Ref. Ares(2020)118366 - 09/01/2020

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća

JEDINSTVENI DOKUMENT

„**VARAŽDINSKI KLIPIČ ”**

EU br.: **PGI-HR-02386 – 16.01.2018**

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV (NAZIVI)

„Varaždinski klipič ”

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.

Gotov proizvod „Varaždinski klipič“ je pečeno tijesto oblika prutića koji sa obje strane mora imati po 4 nabora, a dužina prutića iznosi najmanje 25 cm. Unutrašnjost pečenog „Varaždinskog klipiča“ je bijele boje prošarana nepravilnim rupicama nastalim uslijed dizanja tijesta, dok njegova vanjska površina kore poprima neujednačenu boju koja se kreće od tamno žute do zlatne boje. Na površini „Varaždinski klipič“ ima premaz od jaja i posip od sjemenki začina kumina. Vanjska tekstura: glatke i čvrste konzistencije. Unutarnja tekstura: mekana i rahla. „Varaždinski klipič“ pri konzumaciji ima hrskav okus koji na nepcima prvotno ostavlja dojam mekoće, a potom se topi u ustima. Mliječno-kiselkastog je okusa.

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

Za izradu tijesta od kojeg se proizvodi „Varaždinski klipič“ koriste se osim glatkog pšeničnog brašna još i mlijeko, suncokretovo ili biljno ulje, kvasac, šećer i sol.

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

Sve faze proizvodnje od pripreme i izrade tijesta, oblikovanja u prutiće do pečenja gotovog proizvoda „Varaždinskog klipiča“ moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području iz točke 4.

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

—

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

—

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Područje proizvodnje „Varaždinskog klipiča“ obuhvaća zemljopisno područje cijele Varaždinske županije. Varaždinska županija na sjeverozapadu graniči s Republikom Slovenijom, na sjeveru s Međimurskom županijom, istočno s Koprivničko – križevačkom županijom, na jugu sa Zagrebačkom županijom te na jugozapadu s Krapinsko – zagorskom županijom.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Zaštita „Varaždinskog klipiča“ temelji se na ugledu kojeg je stekao zbog duge tradicije proizvodnje, a koji proizlazi iz njegove povezanosti s područjem Varaždinske županije.

Naziv proizvoda „Varaždinski klipič“, kao i recept njegove izrade koji se prenosi s naraštaja na naraštaj, prvi puta su se pojavili u 18. stoljeću. Gastronomija Varaždinske županije pod snažnim je utjecajem srednjoeuropskih kuhinja, ali je njegovanjem starih pučkih receptura ovog podneblja na kojem su nastale – zadržala svoju autohtonost. „Varaždinski klipič“ su prvo počele proizvoditi žene - domaćice varaždinskog kraja, koje su zahvaljujući pšeničnom i kukuruznom brašnu, kao glavnom sastojku „varaždinske kuhinje“, svojom domišljatošću i kulinarskim umijećem započele ručno izrađivati to pecivo, a na isti način rade ga i danas. Jedna od karakteristika varaždinske regije bio je dobro razvijen pekarski sektor u kojem proizvodnja kruha i peciva datira još iz kraja 13. stoljeća. S vremenom su od lokalnih domaćica postupak izrade „Varaždinskog klipiča“ preuzeli i pekari varaždinske regije, stječući tijekom niza godina iskustvo i znanje u njegovoj izradi, a stečeno znanje su također prenosili s generacije na generaciju. Tako se uspostavila tradicija izrade „Varaždinskog klipiča“ u koju su pored domaćica bili uključeni i pekari, a čime je i ugled proizvoda bio usko povezan s područjem njegovog podrijetla. O načinu pripreme „Varaždinskog klipiča“ objavljeno je više kulinarskih djela.

Riječ „klip“ se pojavljuje u rječnicima već od 18. stoljeća, a od kraja 19. stoljeća označava „vrstu klasa nalik maloj batini“. Tako je „klipato“ posebno slano pecivo, pecivo nalik „klipu“, na području Varaždina prozvan u deminutivu „klipič“ (Lipljin, T., 2013. Rječnik varaždinskoga kajkavskog govora).

