

**Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2015/C 145/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Eintragungsantrag zu erheben <sup>(1)</sup>.

EINZIGES DOKUMENT

„LIČKI KRUMPIR“

EU-Nr.: HR-PGI-0005-01242 — 10.07.2014

g.U. ( ) g.g.A. ( X )

**1. Name (Namen)**

„Lički krumpir“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Republik Kroatien

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Lički krumpir“ [Lika-Kartoffeln] sind Knollen, die zum menschlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden. Die Knolle hat einen Mindestdurchmesser von 35 mm. Die Form der Knolle ist länglich-oval.

Zur Erzeugung von „Lički krumpir“ werden Saatkartoffeln der Sorten Desiree, Bintje oder Victoria — oder von Sorten mit ähnlichen Eigenschaften — verwendet, die einen Mindestgehalt an Trockenmasse von 19 % aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften der „Lički krumpir“-Knolle:

Aussehen: glatte bis raue Schale mit gelber bis brauner oder rötlicher Färbung

Farbe des Knollenfleischs: rein weiß bis gelb

Konsistenz des Knollenfleischs: feinkörnig

Geschmack: mehliges Geschmack, d. h. krümelig oder trocken aufgrund des hohen Anteils an Trockenmasse (hoher Stärkegehalt) mit einer Neigung zum Verkochen. Beim Essen entfaltet sich der volle Geschmack.

**3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

—

**3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Folgende Schritte müssen bei der Erzeugung von „Lički krumpir“ in dem unter Punkt 4 genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Pflanzen, Anhäufeln und Roden der Kartoffelknolle.

**3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

Vor dem Verpacken werden die Knollen der „Lički krumpir“ nach Form oder Größe sortiert, wobei der Durchmesser mindestens 35 mm betragen muss, und mit einer Bürste von Erdrückständen befreit. Um das traditionelle Erscheinungsbild zu erhalten, werden die Knollen nicht mit Wasser abgespült.

Zur Verpackung der Knollen der „Lički krumpir“ werden folgende Materialien verwendet: Jute, Leinen, Netze oder Papiertüten oder Verpackungen aus diesen Materialien. Die „Lički krumpir“ werden auch lose in Verkehr gebracht, da sie traditionell in dieser Form angeboten wurden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Lički krumpir“ werden im geografischen Gebiet Lika angebaut. Lika ist eine kontinentale Region im Südwesten von Kroatien, die von hohen Bergmassiven umgeben ist (dem Velebit-Gebirge im Süden und Westen, dem Gebirgszug Plješevica im Osten und dem Kapela-Gebirge im Norden).

Diese Landschaft weist zahlreiche Karstebenen (die als „Polje“ bezeichnet werden) auf, wie Lipovo Polje, Koreničko Polje, Bijelo Polje, Kravsko Polje, Lapačko Polje, Dabarsko Polje, Krasno Polje, Vrhovinsko Polje, Turanjsko Polje, Homoljacko Polje, Podlapačko Polje, Kravsko Polje, Kosinjsko Polje, Mazinsko Polje, Gubavčevo Polje, Brvno Polje und Rudopolje, Velikopopinsko Polje und Malopopinsko Polje, Brezovačko Polje, Srb-Suvajsko Polje, Kosničko Polje und Poljice, Brinjsko Polje, Stajničko Polje, Vodotečko Polje und Križpolje, Gostovo Polje, Ličko-jaseničko Polje und Potpolje, Saborsko Polje, Ličko Polje und Gacko Polje. Die größten Karstebenen sind Ličko Polje und Gacko Polje.

Das Gebiet Lika, in dem sich die vorstehend genannten Karstebenen befinden, erstreckt sich über zwei Verwaltungsregionen und ist hauptsächlich in der Gespanschaft Lika-Senj und in geringerem Umfang in der Gespanschaft Zadar gelegen. Es umfasst sämtliche Städte und Gemeinden der Gespanschaft Lika-Senj mit Ausnahme der Stadt Novalja sowie die Gemeinde Gračac in der Gespanschaft Zadar. Zu dem Gebiet, in dem die „Lički krumpir“ angebaut werden, gehören sämtliche Orte, die mehr als 400 m über dem Meeresspiegel liegen, also folgende Städte: Gospić, Otočac und Senj sowie die Gemeinden Brinje, Vrhovine, Plitvička jezera, Perušić, Udbina, Lovinac, Gračac, Donji Lapac und Karlobag.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Schutz des Erzeugnisses „Lički krumpir“ beruht auf dessen Qualität, deren Grundlage die spezifischen Merkmale des Gebiets, in dem es erzeugt wird, bilden, sowie dessen Ansehen.

