

**Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2021/C 325/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Lički škripavac”**

**EU br.: PGI-HR-02600 – 18. ožujka 2020.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Naziv**

„Lički škripavac”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Hrvatska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

„Lički škripavac” je meki, masni sir koji se dobiva koagulacijom sirovog ili pasteriziranog punomasnog kravljeg mlijeka pomoću sirila i mljekarske kulture te odvajanjem sirutke. Sir se proizvodi bez zrenja zbog čega nema kore.

„Lički škripavac” ima mekano-gumenastu konzistenciju, cilindričnog je ili četvero-uglastog oblika. Masa sira iznosi najmanje 240 g. Sir je po površini mliječno-bijele boje bez kore, na presjeku je zatvoren ili s manjim brojem mehaničkih otvora nastalih zadržavanjem sirutke tijekom oblikovanja sira. Okus mu je mliječno-slatkast i umjereno slan. Konzistencija sira je karakteristično gumasta, a tijekom konzumiranja škripi, po čemu je „Lički škripavac” i dobio ime.

Sadrži najmanje 50% suhe tvari i najmanje 45% masti u suhoj tvari sira.

Svojstvo škripavosti sir zadržava, ovisno o kvaliteti mlijeka, prvih 5 do 7 dana, a moguće ju je povratiti uranjanjem originalno vakuumski zapakiranog sira u toplu vodu (40–50 °C do 2 minute).

**3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)**

—

**3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području**

Svi postupci proizvodnje „Ličkog škripavca”, od proizvodnje mlijeka, sirenja mlijeka do soljenja te oblikovanja i prešanja sira moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na gotov proizvod navodi se datum pakiranja s napomenom za potrošače: „Nakon 7 dana od pakiranja proizvoda, pretpakiranje je potrebno uroniti u toplu vodu 40-50° C u trajanju od 2 minute neposredno prije vađenja iz ambalaže kako bi se vratilo svojstvo škripavosti”.

Pri stavljanju na tržište gotov proizvod mora na sebi imati zajednički znak „Lički škripavac”. Znak je okruglog oblika čiju pozadinu čine svijetlo plava boja pri vrhu, plava boja u sredini i zelena boja pri dnu. Unutar svijetlo plave boje nalazi se riječ „LIČKI” bijele boje, a unutar zelene boje nalazi se riječ „ŠKRIPAVAC” također bijele boje. U sredini kruga stilizirana je lička kapa. Pravo na uporabu zajedničkog znaka „Lički škripavac”, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Lički škripavac” koji proizvode sukladno specifikaciji proizvoda.



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje sira „Lički škripavac” nalazi se u tri administrativne regije: veći dio Ličko-senjske županije, a manji dio Zadarske i Karlovačke županije. Područje proizvodnje „Ličkog škripavca” u Ličko-senjskoj županiji obuhvaća gradove Gospić, Otočac i Senj te općine Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Brinje, u Zadarskoj županiji općinu Gračac, a u Karlovačkoj županiji grad Ogulin te općine Rakovica, Josipdol, Saborsko i Plaški.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zaštita naziva proizvoda „Lički škripavac” temelji se na ugledu kojeg je proizvod stekao dugogodišnjom tradicionalnom proizvodnjom na definiranom zemljopisnom području iz točke 4.

Vještina proizvodnje sireva razvijala se stoljećima s ciljem što kvalitetnije prehrane ljudi, ali i konzerviranja i čuvanja mlijeka na što duže razdoblje. Većina sireva kroz povijest nastala je kao posljedica želje sirara da proizvedu sir koji bi podnio vremenski dug prijevoz iz sela u grad, dok je „Lički škripavac” nastao upravo zbog nemogućnosti prijevoza iz udaljenih i snijegom izoliranih sela u obližnje gradove, zbog dugih zima i zatranosti prometnica snijegom i snježnim zapusima. Naime, nositelji tradicije izrade sira „Lički škripavac” žitelji su planinskih krajeva područja Velike Kapele i Velebita s primorske strane i Like. Riječ je o specifičnom regionalnom proizvodu stanovništva koje se bavilo stočarstvom, te je ovaj sir proizvodilo isključivo za vlastite potrebe.

Govoreći o povijesti i tradiciji „Ličkog škripavca”, radi se o mekom siru koji je nastao prije svega kao težnja lokalnog stanovništva da se prehrani, posebno tijekom dugih snježnih, zimskih mjeseci, karakterističnih za zemljopisno područje iz točke 4., kada se zbog vremenskih neprilika nije moglo često odlaziti sa imanja.

Još jedna poveznica sa definiranim zemljopisnim područjem je i samo svojstvo škripavosti, koje se javlja zbog visokog udjela mliječne masti i proteina u mlijeku, a koje je pak posljedica specifičnog načina ishrane krava na ovom području.

