

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2022/C 444/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Komiški rogač«

EU-nr.: PGI-HR-02634 — 18.9.2020

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Komiški rogač«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Republikken Kroatien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Produktet »Komiški rogač« markedsføres i to former: »Komiški rogač« (frugt) og »Komiški rogač« (mel).

»Komiški rogač« (frugt) er den salgsmodne frugt af den hjemmehørende johannesbrødsort fra øen Vis, der på kroatisk kaldes Komiški krupni, Komiški veliki eller Komiški tusti (*Ceratonia Siliqua* L.), der er medtaget i den kroatiske database over plantegenetiske ressourcer under referencekoden FRU00317.

De organoleptiske egenskaber ved den salgsmodne frugt af »Komiški rogač« er en mørkebrun farve, en aflang og let buet bælge med afrundede ender, en sød smag med en duft af chokolade og kakao og en usædvanlig stærk og intens aroma, der leder tankerne hen på chokolade og kakao.

De fysiske egenskaber ved den salgsmodne frugt af »Komiški rogač« er en let rynket, hård, glat og skinnende overflade, lysebrunt kød (frugtkød), der er blødere end skallen, og skrøbelige strukturer med mørkebrune, faste, hårde, afrundede og let flade frø. Bælgen har en længde på mellem 10 cm og 20 cm og vejer mellem 17 g og 40 g.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Hvad den kemiske sammensætning angår, har produktet »Komiški rogač« (frugt) som minimum:

- et totalt sukkerindhold på 40,0 % og
- et calciumindhold i tørstoffet på 0,17 % (170 mg)
- et proteinindhold i tørstoffet på 3,9 % (3,9 g)

»Komiški rogač« (mel) er et produkt, der fremstilles ved at male modne og tørrede johannesbrødbælge af sorten Komiški krupni.

»Komiški rogač« (mel) har en lysebrun farve, og dets tekstur kan variere fra blød til grov. Det fintmalede produkt føles silkeagtigt, mens det groftmalede produkt føles grynet. Malet johannesbrød har en sødlig smag og en kraftigere aroma af chokolade og kakao end de salgsmodne hele frugter. Dette skyldes, at når bælgens skind knuses, frigives der kraftigere og mere markante aromaer end aromaerne i de handelsmodne hele frugter.

Hvad den kemiske sammensætning angår, har produktet »Komiški rogač« (mel) som minimum:

- et totalt sukkerindhold på 40,0 % og
- et calciumindhold i tørstoffet på 0,17 % (170 mg)
- et proteinindhold i tørstoffet på 3,9 % (3,9 g)

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

....

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Komiški rogač«, lige fra høsten af bælgene til deres opbevaring, tørring og maling, skal finde sted på øen Vis.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Når de er blevet salgsmodne, emballeres de modne johannesbrødbælge i netposer, papkasser eller PVC-kasser beregnet til opbevaring af fødevarer i en mængde på 1-25 kg og mærkes med »Komiški rogač«. Når de er emballeret, kan det produkt, der er bestemt til markedsføring i form af salgsmodne hele johannesbrød, indeholde op til 60 bælge pr. kg. Når de salgsmodne hele johannesbrødbælge er klar til salg, kan de sælges i løs vægt.

»Komiški rogač« (mel) skal emballeres i papirposer eller papkasser i en mængde på 0,1-1 kg og mærkes med »Komiški rogač«. Desuden kan »Komiški rogač« (mel) også sælges i løs vægt, når det er klar til salg.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

...

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske produktionsområde for »Komiški rogač« omfatter hele øen Vis, som har en naturlig kystgrænse og er adskilt fra nabooerne og fastlandet af havet. Øen er beliggende i det centrale Adriaterhav i en breddegrad på 43°12" til 43°5'6" nord og en længdegrad på 16°3' til 16°15'48" øst. Administrativt set udgør Vis en del af amtet Split-Dalmatien. Øen har to administrative centre, nemlig byerne Vis og Komiža.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen mellem produktet »Komiški rogač« og øen Vis bygger på de særlige kendetegn (der skyldes traditionen for dyrkning og produktion samt de geografiske forhold) og på det omdømme, som »Komiški rogač« har.

