

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

(2022/C 286/14)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Lumblija”

EU br.: PGI-HR-02809 – 28.10.2020

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Lumblija”

2. Država članica ili treća zemlja

Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 2.3. Kruh, pecivo, kolači, slastice i drugi pekarski proizvodi

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

„Lumblija” je kolač okruglog oblika dobiven pečenjem dizanog tijesta. Izvana je tamnosmeđe boje, premazana varenikom (sirup od groždanog mošta) ili rakijom i posuta šećerom. Aromatičnog je mirisa po dodanim mirodijama – cimetu, klinčiću, muškatnom oraščiću, korijandru i anisu. Svojestvenog je i punog orašasto-voćnog okusa po bademima, orasima, grožđicama, vareniku i citrusima – sirovinama koje se koriste za njezinu pripremu, a aromatična po dodanim mirodijama te harmonična.

Unutarnja tekstura je zbijena, ali mekana, a na presjeku su vidljivi komadići grožđica, badema i oraha, dok je vanjska tekstura čvrste konzistencije.

Masa kolača „Lumblije” je od 350 do 600 grama.

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

Sirovine za izradu „Lumblije” su: glatko pšenično brašno, šećer, maslinovo ulje, svinjska mast ili maslac, varenik, bademi, orasi, grožđice, mljeveni klinčići, cimet, muškatni oraščić, korijandar, anis, korica limuna i naranče, vanilin šećer, rakija (rakija od ruža ili travarica), pekarski kvasac (svježi ili suhi), mlijeko, voda i sol od kojih se radi tijesto. Prilikom izrade tijesta može se dodati mljeveni rogač.

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

Priprema tijesta i pečenje „Lumblije” faze su proizvodnje koje se moraju provoditi na definiranom zemljopisnom području iz točke 4.

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

„Lumblija” se na tržište stavlja u komadu, ne rezana.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Pakiranje u ambalažu mora se odvijati na definiranom zemljopisnom području iz točke 4. radi očuvanja specifičnih organoleptičkih svojstava i kvalitete proizvoda, koji bi mogli biti narušeni prilikom transporta. Da bi se sačuvala njezina svježina te kako bi se pripremila za daljnji transport, „Lumblija” se pakira u papirnatu ili plastičnu ambalažu (celofan). Kako bi se zaštitila od mehaničkog oštećenja, može se staviti u odgovarajuće kutije.

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

Prilikom stavljanja proizvoda na tržište naziv proizvoda „Lumblija” mora biti veličinom i vrstom slova jasnije istaknut od svih drugih natpisa.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje „Lumblije”, od pripreme tijesta do pečenja, obuhvaća područje cijelog otoka Korčule, kojem pripadaju katastarske općine Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula i Lumbarđa.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Uzročna povezanost „Lumblije” i definiranog zemljopisnog područja temelji se na ugledu proizvoda i načinu pripreme odnosno na tradicionalnoj recepturi koja je sačuvana do danas.

Zahvaljujući veličini plodnih površina, neuobičajenih u Dalmaciji, temelj gospodarstva i glavni izvor bogatstva korčulanske komune u srednjem vijeku postala je poljoprivreda. Osim uzgojem vinove loze i maslina od kojih se dobivalo grožđe, varenik i maslinovo ulje, stanovnici su se bavili i voćarstvom (smokve, bademi, orasi i agrumi) te proizvodnjom žita od kojeg se pravilo brašno, a to su sve bili izvorni sastojci „Lumblije” – kolača koji su pripremali na otoku Korčuli. Važan sastojak za proizvodnju „Lumblije”, koji se temelji na tisućljetnoj tradiciji uzgoja vinove loze, je varenik (reducirani groždani sok koji je prije pojave industrijskog bijelog šećera bio važno sladilo, pa se koristio i u izradi „Lumblije”). Isto su se tako za njezinu pripremu, do pojave industrijske proizvodnje grožđica (suhica), koristile grožđice proizvedene u domaćinstvima, koja su u svojem vinogradu imala po nekoliko trsova bezsjemenih sorti grožđa upravo za spomenutu svrhu.

Uoči blagdana Svih svetih, samo na otoku Korčuli, prvenstveno na području Vela Luke, Blata i Smokvica, a u novije vrijeme i u ostalim mjestima otoka Korčule, priprema se tradicionalni kolač „Lumblija”. Počeci obilježavanja ovog blagdana sežu u 4. st. u vrijeme Rimskog Carstva. Jedan od načina obilježavanja sačuvan je na otoku Korčuli kao običaj darivanja za Sve svete, a naziva se „kol(e)inde”. U stara vremena domaćice su pripremale poseban poklon koji se sastojao od kolača „Lumblije” i jesenskih plodova kao što su suhe smokve, bademi, agrumi i grožđe, a djeca su ga nosila svojim kumovima i članovima šire obitelji. Kako u Blatu na Korčuli od 14. stoljeća postoji župna crkva Svih svetih, stoljetna tradicija i običaj pravljenja „Lumblije” za dan Svih svetih zadržali su se do danas. Također, do danas su zadržani i tradicionalni način pripreme i receptura „Lumblije”.