In dem in Punkt 4 genannten geografischen Gebiet beeinflusst das Klima die Qualität der „Lički krumpir“ und bewirkt, dass dieses Erzeugnis besondere Merkmale aufweist und sich von Kartoffeln unterscheidet, die in anderen Regionen erzeugt werden. Das geografische Gebiet Lika hat ein Gebirgsklima mit einer relativ kurzen Vegetationsperiode. Auf diesen Plateaus und Ebenen beträgt die Durchschnittstemperatur im Januar etwa  $-2^{\circ}\text{C}$ , und in den ersten fünf Monaten des Jahres fallen die Tiefsttemperaturen unter  $0^{\circ}\text{C}$ . Im Juli beträgt die Durchschnittstemperatur auf den Plateaus  $18^{\circ}\text{C}$  und nimmt mit zunehmender Höhe weiter ab.

Die sowohl im Sommer als auch im Winter niedrigeren Tagesmitteltemperaturen begünstigen das Wachstum der „Lički krumpir“, indem sie eine intensive Fotosynthese ermöglichen, die die Zuckersynthese bewirkt. In der Region Lika verbrauchen die Pflanzen beim Atmungsprozess weniger von dem akkumulierten Zucker, der stattdessen in die Kartoffelknolle wandert, wo er sich in Form von Vielfachzucker (Stärke) ansammelt und den Großteil der Trockenmasse der Knolle bildet. Ganz anders verhält es sich in niedriger gelegenen Regionen, wo höhere Tages- und Nachttemperaturen vorherrschen und die Pflanzen aufgrund der hohen Temperaturen schneller atmen und den bei der Fotosynthese gebildeten Zucker verbrauchen, sodass sich weniger davon in der Knolle ansammelt.

Karstebenen sind bedeutende Formen der Karsttopografie und das Ergebnis tektonischer Bewegungen und der Auswaschung mit anschließender Materialablagerung (im Pleistozän), durch die die Ebenen entstanden. Unter diesem Gesichtspunkt zählen die Karstebenen zu den akkumulativen tektonischen Landschaftsformen. Diese Oberflächenform wirkt sich auf die Entstehung einer günstigen Bodenstruktur mit vor allem sandigen Böden und sandhaltigen Lehmböden aus, die reich an organischer Materie sind und sich gut für den Anbau von „Lički krumpir“ eignen. Sie beeinflusst zudem das Mikroklima, das für die Qualität des Erzeugnisses von entscheidender Bedeutung ist.

Die Bewohner von Lika haben sich die günstigen natürlichen Bedingungen zunutze gemacht und bauen seit langem „Lički krumpir“ in dem Gebiet an. Die Kartoffel wurde 1760 aus anderen Teilen des österreichisch-ungarischen Kaiserreichs in das militärische Grenzgebiet, zu dem Lika damals gehörte, eingeführt (Vinko Mandekić, *Krumpir* [Die Kartoffel], Zagreb 1923, S. 7). Aufgrund der Besonderheiten des geografischen Gebiets von Lika (sein Gebirgsklima und die dazugehörigen Böden) gedieh hier kein Brotgetreide, sodass im 18. Jahrhundert zur Zeit des österreichisch-ungarischen Kaiserreichs Anstrengungen unternommen wurden, den Kartoffelanbau auszuweiten. Die agroklimatischen und pedologischen Bedingungen begünstigten die Verbreitung des Kartoffelanbaus in der Region Lika (dem Anbaugbiet von „Lički krumpir“). Dieselben Bedingungen wirkten sich negativ auf die Erzeugung von Brotgetreide aus, sodass die Kartoffel das Brot weitgehend als Hauptnahrungsmittel ablöste.

Aufgrund der Rolle und der Bedeutung der „Lički krumpir“ für die Ernährung der Bewohner von Lika zeichneten sich die Sorten, die für die Erzeugung der „Lički krumpir“ in Lika „domestiziert“ wurden, auch durch einen höheren Anteil an Trockenmasse (mindestens 19 %) aus. Das spezifische Klima der Region sorgte für eine stärkere Ausprägung dieses Merkmals und verleiht der „Lički krumpir“ ihren unverwechselbaren mehligem und vollen Geschmack.

