

**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 309/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„RUDARSKA GREBLICA”**

**Nr UE: PGI-HR-02383 – 3.1.2018**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Rudarska greblica”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

**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**

„Rudarska greblica” to produkt wypiekany z cienkiego ręcznie wyrabianego ciasta nadziewanego świeżym serem z mleka krowiego. Do sera mogą być dodawane mielone orzechy włoskie, szpinak, boćwina szerokoogonkowa, pokrzywy, por, mięta i tarta żółta marchew.

Po upieczeniu „Rudarska greblica” krojona jest na prostokątne kawałki o wysokości nie większej niż 2,5 cm. „Rudarska greblica” ma miękką część zewnętrzną oraz soczyste i kremowe wnętrze, o konsystencji rozpluwającej się w ustach. Barwa: Zewnętrzna część skórki ma barwę od ciemnożółtej do złotej. Smak: Produkt ten pozostawia na podniebieniu słony smak i roztacza aromat sera z mleka krowiego.

Ser „Rudarska greblica” może być spożywany zaledwie kilka minut po wypieku.

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

„Rudarska greblica” zawiera następujące składniki: drobnoziarnista mąka pszenna, olej słonecznikowy, tłuszcz ze świni, jaja, masło, świeże mleko, woda, sól, kwaśna śmietana, świeże drożdże, cukier, świeży ser z mleka krowiego, mielone orzechy włoskie, szpinak, boćwina szerokoogonkowa, pokrzywy, por, mięta i tarta żółta marchew.

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

Wszystkie etapy produkcji „Rudarskiej greblicy”, w tym przygotowanie, formowanie i wyrabianie ciasta, przygotowanie nadzienia i wypiek produktu, muszą odbywać się w całości w obrębie obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 4, z wyjątkiem sytuacji, gdy produkt jest wprowadzany do obrotu w postaci zamrożonej, w którym to przypadku może być pieczony poza określonym obszarem geograficznym.

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

„Rudarska greblica” ma charakterystyczny prostokątny kształt. Taki kształt uzyskuje się poprzez pokrojenie upieczonego produktu końcowego na kawałki o wysokości nie większej niż 2,5 cm. Po upieczeniu wprowadza się ją do obrotu jako produkt gotowy. Można ją również przechowywać w stanie zamrożonym jako produkt gotowy do pieczenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Rudarska greblica” obejmuje miejscowość Rude i sąsiadujące wioski: Cerje Samoborsko, Bralovje, Kotari, Manja Vas, Bukovje Podvrško oraz Prekrižje Plješivičko.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ochrona produktu „Rudarska greblica” opiera się na renomie i tradycji produkcji oraz na umiejętnościach związanych z jej przygotowaniem.

Obszar produkcji „Rudarskiej greblice” znajduje się w dolinie w górach Samobor, słynnej z dużej liczby ongiś bogatych w miedź kopalni, które były eksploatowane już w XIII wieku.

Zgodnie z ustną tradycją mieszkańców tego obszaru „Rudarska greblica” była wytwarzana przez żony górników już w pierwszej połowie XVI wieku. Z uwagi na to, że w tamtych czasach większość rodzin górniczych była uboga, „Rudarska greblica” stanowiła skromną rację żywnościową górników, a często nawet ich główny posiłek. Powszechne ubóstwo sprawiało, że żony górników, sporządzając „Rudarską greblicę”, używały jedynie prostych składników (mąki, mleka, jaj i sera ze świeżego mleka krowiego). Dzięki swojej pomysłowości i kunsztowi udało im się stworzyć jedyny w swoim rodzaju produkt, który z biegiem czasu zaczął być kojarzony z górnictwem.

Nazwa „Rudarska greblica” wywodzi się od nazwy tradycyjnego narzędzia zwanego „greblica” [rodzaj szufelki], które służyło do dokładania węgla do pieca chlebowego w domu górnika, ponieważ kształt ciasta jest podobny do kształtu tego narzędzia.

Mimo że w przypadku sporządzania „Rudarskiej greblice” niezwykle istotne są wiedza fachowa i specjalne umiejętności, ważne jest przestrzeganie następujących tradycyjnych zasad dotyczących wytwarzania produktu:

„Rudarska greblica” musi być:

- aromatyczna i zawierać nadzienie z sera z mleka krowiego, do którego można dodać jeden z następujących składników: mielone orzechy włoskie, szpinak, boćwina szerokoogonkowa, mięta, pokrzywy, por lub tarta żółta marchew,
- ciasto użyte do produkcji „Rudarskiej greblice” musi być ręcznie wyrobione i bardzo cienkie,
- brzegi ciasta muszą być skleione i wywinęte do góry, tak aby nadzienie nie wypłynęło podczas pieczenia produktu,
- brzeg surowego ciasta wyrabia się ręcznie tak, aby jego dolna część wystawała poza górną, a następnie brzegi zawijają się do góry i ręcznie skleja,
- przed wypiekiem górna powierzchnia ciasta wymaga kilkukrotnego nakłucia, aby nie urosnąć nadmiernie i nie pęknąć,
- po upieczeniu wierzchnią warstwę ciasta smaruje się masłem lub margaryną.