„Lumbliju” su oduvijek prema tradicionalnom receptu pekle domaćice s otoka Korčule. Međutim sama receptura njezine izrade nije bila dovoljna, već je važno bilo umijeće i iskustvo u njezinoj pripremi te kako odrediti i postići idealan omjer potrebnih sastojaka. Isto tako, u vrijeme kada se ložila vatra u pećima, bilo je bitno znati kako postići odgovarajuću temperaturu pečenja. Za ručno miješanje tijesta, procjenu vremena potrebnog da se tijesto digne, kao i procjenu vremena za pečenje, potrebna je vještina i iskustvo u pripremi ovoga kolača. Umijeće je izraditi „Lumbliju” da bude pečena, ali sočna, ne isušena. Tradicionalna receptura prema kojoj su žene otoka Korčule pripremale „Lumbliju” prenosila se naraštajima i sačuvana je do danas, s dva ustaljena načina prema kojima se „Lumblija” priprema na otoku, ovisno o tome o kojem je dijelu otoka riječ.

„Lumblija” se proizvodi na tradicionalan način prema tradicionalnoj recepturi temeljenoj na usmenoj predaji, koji se na Korčuli prenose s generacije na generaciju.

Postoje dva uvriježena tradicionalna načina pripreme i pečenja „Lumblije”. Kod prvog načina tijesto sa sastojcima priprema se u odnosu na 1 kg brašna, a kod drugog načina tijesto se priprema u odnosu na 3 kg brašna. Isto tako, kod miješanja i oblikovanja tijesta u tradicionalnom načinu 1 (s 1 kg brašna) ukupna količina kvasca odmah se dodaje kao sastojak u tijesto i pušta da se tijesto udvostruči, dok se u tradicionalnom načinu 2 (s 3 kg brašna) dio kvasca dodaje naknadno, odnosno nakon što se tijesto prvi put udvostruči s jednim dijelom kvasca. Nadalje, u

tradicionalnom načinu 1 ne koristi se mljeveni rogač kao sastojak, dok se rogač dodaje prilikom dodavanja sastojaka prema tradicionalnom načinu 2. Naposljetku, zrnca anisa izravno se dodaju kao sastojci u tijesto kod tradicionalnog načina 1, dok se zrnca anisa otapaju u mlakoj vodi kod tradicionalnog načina 2.

„Lumblija” je jedinstven proizvod ne samo zbog velikog broja sastojaka potrebnih za pripremu već i zbog opsežnog načina predpripreme većeg dijela sastojaka koji se dodaju u tijesto te same pripreme tijesta. Time se „Lumblija” razlikuje od uobičajenih faza pripreme sličnih proizvoda. Raznolikost, punoća i bogatstvo sastojaka, kao i težina koju svi ti sastojci imaju i zadržavaju u tijestu za vrijeme pripreme (primjerice grožđice natopljene u vareniku, određena količina masnoća, posebice maslinovo ulje, određena količina orašastih plodova, određena količina šećera, sami varenik koji je poseban po svojoj strukturi i gustoći), otežavaju brzo i lagano dizanje tijesta. Zbog težine dodanih sastojaka dizanje tijesta se provodi u više navrata i traje puno duže nego kod sličnih proizvoda (preporuka je čak i od večeri do jutra). Zbog toga je postupak pripreme „Lumblije” karakteristično dugotrajan, a u konačnici rezultira prepoznatljivim karakteristikama gotovog proizvoda, koje se odnose na zbijenu, ali mekanu teksturu, na presjeku uvelike obogaćenu orašastim plodovima i grožđicama, te svojstveni orašasto-voćni okus i bogatu i punu aromu dobivenu pažljivom kombinacijom dodanih mirodija u pravilnom omjeru. „Lumblija” je nastala na temelju ekonomskog bogatstva i raznolikog izbora kvalitetnih sirovina na otoku Korčuli te je specifična po recepturi, odnosno brojnim sastojcima od kojih se priprema. Upravo zahvaljujući sastojcima „Lumbliju” odlikuje svojstveno aromatičan, orašasto-voćni okus i miris, a zahvaljujući umijeću pripreme ima specifičnu zbijenu unutarnju teksturu.

Različite varijacije tradicionalne recepture za izradu „Lumblije” i načina pripreme objavili su u svojim kulinarskim publikacijama mnogi otočani (F. Mandić, *Luškajica i pića*, 2009., str. 244.–245.; Kaštropil-Culić, 1995., *Blatska trpeza*, str. 134.), a o neraskidivoj povezanosti pripreme „Lumblije” i tradicije otoka Korčule svjedoče i zapisi iz publikacije „Zapisi Danijela Kneževića” iz 2012. kao i zapisi iz knjige Franka Miroševića „Povjerenje ili zaborav” iz 2016., u kojoj autor opisuje zahtjevnost pripreme „Lumblije” (F. Mirošević Dubaj, 2016., *Povjerenje ili zaborav*, str. 11.).