Proizvodnja sira „Lički škripavac” je osim svoje upotrebne vrijednosti u svakodnevnom životu žitelja planinskog dijela Primorja i Like, prepoznatljiv simbol regionalnog identiteta njezinih nositelja.

Kao dokaz o ugledu proizvoda „Lički škripavac” govore i razne tradicionalne gospodarske i kulturno-umjetničke manifestacije, a kojima se prenosi tradicija, običaji i kulturna baština ličkog kraja. Među te manifestacije ubraja se i Izložba tradicijskih proizvoda „Jesen u Lici” koja se od 1998. održava u Gospiću svaki prvi vikend u listopadu, a svojim sadržajem potiče razvoj autohtone proizvodnje na ruralnom području Hrvatske kao i razvoj turizma ovoga kraja. Na manifestaciji proizvođači izlažu svoje autohtone proizvode te održavaju prezentacije tradicionalnog načina proizvodnje takvih proizvoda, a među njima je i sir „Lički škripavac”. Manifestacija se održava na središnjem gradskom trgu i okuplja preko 300 izlagača iz Hrvatske i susjednih zemalja s prosječno 30 000 posjetitelja u tri dana trajanja manifestacije. U sklopu manifestacije tradicionalno se održava i ocjenjivanje sira na kojem „Lički škripavac” igra vrlo značajnu ulogu i redovito osvaja nagrade za svoju izvrsnost.

Proizvođači „Ličkog škripavca” sudjeluju i na ostalim domaćim i inozemnim sajmovima na kojima promiču ugled „Ličkog škripavca” kao što su na primjer- Mediteranski Sajam zdrave prehrane, ljekovitog bilja i zelenog poduzetništva u Dubrovniku i Sajam sira u Grubišnom polju na kojem se izlažu vrhunski sirevi.

O kvaliteti i ugledu „Ličkog škripavca” svjedoče brojne osvojene nagrade odn. zlatne medalje koje proizvođači osvajaju za ovaj sir.; Godine 2019. na Međunarodnome poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, koji je najveća poljoprivredna manifestacija u jugoistočnoj Europi i na kojoj se predstavljaju najznačajniji proizvođači iz ovog sektora gospodarstva, proizvođači iz Ličko-senjske županije sudjelovali su sa svojim proizvodima te su dobili veliku zlatnu medalju u ocjenjivanju kvalitete mliječnih proizvoda, sireva i sladoleda od kojih je nagradu dobio i sir „Lički škripavac”. Na sajmu CROAGRO u Zagrebu 2019. predstavilo se oko 460 izlagača iz 28 zemalja, a u sklopu sajma provedeno je i nacionalno ocjenjivanje sireva koje je uslijedilo nakon šest regionalnih ocjenjivanja – a zlatnu medalju dobio je „Lički škripavac”.

Također, u cilju promicanja prepoznatljivosti i proizvodnje tradicionalnih sireva, među kojima značajno mjesto zauzima „Lički škripavac” Turistička zajednica Ličko-senjske županije pokrenula je i provela projekt Cesta sira Ličko-senjske županije.

Izuzev ugleda koji „Lički škripavac” dokazuje na manifestacijama i na kojima pronosi svoje ime, kvalitetu i prepoznatljivost kraja iz kojega potječe, njegova prepoznatljivost ističe se i u različitim znanstvenim radovima kao što je rad autora Marić, Martina; Šarolić, Mladenka; Smoljić, Mirko; Macura, Maja & Čačić Marijo (2010.) „Hrvatski i uvozni sirevi na domaćem tržištu” gdje navode kako je „područje Like znamenito po proizvodnji sira Ličkog Škripavca”. Navedeni rad objavljen je na 2. MEĐUNARODNOJ KONFERENCIJI „Vallis AUREA” 2010. str. 779.–783.

Temeljem novijeg istraživanja iz 2020. godine „Povezanost sira škripavca s područjem njegove proizvodnje”, autorice Roberte Lovrinov, studentice Agronomskog fakulteta, utvrđeno je kako čak 76 % ispitanika sir škripavac povezuje s Likom kao područjem nastanka.

„Lički škripavac” uveden je 2008. godine na Listu zaštićenih kulturnih dobara Ministarstva kulture Republike Hrvatske (Rješenje Ministarstva kulture za uspostavljanje svojstva nematerijalnog kulturnog dobra, Zagreb, 2008.)

O značaju sira „Lički škripavac” kao obilježja Like, svjedoči i činjenica da je ovaj sir uvršten u knjigu „Vodič kroz hrvatske gastro ikone” gdje je predstavljen kao specifičan proizvod Like (Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007.). Također, uvršten je i u brošuru „Hrvatska eno-gastronomija” u izdanju Hrvatske turističke zajednice, kao dio autohtone gastronomije Like (Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska eno-gastronomija, 2008.).

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Izmijenjena\\_Specifikacija\\_Licki\\_škripavac.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Izmijenjena_Specifikacija_Licki_škripavac.pdf)

---