Det geografiske områdes egenart

Øen Vis ligger i middelhavsklimazonen og har således et middelhavsklima (et Csa-klima i henhold til Köppens klimaklassifikation) med varme somre. Dens geografiske beliggenhed, dvs. afstanden mellem Vis, de omkringliggende øer og fastlandet, er afgørende for øens klimaforhold. De er stærkt påvirket af havet, som giver en højere årlig gennemsnitstemperatur og eksponering for sollys. Takket være en årlig gennemsnitstemperatur på 17 °C og ca. 2 800 solskinstimer om året dannes der store mængder sukker, som lagres i johannesbrødbælgene.

Den traditionelle metode til fremstilling af »Komiški rogač« på øen Vis omfatter evnen til at identificere de optimale vejrforhold til høst og indsamling af bælgene. Det er afgørende, at bælgene høstes, inden regnen sidst på sommeren og tidligt om efteråret begynder i slutningen af august og i starten af september, så man undgår, at frugten suger vand og bliver letfordærlig, hvilket ville have en negativ indvirkning på dens udseende, kvalitet, opbevaring og forarbejdning (maling).

Bælgene af »Komiški rogač« plukkes fuldt modne, når de er blevet mørkebrune og — takket være sukkerdannelsen — søde og har udviklet en aroma, der leder tankerne hen på chokolade og kakao. Høsten afhænger i høj grad af plukkernes dømmekraft — som er en færdighed, der er videregivet fra generation til generation — deres erfaring og den viden, der er nødvendig for at vurdere johannesbrødbælgenes modenhed ved at vælge en håndfuld fra nogle få forskellige træer, inspicere dem visuelt og ved berøring, brække dem op og smage på kødet. Det er plukkernes opgave at beslutte ud fra bælgens udseende, frugtkødstruktur og smag, om de egner sig til høst, opbevaring og forarbejdning (maling). Ved vurderingen af johannesbrødfrugternes salgsmodenhed ud fra deres karakteristiske udseende og frugtkødstruktur undersøger plukkerne bælgens gennemsnitlige længde, den mørkebrune farve og skallens fasthed. Ved at brække bælgene op på tværs inspicerer plukkerne den lysebrune farve og frugtkødets skrøbelighed, og ved at smage på og lugte til bælgene bedømmer plukkerne deres karakteristiske sødlige smag og aroma af chokolade og kakao.

Johannesbrødplantagerne i Komiža, hvor enkelte træer er over 500 år gamle, vidner om traditionen for at dyrke johannesbrød på øen Vis (J. Božanić 2008, »Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary«). Traditionen med at dyrke og producere »Komiški rogač« på øen, og navnlig afgrødens historiske og økonomiske betydning, bekræftes også af en artikel i den lokale avis *Viška ric* (»Spasimo rogače« af J. Božanić, 1. december 1986), hvor det foreslås at beskytte et område i Komiža kaldet Norpina, der har bemærkelsesværdigt tætte og gamle johannesbrødplantager, som landbrugsjord af usædvanligt stor værdi.

Traditionen for at dyrke produktet understreges desuden af, at man begyndte at male johannesbrød til mel i Komiža i 1980, efter at det lokale landbrugskooperativ lejede en hammermølle. I 1997 blev der opført et tørreanlæg (Z. Demaria 2011, »Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu«, bachelorafhandling ved landbrugsfakultetet på University of Zagreb — University of Split samt instituttet for adriatiske afgrøder og karstindvinding, Split, s. 11). Forarbejdningsmetoden, som følger principperne for traditionel produktion, er bevaret den dag i dag.

Produktets egenart

»Komiški rogač« er kendt for sin karakteristiske frugt, dvs. bælgene, der er modne, når de er mellem 10 cm og 20 cm lange og vejer mellem 17 g og 40 g, samt sin sødlige smag og aroma af chokolade og kakao, som typisk er mere markant end i lignende produkter. Det høje sukkerindhold (mindst 40 %) giver »Komiški rogač« den karakteristiske og markante sødlige smag og aromatiske profil.

»Komiški rogač« er en værdsat smagsgiver, der anvendes som ingrediens i en lang række desserter, drikkevarer og bagværk (*Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija: Komiški rogač: Dugovječni stanovnik Mediterana koji je othranio generacije otočana*, 2019).

