

UDRUGA KUHARA VARAŽDINSKE ŽUPANIJE  
Aleja K. Zvonimira 1, Varaždin

**„VARAŽDINSKI KLIPICH“**  
Oznaka zemljopisnog podrijetla

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

Varaždin, kolovoz 2018. godine

## **SADRŽAJ**

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

## **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 KLIPICH“**

## **2. OPIS PROIZVODA**

„Varaždinski klipich“ 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 klipich“ je pekarski proizvod koji u sebi ne sadrži nikakve aditive.

Gotov proizvod „Varaždinski klipich“ je pečeno tijesto oblika prutića koji sa obje strane mora imati po 4 nabora, a dužina prutića iznosi najmanje 25 cm. Unutrašnjost pećenog „Varaždinskog klipicha“ 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 klipich“ ima premaz od jaja i posip od sjemenki začina kumina.

Vanjska tekstura: glatke i ćvrste konzistencije.

Unutarnja tekstura: mekana i rahla.

„Varaždinski klipich“ 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 klipicha“ 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 klipich“ 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 klipicha“. 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

