

UDRUGA RUDARSKA GREBLICA

Rude 93

10 430 Rude

„RUDARSKA GREBLICA“

Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Rude, srpanj 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 između zemljopisnog područja i proizvoda	6
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	7
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	7

PRILOZI

Prilog 1 – Zemljovid područja

Prilog 2 - Preslike povijesnih podataka iz literature

Prilog 3 – Znanstveni i stručni radovi

1. NAZIV PROIZVODA

„RUDARSKA GREBLICA“

2. OPIS PROIZVODA

„Rudarska greblica“ je proizvod dobiven od pečenog, ručno valjanog, tankog tijesta te punjen nadjevom od svježeg kravljeg sira. U svježi kravljji 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 grebljice“ 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 kravljji sir.

„Rudarska greblica“ može se konzumirati već nekoliko minuta nakon što je pečena. Na tržište se stavlja nakon pečenja u svježem stanju. Može se stavljati i u smrznutom stanju kao pripremljen proizvod za pečenje.

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Područje proizvodnje „Rudarske grebljice“ su mjesto Rude te okolna sela: Cerje Samoborsko, Braslovje, Kotari, Manja Vas, Bukovje Podvrško i Prekrižje Plješivičko (Prilog 1.1.: Zemljovid područja Ruda i Prilog 1.2.: Zemljovid Hrvatske s područjem Ruda).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Praćenje sustava sljedivosti u proizvodnji „Rudarske grebljice“ provodi se putem dokumentacijskog sustava (obrazaca) koji sadrže podatke o svim subjektima u lancu proizvodnje, sastojcima te postupku proizvodnje. Kako bi se osigurala sljedljivost proizvoda svaki proizvođač „Rudarske grebljice“ vodi na propisanim obrascima: evidenciju dobavljača i proizvođača svih sirovina i njihovih količina potrebnih za izradu gotovog proizvoda što uključuje slijedeće podatke: ime dobavljača/proizvođača, adresu, telefon/fax, naziv sirovine kao i njihove količine, te evidenciju o datumu pečenja, broju ispečenih komada, podatke o korištenim sastojcima te njihovim utrošenim količinama kao i podatke o mjestu stavljanja proizvoda na tržište.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

„Rudarska greblica“ proizvodi se na tradicionalan način i prema tradicionalnoj recepturi. Priprema tijesta, nadjeva i postupak pečenja „Rudarske grebljice“ moraju se provoditi na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. Specifikacije proizvoda. Smrzavanje „Rudarske grebljice“ pripremljene za pečenje, također se mora provoditi na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. Specifikacije proizvoda.

Za pripremu proizvoda „Rudarska greblica“, koriste se slijedeće sirovine: glatko pšenično brašno, suncokretovo (biljno) ulje, svinjska mast, jaja, maslac, svježe mlijeko, voda, sol, kiselo vrhnje, svježi kvasac, šećer, svježi kravljji sir, mljeveni orasi, špinat, blitva, kopriiva, poriluk, metvica, naribana žuta mrkva.

Faze proizvodnje „Rudarske grebljice“:

Miješanje i oblikovanje tijesta:

U posudi za pripremu tijesta miješaju se svi sastojci za izradu tijesta: brašno (minimalno 350 g), suncokretovo (biljno) ulje (3 žlice), svinjske masti (do 10 g) i/ili margarin (do 40 g), jedno jaje, mlijeko (oko 1.5 dl), maslac (do 40 g), vode (oko 1.5 dl), soli (do 5 g), šećera (do 4 g), kiselog vrhnja (do 2 dl), svježeg kvasca (do 2 g) do dobivanja smjese. Riječ je o postupku u kojem su znanje, iskustvo i umijeće značajni za dobivanje najpovoljnije povezanosti i mekoće tijesta. Tako dobivena smjesa se formira u grudu tijesta koja se ostavlja u posudi da odstoji najmanje 20 minuta, nakon čega se na podlozi, prethodno posipanoj brašnom, valja ručno i razvlači u tijesto veličine dvostruko veće od posude za pečenje.

Priprema nadjeva od svježeg kravljeg sira za punjenje tijesta:

U posudi se ručno izmiješaju: 1 svježi kravljji sir, jaje, suncokretovo (biljno) ulje (1 žlica) uz dodatak soli (do 2 g) i šećera (do 2 g).

Prema vlastitom izboru, u tako pripremljeni nadjev od svježeg kravljeg sira, mogu se dodati i jedan od slijedećih sastojaka: mljeveni orasi, špinat, blitva, metvica, kopriiva, poriluk ili naribana žuta mrkva.

Oblikovanje:

Neposredno prije samog pečenja, polovica ručno razvučenog tijesta se polaže u posudu za pečenje, koja je prethodno premazana s suncokretovim (biljnim) uljem. Na prvu polovicu razvučenog sirovog tijesta stavlja se pripremljeni nadjev, a potom se preklapa s drugom polovicom tijesta.