På grund af sin karakteristiske og markante sødlige smag og aroma af chokolade og kakao er »Komiški rogač« særlig værdsat i konfekturindustrien, hvor den anvendes som ingrediens i en række desserter, såsom toppings, kager og søde drikke. Den optræder i opskrifterne i mange moderne kokebøger og anvendes normalt som erstatning for

sukker og andre almindeligt anvendte sødestoffer eller som en ingrediens, der giver de færdige produkter en karakteristisk aroma og smag (BioandBio recepti: Komiški rogač na vruće; Coolinarika af Podravka, Torta od rogača; BioandBio recepti, Rogačnjača koju ćeš voljeti do zadnjeg komadića; Slatka tvornica Medenko, Sladoled od rogača).

På grund af sin duft og aroma anvendes »Komiški rogač« (mel) ofte som ingrediens i desserter, som det tilfører sin karakteristiske smag og aroma, sådan som det er tilfældet med johannesbrød- og æblekage med chokolade- og saltet karameltopping (Bake me af Nina Mrvica, Kolač od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela).

Årsagssammenhæng

Klimaforholdene på øen, med højere gennemsnitstemperaturer og eksponering for sollys, fremmer væksten og modningen af »Komiški rogač«, hvis modne bælg er genkendelige på grund af deres størrelse, dvs. deres længde og vægt, og deres særlige markante sødlige smag og aroma.

Traditionen med at dyrke og fremstille »Komiški rogač« på øen Vis går tilbage til antikken og har medført nogle unikke lokale produktionsmetoder, som har udviklet sig gennem århundreders dyrkning og fremstilling af »Komiški rogač« på øen.

Indbyggerne på øen Vis har siden tidernes morgen forstået at genkende og udnytte samspillet mellem de naturlige faktorer, såsom den årlige gennemsnitstemperatur og eksponeringen for sollys, som har en positiv indvirkning på slutproduktets egenskaber. Samspillet mellem disse faktorer har givet et særligt produkt med en karakteristisk og markant sødlig smag og en aroma, der leder tankerne hen på chokolade og kakao.

Det omdømme, som »Komiški rogač« har, og dens tilknytning til øen Vis bekræftes også af en forbrugerundersøgelse blandt mere end 1 000 personer, hvor hele 82 % af respondenterne anførte, at de kendte produktet og navnet »Komiški rogač«, mens 88 % anså det for at være et hjemmehørende produkt fra øen Vis. Andelen af respondenter, som havde smagt produktet mindst én gang, var 69 %. Desuden nævnte respondenterne netop produktets to eksisterende former, nemlig »Komiški rogač« (frugt) og »Komiški rogač« (mel), som de mest almindelige former, produktet indtages i. 74 % havde spist bælgene, mens 84 % havde smagt »Komiški rogač«-mel (CEDRA Split, resultater af en undersøgelse om »Komiški rogač«, 2017).

Tilknytningen mellem navnet »Komiški rogač« og det geografiske område på øen Vis afspejles også gennem turismefremme. Turismrådet i Komiža har i flere år medtaget »Dani rogača« (johannesbrøddagene), en lokal fejring af johannesbrødfrugten, på programmet for arrangementet »Ljeto u Komiži« (sommer i Komiža), som præsenterer øens kultur- og turismeaktiviteter. »Dani rogača« finder sted i byen Komiža i september og omfatter informative foredrag om johannesbrødfrugten, et besøg på johannesbrødmøllen og smagsprøver på en række lokale retter baseret på johannesbrød. Udbydere af privat indkvartering på øen vil også gerne udnytte det omdømme, som »Komiški rogač« har, og gøre reklame for deres indkvartering, når »Dani rogača« finder sted.

Tilknytningen mellem navnet og det geografiske område fremgår også af det gamle lokale slagord »Zoc? Za rogoč!«, som stadig anvendes i Komiža i dag. Bravura-skoleforeningen i Vis anvender således slagordet til at betegne to af deres lokale produkter fra øen, nemlig johannesbrødsirup og johannesbrødmarmelade.

Den høje profil og det gode omdømme, som »Komiški rogač« har, samt dens tilknytning til det geografiske område blev yderligere bekræftet i 2016, hvor ministeriet for regional udvikling og EU-midler tildelte »Komiški rogač« det nationale mærke »Hrvatski otočni proizvod« — HOP (kroatisk øprodukt) med det formål at fremme produktionen af hjemmehørende og oprindelige øprodukter (Katalog HOP, 2016, s. 41 og s. 263).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Komiski_rogac_18052022.pdf