stanovnika Ruda i njegove okolice je radi zemljopisnog položaja orijentirana na skromnu poljoprivrednu proizvodnju pa je i gastronomska ponuda ugostitelja ovoga kraja (Slastičarnica, 2016., Slatka tvornica Medenko, cjenik) bazirana na autohtonim proizvodima (M. Randić, Ritting-Beljak, N., 2006., Svijet hrane u Hrvatskoj).

Naziv „Rudarska greblica" se i danas koristi u svakodnevnom govoru na tom zemljopisnom području (Obrt Parna pekara, 2016., račun). Stanovnici definiranog područja su u „Rudarskoj greblici" pronašli ne samo izvor egzistencije, već ona predstavlja i dio kulturne baštine tog kraja. U prilog tome govori i činjenica da je „Rudarska greblica" opjevana i u pjesmama samoborskih pjesnika (Cvetković, K., 2004., Ja rudarski trsek, Matica hrvatska).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

http://www.mps.hr/datastore/filestore/83/Specifikacija_proizvoda_Rudarska_greblica_1.pdf