

UDRUGA KUHARA VARAŽDINSKE ŽUPANIJE
Aleja K. Zvonimira 1, Varaždin

„VARAŽDINSKI KLIPICH“
Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Varaždin, kolovoz 2018. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	1
4. DOKAZ O PODRIJETLU	1
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	2
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	3
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	3
6.2. Posebnosti proizvoda	4
6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda	5
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	7
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	7

PRILOZI

Prilog 1. Zemljovid proizvodnog područja / Zemljovid Republike Hrvatske

Prilog 2. Preslike podataka iz povijesne literature

Prilog 3. Znanstveni i stručni radovi

1. NAZIV PROIZVODA

„VARAŽDINSKI KLIPič“

2. OPIS PROIZVODA

„Varaždinski klipič“ je ručno rađeno pšenično mliječno pecivo s posipom od sjemenki kumina, proizvedeno od slijedećih sirovina: glatkog pšenićnog brašna, mlijeka, suncokretovog (ili biljnog) ulja, kvasca, šećera te soli od kojih se radi tanko tijesto koje se potom razvlaći, reže na trake i mota u oblik prutića. „Varaždinski klipič“ je pekarski proizvod koji u sebi ne sadrži nikakve aditive.

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 pećenog „Varaždinskog klipiča“ je bijele boje prošarana nepravilnim rupicama nastalim uslijed dizanja tijesta, dok njegova vanjska površina kore poprima neujednaćenu 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 ćvrste 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. Mlijećno-kiselkastog je okusa.

3. ZEMLJOPISNO PODRUĆJE PROIZVODNJE

Područje proizvodnje „Varaždinskog klipiča“ obuhvaća zemljopisno područje cijele Varaždinske županije (Prilog 1.1.: Zemljovid Varaždinske županije). Varaždinska županija na sjeverozapadu granići s Republikom Slovenijom, na sjeveru s Međimurskom županijom, istoćno s Koprivnićko – križevaćkom županijom, na jugu sa Zagrebaćkom županijom te na jugozapadu s Krapinsko – zagorskom županijom. (Prilog 1.2.: Zemljovid područja Hrvatske).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Podrijetlo proizvoda „Varaždinski klipič“ dokazuje se primjenom sustava sljedivosti odnosno zapisivanjem podataka o svim proizvodnim postupcima od sirovine do stavljanja gotovog proizvoda na tržište. Svaki proizvođać obvezan je voditi popis dobavljaća za nabavu potrebnih sirovina kao i njihove kolićine potrebne za proizvodnju „Varaždinskog klipiča“. Tijekom dnevne proizvodnje u Dnevnik proizvodnje se bilježe podaci o utrošenim sirovinama, kontroli parametara proizvodnje (vrijeme pećenja: 8-10 min. na 220°C do 250°C, kolićine gotovog proizvoda) te završnoj kontroli parametara kvalitete (oblik: prutić, dužina: najmanje 25cm, boja: tamno žute do

zlatne boje i konzistencija: glatka i čvrsta) kao i proizvedene količine. Samo oni „Varaždinski klipčići“ koji udovoljavaju zahtjevima ove specifikacije proizvoda mogu se stavljati na tržište pod navedenim nazivom. Na kraju proizvođač „Varaždinskog klipčića“ vodi otpremnu listu gotovog proizvoda sa datumom otpreme, nazivom kupca, količinom i rokom trajnosti.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

Riječ je o postupku proizvodnje u kojem je znanje i umijeće presudno za dobivanje najpovoljnije povezanosti i mekoće tijesta, što proizvođač čini na temelju iskustava i znanja. Priprema tijesta i pečenje „Varaždinskih klipčića“ mora se odvijati na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. Specifikacije proizvoda.

Sirovine za proizvodnju „Varaždinskog klipčića“ su: glatko pšenično brašno, svježije mlijeko, suncokretovo (ili biljno) ulje, svježi kvasac, sol, šećer, jaje i sjemenke kumina.