Prvi pisani dokaz o nazivu „Lumblija” pojavio se 1881. u listu Slovinac, u kojem u članku „Nekoliko riječi u čakavštini” autor S. Castrapelli opisuje „Lumbliju” kao „pogaču od muke, varenika, žafrana, darčina što se mijesi o svijem Svetima” (S. Castrapelli, 9 *Slovinac* br. 20, 1881., *Nekoliko riječi u čakavštini*, str. 418.–419.).

Tijek povijesti dao je dodatni razlog za održavanje tradicije pripreme „Lumblije”. Brojni iseljenici koji su bili prisiljeni odlaziti s otoka mogli su je na dugim brodskim putovanjima koristiti za prehranu, stoga je „Lumblija” bila ne samo dnevni zalogaj već i veza s rodnim krajem, zadržavajući svježinu okusa i mirisa još dugo nakon što je izišla iz peći otočnih domaćica. U vezi s iseljeničkim valom na početku 20. stoljeća osmišljen je projekt „4 otoka/4 mjesta/4 recepta”, koji povezuje i predstavlja četiri tradicionalna jela iz četiri mjesta s velikim iseljavanjem stanovništva u tom razdoblju. U tom projektu otok Korčula sudjelovao je s „Lumblijom”, o čemu je u listopadu 2018. godine izvjestila Hrvatska radiotelevizija u magazinu „Priče iz Hrvatske”.

Na otoku Korčuli odvija se više manifestacija i događanja koji jasno ukazuju na ugled koji „Lumblija” ima, a kojima se ujedno njeguje tradicija i običaj pripreme tradicionalnog kolača „Lumblije”, započeti još od organizacije prvih kućnih zabava Viteškog udruženja Kumpanjija Blato. U statutu Viteškog udruženja Kumpanjije, koje je utemeljeno 1927., navodi se „zadaca brige i proizvodnje Lumblije”. Udruženje redovito organizira „kućne zabave”, odnosno večeri blatske „spize” (lokalni izraz za hranu) i slastica, na koje pozvani svojim priložima u vidu tipičnih blatskih jela doprinose organizaciji zabave. Kućne zabave održavaju se tradicionalno prvi petak u veljači, a u zapisnicima s tih zabava redovito se spominje „Lumblija” kao kolač koji se donosi na zabavu (Arhiva Viteškog udruženja Kumpanjija, 1956., 1972., 1974., 1985.). Tradicija izrade „Lumblije” ne samo da je zadržana i danas u otočkim domaćinstvima već se na Korčuli, i to većinom na zapadnom dijelu, organiziraju i natjecanja u pečenju „Lumblije”, ali i degustacije i upoznavanje s tradicionalnom gastronomskom ponudom tog područja, kao i radionice izrade „Lumblije” u dječjim vrtićima, osnovnim i srednjim školama, domovima za umirovljenike i odrasle osobe te radionice za članove raznih otočnih udruga. Manifestacija pod nazivom Blagoslov i degustacija „Lumblija” ima dvadesetpetogodišnju tradiciju, a odvija se posljednje nedjelje u listopadu, kad se na blatskoj Plokati održava blagoslov i degustacija „Lumblija” koje pripremaju učenici Srednje škole Blato pod vodstvom svojih profesora i roditelja.

Razne manifestacije koje se održavaju izvan otoka Korčule svjedoče o ugledu „Lumblije”, pa je primjerice na Goodfood festivalu u organizaciji Turističke zajednice Grada Dubrovnika održanom 2016. u Dubrovniku „Lumblija” predstavljena brojnim domaćim i stranim posjetiteljima.

Isto tako, u 2016. na manifestaciji Noćnjak, međunarodnoj manifestaciji maslinara i uljara održanoj u Bolu na Braču, kolač „Lumblija” osvojio je priznanje za najbolji prehrambeni proizvod.

U okviru raznih manifestacija i posebnih prezentacija te gastronomskih sajmova i raznih medijskih konferencija izrada „Lumblije” često se prezentira hrvatskim i stranim medijskim predstavnicima.

O „Lumbliji” i specifičnom načinu njezine pripreme često se piše na raznim internetskim stranicama posvećenima gastronomiji, ističući pritom neraskidivu vezu s otokom Korčulom (Vilicom kroz Hrvatsku, „Lumblija: Imamo recept za mirisan kolač s otoka Korčule koji se sprema za blagdan Svih Svetih”, 29.10.2021.; Dobra hrana, „Korčulanska lumblija recept star 200 godina: Kolač vezan uz ljubavnu priču Korčulanke i francuskog vojnika!”, 20.10.2018.).

Ova otočna delicija gostima se nudi na raznim javnim događanjima tijekom cijele godine te poklanja kao gastronomska poslastica karakteristična za otok Korčulu.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Lumblija_specifikacija_proizvoda10032022.pdf