Im Rahmen von wissenschaftlichen Untersuchungen wurde bestätigt, dass in Lika (Brinje) angebaute Kartoffeln dieser Sorten einen „höheren“ Anteil an Trockenmasse (im Durchschnitt 23,5-24,3 %) aufweisen als dieselben Sorten, die mit denselben Methoden in der Gespanschaft Međimurje (Belica, Slovinska Kovačica) angebaut werden, wo sie einen geringeren Anteil an Trockenmasse (im Durchschnitt 21,1-21,4 %) haben. Aus Testergebnissen geht hervor, dass die in Brinje (Lika) angebaute Sorte wesentlich mehr Trockenmasse enthält, was auf die im Anbaugebiet der „Lički krumpir“ vorherrschenden klimatischen Faktoren zurückzuführen ist. Dieser Umstand verleiht diesen Kartoffeln ihren unverwechselbaren Charakter, der sie von Kartoffeln derselben Sorte unterscheidet, die in Belica (Gespanschaft Međimurje, dem kroatischen Hauptanbaugebiet für Kartoffeln) angebaut werden. Der hohe Anteil an Trockenmasse ist für den mehligten und vollen Geschmack der „Lički krumpir“ verantwortlich (wissenschaftliche Untersuchungen durch M. Poljak et al., Grafikon 4 und 5, 2001).

Hinweise auf die hohe Wertschätzung und das Ansehen der „Lički krumpir“ sind auch in Zeitungsartikeln zu finden (*Ličke novine* [in Lika erscheinende Regionalzeitung], Staatsarchiv, Gospić, 1953 und 1955). In diesen Artikeln geht es um den traditionellen Anbau der „Lički krumpir“ in der Region Lika in Verbindung mit den günstigen klimatischen Bedingungen, die in diesem geografischen Gebiet vorherrschen, die besonderen Eigenschaften dieser Kartoffeln, die ein Zerfallen beim Kochen verhindern, und den hohen Stärkegehalt.

„Lički krumpir“ haben unter Verbrauchern einen hohen Bekanntheitsgrad, wie aus einer Erhebung hervorgeht, bei der festgestellt wurde, dass 93 % der Befragten den Namen „Lički krumpir“ schon gehört haben, während 74 % bereit sind, für „Lički krumpir“ einen höheren Preis zu zahlen. Die Ergebnisse der Erhebung zeigen zudem, dass den Verbrauchern bekannt ist, dass die Region Lika als Hauptanbaugebiet der „Lički krumpir“ die besondere Qualität des Erzeugnisses beeinflusst (Auszug aus der Erhebung, Miroslav Božić „Marketing-Strategie und Qualitätskennzeichnungen in der traditionellen Lebensmittelindustrie“, 2009–2010).

Zusätzlich zu den natürlichen Faktoren wie den klimatischen Bedingungen, die von der Höhenlage beeinflusst werden, die bei „Lički krumpir“ einen hohen Anteil an Trockenmasse bewirken und zur Folge haben, dass sich die in diesem geografischen Gebiet angebauten Kartoffeln aufgrund ihres unverwechselbaren Charakters von den in anderen Regionen angebauten Kartoffeln unterscheiden, ergibt sich die Verbindung zwischen „Lički krumpir“ und der geografischen Region Lika aus dem Ansehen, das die „Lički krumpir“ der Region Lika verschaffen. Davon zeugt auch das kulinarische Werk *Vodič Hrvatske gastro ikone* [Ratgeber — Ikonen der kroatischen Küche], in dem auch die „Lički krumpir“ als „kulinarische Ikone“ der Region aufgeführt wird. Das Anliegen des Verfassers bestand darin, mit der Aufstellung einer Liste der kulinarischen Ikonen die Vielfalt der kroatischen Küche zu dokumentieren, was ebenfalls ein klarer Beleg für das Ansehen ist, welches die „Lički krumpir“ ihrer Heimatregion verleihen (*Vodič Hrvatske gastro ikone*, 2007).

Dieses Ansehen, das wir mit der Eintragung des Namens „Lički krumpir“ bewahren wollen, manifestierte sich zu Beginn dieses Jahrhunderts, als die ersten kulinarisch-kulturellen Veranstaltungen in der Region Lika durchgeführt wurden, die inzwischen zu einer Tradition geworden sind. Dazu zählt der alljährlich stattfindende „Lički krumpir“-Tag, bei dem Besucher die Möglichkeit haben, das Erzeugnis kennenzulernen (kulinarische Veranstaltung „Lički krumpir“-Tag, 2014). „Lički krumpir“ sind zudem Teil des Kulturerbes der Region Lika, was sich u. a. darin äußert, dass sie Eingang in zahlreiche Volkslieder gefunden haben (Anhang, Nikola Matijević, *Lički Grudobran* [Die Brüstung von Lika], Zagreb, 1940, S. 62).

### **Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/LICKI%20KRUMPIR/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

---