Miješanje i priprema tijesta:

U zasebnoj posudi prema propisanom omjeru miješaju se ručno svježi kvasac (80 g), šećer (do 10 g šećera), svježije mlijeko (do 2 dl mlijeka) uz dodatak jedne žlice brašna (do 15 g brašna). Tako izmiješana smjesa mora odstajati dok ne započne proces vrenja što je vidljivo po mjehurićima plina koji se razvijaju na površini. Nakon toga dobivena smjesa, izmiješa se ručno s preostalom količinom brašna (do 985 g), suncokretovim (ili biljnim) uljem (2–3 dl), preostalom količinom mlijeka (4-5 dl) i soli (do 3 g) sve dok tijesto ne postane glatko i kompaktno. Tako pripremljeno tijesto mora odstajati pri temperaturi od 20°C do 25°C dok ne udvostruči svoj volumen. Nakon dizanja, cijela smjesa se reže na trake tijesta odnosno mora se razdijeliti na 25 jednakih dijelova, a od svakog zasebnog dijela se ručno okruglo oblikuje po jedan hljepčić. Hljepčići moraju odstajati na sobnoj temperaturi kako bi udvostručili svoj volumen.

Oblikovanje prutića:

Iz hljepčića se izrađuju prutići na način: svaki hljepčić je potrebno ručno razvaljati valjkom do dužine od najmanje 25 cm. Zatim se razvučeno tijesto hljepčića ručno mota u oblik prutića. Sa svake strane prutić mora imati 4 nabora. Tako dobiveni prutići polažu se u posudu i ostave pri sobnoj temperaturi kako bi, udvostručili svoj volumen. Zatim se gornja površina oblikovanog prutića premaže jajem i posipa se sjemenkama kumina. Pri završetku ovog procesa nastaje sirovi klipčić.

Pečenje:

Oblikovani klipčići se peku u pećnici pri temperaturi od 220° C do 250°C sve dok vanjska kora klipčića ne postigne tamno žutu do zlatnu boju. Nakon pečenja „Varaždinski klipčić“ se hladi.

Stavljanje na tržište:

Proizvod „Varaždinski klipič“ se na tržištu prodaje isključivo svjež (kao jednodnevni proizvod trajnosti 24 sata). Prodaje se nezapakiran izravno potrošaču na mjestu prodaje, a čuva se u spremniku ili posebnoj kutiji s prozirnim poklopcem što osigurava vidljivost i ujednačene mikroklimatske uvjete radi očuvanja kvalitete proizvoda.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

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 uz sve to – njegovanjem drevnih pučkih receptura koje odražavaju prednosti i posebnosti 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 pecivo, a na isti način rade ga i danas (Prilog 2.1.: Varaždinske vijesti, 1993.: Zeleni varaždinec, str. 30; Prilog 2.2.: Klub žena Varaždin, 2001.: Naši kolači, str. 106).

Jedna od karakteristika varaždinske regije bio je dobro razvijen pekarski sektor. Proizvodnja kruha i peciva na području grada Varaždina datira još iz kraja 13. stoljeća, a 1697. godine osnovano je i udruženje odnosno ceh varaždinskih pekara koji se morao pridržavati određenih cehovskih pravila sabranih u povelju od 33 članka (Prilog 3.1.: Horvat, R. 1993.: Povijest grada Varaždina, str. 210-214 i 277; Prilog 3.2.: Hrelja, D., i Bojanić Morandini, M. 2004.: Obrtništvo u Varaždinu, str. 26, 31 i 34).

S vremenom su zbog svoje jednostavnosti postupak izrade „Varaždinskog klipiča“ od lokalnih domaćica preuzeli i pekari varaždinske regije, stječući tijekom niza godina iskustvo i znanje u njegovoj izradi, a svoje znanje prenosili su 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 (Prilog 2.3.: Grupa autora, 1988.: Jela varaždinskog kraja nekad i danas, str. 33).

Razvojem ugostiteljstva „Varaždinski klipič“ se promovirao kao prepoznatljiv proizvod varaždinskog kraja, te postao nezaobilazan dio gastronomske ponude gotovo svakog restorana. (Prilog 2.4.: Božićni kolači, 2007.: Najbolji recepti vrhunskih hrvatskih slastičara i kuhara, str. 20, 21).

Riječ „*klip*“ se pojavljuje u rječnicima već od 18. stoljeća, a od kraja 19. stoljeća označava „*vrstu klasa nalik maloj batini*“. (Prilog 3.3.: Budmani, P.(ur.), 1898.: Rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika, 5, str. 78). Tako je „*klipato*“, posebno slano pecivo, kao pecivo nalik „*klipu*“, odnosno „*klipiću*“, na području Varaždina prozvan u deminutivu „*klipič*“ (Prilog 3.4.: Lipljin, T., 2013.: Rječnik varaždinskoga kajkavskog govora, str. 541).