Poseban način pripreme tijesta, koje se razvlači i potom reže na trake i mota sve do dobivanja gotovog oblika - klipiča, proizvod „Varaždinski klipič“ se od drugih sličnih pekarskih proizvoda razlikuje po tome što sa obje strane mora imati po četiri nabora. Izrada tijesta takvog oblika i izgleda je poseban pokazatelj znanja i umijeća proizvođača s područja Varaždinske županije. Tako izrađeno tijesto daje „Varaždinskom klipiču“ specifičan vanjski i unutarnji izgled, konzistenciju i okus zbog čega je ovaj pekarski proizvod jedinstven.

Proizvod „Varaždinski klipič“ se odlikuje blago hrskavim okusom, sa slojem posipa od sjemena kumina po kojem se razlikuje od sličnih peciva, a vanjska površina je neujednačene tamno žute do zlatne boje.

O posebnosti „Varaždinskog klipiča“ govori članak u gastronomskom časopisu Kuchnia, u kojem je cijelo izdanje posvećeno Hrvatskoj i Varaždinskoj gastronomskoj baštini (Magazin KUCHNIA 2005, Slone paluchy z Varaždina).

Zaštita „Varaždinskog klipiča“ temelji se na ugledu kojeg je stekao zbog duge tradicije proizvodnje. U Gradskom muzeju u Varaždinu čuva se primjerak rukom pisanog računa iz 1916 godine na kojem je navedeno da „*Građanska četa u iznosu*

od 10 kruna podmiruje pekaru Antunu Bakaču dostavu 300 komada klipića“ (Pekar Antun Bakač, 1916, Gradski muzej Varaždin), što govori o dugoj tradiciji proizvodnje u području Varaždinske županije. Specifičnost tradicionalne proizvodnje od strane lokalnih pekara i kuhara očituje se u njihovoj vještini pripreme tijesta za koje je presudno postići točan omjer sastojaka te njegovog ručnog oblikovanja do postizanja gotovog oblika klipiča.

Upućivanja na proizvod „Varaždinski klipič“ u različitim publikacijama dokaz su njegova ugleda. U nastavku su navedena neka od brojnih upućivanja na proizvod „Varaždinski klipič“:

- u knjizi „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ iz 2007. godine objavljen je recept za pripremu „Varaždinskog klipiča“, a nalazi se i u ponudi ugostiteljskih objekata grada Varaždina i njegove okolice (Grupa autora, 2007, Vodič kroz hrvatske gastro ikone).
- u članku novina Varaždinske vijesti iz 1987. godine za vrijeme sportskih igara Ljetne Univerzijade navodi se da *„gotovo nitko nije mogao odoljeti „Varaždinskom klipiču“, iako mu se ime teško pamtilo“* (Varaždinske vijesti 1987.).
- u monografiji „Varaždin u slici i riječi“, iz 2006. godine navodi se „*kao posebna ponuda navode se Varaždinski klipiči, pogačice s čvarcima i varaždinski medenjaci“* (Stanek d.o.o. 2006, Varaždin u slici i riječi).
- spominje se kao tradicionalan proizvod grada Varaždina u publikaciji „Putovi tradicionalne hrane – POT“ (Vodič - POT 2007) te „Krenite“ na via Urbium“ (Tropp, B., 2008: Prilika za kulinarske specijalitete, U: Zavrnik, B., Krenite na Via Urbium).

Da se tradicionalni proizvod poput „Varaždinskog klipiča“ ne bi zaboravio, na području Varaždinske županije se niz godina održavaju edukativne radionice u vrtićima gdje se djeci predškolskog uzrasta prenosi tradicija o znanju i umijeću pripreme tradicionalnih autohtonih proizvoda kako bi kao potrošači u odrasloj dobi cijenili i konzumirali upravo tradicionalne proizvode (Varaždinska županija i Dječji vrtić Zeko 2015.: Šetnja varaždinskim krajem).

Konačno, „Varaždinski klipič“ je jedan od rijetkih proizvoda o kojemu je napisana i skladana pjesma (Miketa, Đ., Grabar, N. i Dječji zbor Štigleci 2008, Varaždinski klipići).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/83/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Varazdinski-klipic.pdf