Od lat 80. XX w. „Rudarska greblica” była reklamowana i pokazywana na wielu krajowych targach kulinarnych, dzięki czemu zyskała na znaczeniu. Z inicjatywy zespołu folklorystycznego Oštrc w Rude w mieście tym od 1985 r. odbywa się impreza pod nazwą *Dani Rudarske greblice* [Dni (Ciasta Górników) „Rudarskiej greblice”], tradycyjnie w pierwszy weekend lipca (*Samoborske novine* (1985), „*Dan Rudarske greblice*”). W ciągu ostatnich kilku lat organizowano konkurs mający na celu wyłonienie najlepszej „Rudarskiej greblice”. W konkursie biorą udział mieszkanki Rude, które wywodzą się ze starych górniczych rodzin. Ich rękodzieło jest oceniane przez jury złożone z ekspertów. Najmłodszy goście mogą wziąć udział w warsztatach wytwarzania „Rudarskiej greblice”.

Tradycja produkcji „Rudarskiej greblice” jest dziś kontynuowana przez mieszkanki Rude, które nie pozwalają o niej zapomnieć, przekazując ją młodszemu pokoleniu, przede wszystkim swoim córkom (*Ekološko društvo Samobor* [Stowarzyszenie Ekologiczne w Samoborze] (1992), nagroda dla Any Nikl za „Rudarską greblicę”). Jednym z tradycyjnych zwyczajów, praktykowanych od dawna na określonym obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4, i które dziś nadal mają miejsce, to witanie gości z „Rudarską greblicą” na stole.

Dzięki „Rudarskiej greblice”, która stała się swoistą marką miasta Rude i otaczających go wsi, rozwinęła się turystyka w tym mieście, co doprowadziło do ponownego otwarcia odrestaurowanej kopalni Sveta Barbara, która również pełni funkcję muzeum. Muzeum to zachowało piękno podziemnego świata znajdującego się pod Rude. W materiałach turystycznych muzeum znajdują się informacje na temat „Rudarskiej greblice”. Muzeum oferuje również przez cały rok możliwość skosztowania ciasta „Rudarska greblica”.

Dzięki „Rudarskiej greblice” mieszkańcy określonego obszaru znaleźli źródło utrzymania a ona sama stanowi część dziedzictwa kulturowego regionu. Kolejnym dowodem na to jest fakt, że „Rudarska greblica” stała się również przedmiotem wierszy poetów z Samoboru (Cvetković, K. (2004), „*Ja rudarski trsek*”, Matica hrvatska).

Dziennikarka Božica Brkan wspomina umiejętności związane z przygotowaniem produktu i jego związek z Rude w artykule, który napisała dla czasopisma *Iće & piće* [Jedzenie i picie], jednego z najważniejszych czasopism kulinarnych w Chorwacji w 2007 r. (Brkan, B. (2007), *Greblica - tenka gibanica rudarska* [„Greblica”, cienkie ciasto serowe górników], *Iće & Piće*).

Potwierdzeniem szczególnej renomy produktu i jego długiej tradycji produkcji jest również fakt, że w 2007 r. „Rudarska greblica” została wpisana na listę chronionych niematerialnych dóbr kultury Republiki Chorwacji, prowadzoną przez Ministerstwo Kultury (decyzja Ministerstwa Kultury w sprawie niematerialnych dóbr kultury, 2007 r.).

Związek między „Rudarską greblicą” a miastem Rude wspomniano również w publikacji *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Przewodnik po ikonach kulinarnych Chorwacji] (2007 r.), w którym „Rudarska greblica” znajduje się wśród chorwackich ikon kulinarnych.

Specyfika „Rudarskiej greblice” kryje się w umiejętnościach i wiedzy fachowej związanych z wytwarzaniem produktu, jak opisano w artykule w czasopiśmie *Dobra hrana* [Dobra żywność] (Jutarnji list, *Dobra hrana*, 2012 r.).

Związek przyczynowy między „Rudarską greblicą” a określonym obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu i jego tradycyjnej metodzie produkcji, w której czynnik ludzki – umiejętności i wiedza fachowa w zakresie wytwarzania produktu – ma zasadnicze znaczenie. Ta wiedza jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, w związku z czym znaczna część mieszkańców miasta Rude umie wytworzyć ten produkt.

Obszar geograficzny produkcji „Rudarskiej greblice” jest znanym celem turystyki pieszej, usianym licznymi kapliczkami i schroniskami górskimi odwiedzanymi przez stowarzyszenia wspinaczkowe i turystów. Z tego względu w przewodnikach turystycznych wspomina się również o „Rudarskiej greblice” jako obowiązkowej regionalnej atrakcji, oferowanej przez gospodarzy tego obszaru, którą musi spróbować każdy turysta i odwiedzający (biuletyn AMACIZ, 2013). Ze względu na położenie geograficzne większość mieszkańców Rude i okolic zajmuje się produkcją rolną na małą skalę. W związku z tym oferta dostawców usług gastronomicznych w regionie (Lodziarnia (2016), *Slatka tvornica Medenko*, [Lodziarnia i cukiernia Medenko], cennik) opiera się głównie na produktach lokalnych (Randić, M. i Ritting-Beljak, N. (2006), *Svijet hrane u Hrvatskoj* [Świat gastronomii w Chorwacji]).

Na obszarze geograficznym nazwa „Rudarska greblica” używana jest również w języku potocznym (Obrt Parna pekara (2016), paragon).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/83/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Rudarska-greblica.pdf>

---