6.2. Posebnost proizvoda

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 i članak u gastronomskom časopisu Kuchnia, koji jedno cijelo izdanje posvećuje Hrvatskoj i Varaždinskoj gastronomskoj baštini (Prilog 2.8.: Magazin KUCHNIA 2005.: Slone paluchy z Varaždina, str. 16).

„Varaždinski klipič“ je proizvod koji pripada Hrvatskoj kulinarskoj baštini (Prilog 2.9.: Hrvatski kuharski savez, 2008.: Varaždinski klipič, str. 110 i 111), a isto tako govori i o prepoznatljivosti varaždinske kuharske baštine (Prilog 2.10.: Crleni, D., 2005.: Okusi varaždinskog kraja, str. 58).

Dokaz o ugledu „Varaždinskog klipiča“ govori i činjenica da je uvršten u Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda Hrvatske autohtone kuhinje (Prilog 2.11.: Pravilnik o utvrđivanju posebnog standarda-Hrvatska autohtona kuhinja 2011.: Popis jela gastronomske baštine, str. 3), kojim se utvrđuje standard, a u kojem su propisana jela s popisa gastronomske baštine koja u svojoj ponudi moraju imati ugostiteljski objekti. Tako je gastronomska ponuda ugostiteljskih objekata Varaždinske županije temeljena na autohtonim jelima koja su dodatno stvorila prepoznatljivost ove regije.

Naziv proizvoda „Varaždinski klipič“ se i danas koristi u svakodnevnom govoru i na tržištu (Prilog 2.12.: Račun; 2017: Restoran catering - Raj).

6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Povezanost proizvoda „Varaždinskog klipića“ i zemljopisnog područja započinje u 18. stoljeću kada se razvojem ugostiteljstva u varaždinskoj regiji u sklopu Grand hotela Istra otvorio mliječni restoran u čijoj su ponudi, pored mlijeka i mliječnih proizvoda, bile i razne vrste kruha te peciva među kojima je bio i „Varaždinski klipić“. Upravo je taj proizvod bio najrašireniji kulinarški specijalitet povijesti ovoga kraja (Prilog 2.13.: Varaždinske vijesti, 1965.: Na putu do Ivanca – Klipića nikad dosta, str. 8) i obvezno predjelo gotovo svih restorana varaždinske regije, a njegovoj promidžbi su najviše doprinijeli upravo ugostitelji odnosno kuhari pa se tako proširio i izvan varaždinske regije.

Zaštita „Varaždinskog klipića“ temelji se na ugledu kojeg je stekao zbog duge tradicije proizvodnje. U Gradskom muzeju grada Varaždina sačuvan je primjerak rukom ispisanog računa iz 1916. godine na kojem je navedeno da „*Građanska četa u iznosu od 10 kruna podmiruje pekaru Antunu Bakaču dostavu od 300 komada klipića*“ (Prilog 2.14.: Pekar Antun Bakač, 1916.: račun, 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 klipića.

Promociju i ugled „Varaždinski klipić“ postiže 1987. godine za vrijeme održavanja Ljetne Univerzijade - međunarodnih sportskih igara na kojima su kuhari i konobari Ugostiteljske radne organizacije Varaždin vodili glavni restoran te posluživali hranu domaćim i stranim izvjestiteljima, a između ostalog i proizvod „Varaždinski klipić“. Tada je u novinskom članku Varaždinskih vijesti objavljeno da „*gotovo nitko nije mogao odoljeti „Varaždinskom klipiću“, iako mu se ime teško pamtilo*“ (Prilog 2.15.: Varaždinske vijesti 1987.: Znali smo što hoćemo i kakvi moramo biti, str. 7).

Svoj je ugled „Varaždinski klipić“ potvrdio i nekoliko godina kasnije kada je u sklopu Međunarodne turističke burze na Zagrebačkom velesajmu prezentirana turistička ponuda Hrvatske, a među tradicionalnim proizvodima varaždinskog kraja je bio predstavljen „Varaždinski klipić“ (Prilog 2.16.: Varaždinske vijesti 1992.: Barbara Martinez među 28 majstora, str. 42).

O povezanosti Varaždinskog kraja i „Varaždinskog klipića“ govori činjenica da je „Varaždinski klipić“ uvršten u knjigu „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ objavljenu 2007. godine. U Vodiču se nalazi i recept za pripremu „Varaždinskog klipića“, a proizvod se navodi u ponudi ugostiteljskih objekata grada Varaždina i njegove okolice, među kojima je i restoran „Ban“ gdje je uvršten na popis izvornih jela varaždinskog kraja (Prilog 2.17.: Grupa autora, 2007: Vodič kroz hrvatske gastro ikone, str. 108). „Varaždinski klipić“ nalazio se i u ponudi gradskih kavana na području grada Varaždina gdje se posluživao uz jutarnju kavu (Prilog 2.18.: URO Varaždin, 1988.: Varaždin-ugostiteljska radna organizacija).

Upućivanje na proizvod „Varaždinski klipič“ u raznim publikacijama dokaz su njegovog ugleda. U nastavku se navode neka od brojnih upućivanja u tisku na taj proizvod:

- Putem raznih publikacija (blogovi) na internetskim stranicama o pripremanju delicija i objavljenih recepata te u turističkim vodičima, proizvod „Varaždinski klipič“ se opisuje kao tipičan proizvod varaždinskog kraja kojeg potrošači smatraju varaždinskim specijalitetom (Prilog 2.19.: Vall 042 d.o.o., 2009.: Way to Croatia; Varaždinski klipići, str. 72-74).

- U nekoliko međunarodnih projekata „Varaždinski klipič“ se spominje kao tradicionalan proizvod grada Varaždina: publikacija „Putovi tradicionalne hrane – POT“ (Prilog 3.5.: Vodič - POT 2007.: ...ponude kvalitetnih tradicionalnih proizvoda i jela, str. 16), publikacija „Krenite na via Urbium“ (Prilog 3.6.: Tropp, B., 2008: Prilika za kulinarske specijalitete, U: Zavrnik, B., Krenite na Via Urbium, str. 19) te projekt „SeeNet“, Istarske županije, grada Varaždina i talijanske regije Veneto, (Prilog 3.7.: SeeNet 2011.: Gastro radionica, str. 2).

- U monografiji „Varaždin u slici i riječi“ (Prilog 2.20.: Stanek d.o.o. 2006.: Varaždin u slici i riječi, str. 232) u poglavlju Gastronomija, navodi se „*kako se za pripremu jela najčešće koristilo žitno i kukuruzno brašno za pripremu čuvenih Varaždinskih klipića, štrukla i zlevke*“. Nadalje, „*kao posebna ponuda navode se Varaždinski klipići, pogačice s čvarcima i varaždinski medenjaci*“.

- U promoviranju Varaždinske županije posebno mjesto ima i „Varaždinski klipič“, pa je u knjizi „Leteći vremeplov: Identitetske osnove u krojenju branda Varaždinske županije“, istaknut u popisu izvornih jela te kao istaknuti proizvod Udruge kuhara Varaždinske županije (Prilog 2.21.: Doleneć, E. & Janežić, I.(ur.), 2013.: Leteći vremeplov: Identitetske osnove u krojenju branda Varaždinske županije, Varaždinska županija - Turistička zajednica Varaždinske županije, str. 142; 307).

Kako se tradicionalni proizvodi među kojima je i „Varaždinski klipič“ ne bi zaboravili, na području Varaždinske županije se niz godina održavaju brojne edukativne radionice u vrtićima gdje se djeci predškolskog uzrasta prenosi tradicija o znanju i umijeću pripreme tradicionalnih autohtonih proizvoda kako bi u odrasloj dobi kao potrošači znali cijeniti i konzumirati upravo tradicionalne proizvode (Prilog 3.8.: Varaždinska županija i Dječji vrtić Zeko 2015.: Šetnja varaždinskim krajem, str. 18 i 22).

Konačno, „Varaždinski klipič“ je jedan od rijetkih proizvoda o kojemu je napisana i skladana pjesma (Prilog 2.23.: Miketa, Đ., Grabar, N. i Dječji zbor Štiglec 2008.: HDS ZAMP; Varaždinski klipići).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. 01 6106 111

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA
