

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

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 444/08)

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 dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Komiški rogač”**EU br.: PGI-HR-02634 — 18.9.2020****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Komiški rogač”

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

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

Proizvod „Komiški rogač” na tržište dolazi u dva oblika: „Komiški rogač” (plod) i „Komiški rogač” (mljeveni).

„Komiški rogač” (plod) je tehnološki zreli plod autohtone sorte rogača komiški krupni s područja otoka Visa (sinonimi: komiški veliki i komiški tusti) vrste *Ceratonia Siliqua* L., koja je upisana u Hrvatsku banku biljnih gena (*Croatian Plant Genetic Resources database*, šifra FRU00317).

Organoleptička svojstva tehnološki zrelog ploda „Komiškog rogača” su tamnosmeđa boja, izduženi i blago savijen oblik mahune zaobljenih vrhova, slatkasti okus i miris na čokoladu i kakao te iznimno snažna i intenzivna aroma koja podsjeća na čokoladu i kakao.

Fizikalna svojstva tehnološki zrelog ploda „Komiškog rogača” su blago naborana, tvrda, glatka i sjajna površina te svijetlosmeđa, u odnosu na koru mekša unutrašnjost ploda (pulpa), krte strukture s tamnosmeđim, čvrstim, tvrdim i zaobljenim te blago spljoštenim sjemenkama. Duljina ploda iznosi od 10 do 20 cm, a masa ploda od 17 do 40 g.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Proizvodni oblik „Komiški rogač” (plod) prema kemijskom sastavu sadržava minimalno:

- 40,0 % ukupnih šećera,
- 0,17 % (170 mg) kalcija u suhoj tvari,
- 3,9 % (3,9 g) bjelančevina u suhoj tvari.

„Komiški rogač” (mljeveni) proizvod je dobiven mljevenjem zrelih te prethodno osušenih plodova rogača sorte komiški krupni.

„Komiški rogač” (mljeveni) je svijetlosmeđe boje, a njegova tekstura može biti od glatke do hrapave. Ako je mljeveni rogač glatke teksture, ona je fina na dodir, dok je hrapava tekstura gruba na dodir. Mljeveni rogač je slatkastog okusa te intenzivnijeg mirisa po čokoladi i kakau od tehnološki zrelog cijelog ploda jer se pri lomljenju kore miris otpušta jačim intenzitetom te je zbog toga izraženiji nego kod cijelog tehnološki zrelog ploda.

Proizvodni oblik „Komiški rogač” (mljeveni) prema kemijskom sastavu sadržava minimalno:

- 40,0 % ukupnih šećera,
- 0,17 % (170 mg) kalcija u suhoj tvari,
- 3,9 % (3,9 g) bjelančevina u suhoj tvari.

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*

Sve ključne faze u proizvodnji proizvoda „Komiški rogač”, od branja ploda do skladištenja, sušenja i mljevenja, moraju se provesti na području otoka Visa.

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

Tehnološki zreli plodovi rogača pakiraju se u pletene mrežaste vreće, kartonske kutije ili PVC sanduke namijenjene držanju hrane, mase od 1 do 25 kg, koji sadržavaju naziv „Komiški rogač”. Plodovi namijenjeni tržištu u obliku tehnološki zrelog cijelog rogača u pakiranju mogu sadržavati do 60 plodova po kilogramu. Gotov tehnološki zreli plod rogača se u ovom obliku može plasirati u rinfuzi.

„Komiški rogač” (mljeveni) pakira se u papirnate vrećice ili kartonske kutije mase 0,1 do 1 kg označene nazivom „Komiški rogač”. Osim toga, gotov „Komiški rogač” (mljeveni) stavlja se na tržište i u rinfuzi.

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

...

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje „Komiškog rogača” obuhvaća cijeli otok Vis, koji je omeđen prirodnom obalnom granicom te odvojen morem od susjednih otoka i kopna. Otok je smješten u centralnom dijelu Jadranskog mora između 43° 12" i 43° 5' 6" sjeverne geografske širine i 16° 3' i 16° 15' 48" istočne geografske dužine. Otok Vis administrativno pripada Splitsko-dalmatinskoj županiji i obuhvaća dva administrativna središta, gradove Vis i Komižu.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna veza između proizvoda „Komiški rogač” i otoka Visa temelji se na posebnim značajkama (koje su rezultat tradicije uzgoja i proizvodnje i zemljopisnih uvjeta) te ugledu proizvoda „Komiški rogač”.

Posebnosti zemljopisnog područja

Otok Vis se nalazi u mediteranskoj klimatskoj zoni te pripada tipu sredozemne klime s vrućim ljetima (Csa klima prema Köppenovoj klasifikaciji klime). Geografski položaj otoka, tj. njegova udaljenost od okolnih otoka i kontinentalnog kopna, određuje klimatske značajke otoka Visa, koje su pod jakim utjecajem mora te rezultiraju višom prosječnom godišnjom temperaturom zraka i insolacijom. Srednja godišnja temperatura zraka od 17 °C te godišnja insolacija od oko 2 800 sunčanih sati omogućuju stvaranje i pohranjivanje znatnih količina šećera u plodovima rogača.

Tradicionalni način proizvodnje „Komiškog rogača” na otoku Visu obuhvaća prepoznavanje optimalnih vremenskih uvjeta za branje i skupljanje plodova, pri čemu je važno plodove ubrati prije kasnoljetnih i ranojesenskih padalina krajem kolovoza i početkom rujna jer u suprotnom plod upija vodu i postaje lako kvarljiv, što nepovoljno utječe na izgled i kvalitetu proizvoda, njegovo skladištenje i preradu (mljevenje).

Plodovi se beru kad su potpuno zreli, odnosno kad cijeli plod „Komiškog rogača” poprimi tamnosmeđu boju te dobije slatkasti okus i miris na čokoladu i kakao zahvaljujući znatnim količinama šećera u plodovima. Za branje je jako bitna osobna procjena berača, temeljena na generacijskoj predaji, iskustvu i znanju potrebnima za određivanje zrelosti ploda, kad on pregledom, opipom, lomljenjem i kušanjem plodova odabranih s nekoliko stabala procjenjuje je li plod vanjskim izgledom, strukturom pulpe te okusom spreman za berbu, skladištenje i preradu (mljevenje). Pri pregledu vanjskog izgleda i strukture pulpe karakterističnih za tehnološki zreli plod, berač procjenjuje prosječnu duljinu plodova, tamnosmeđu boju i tvrdoću kore na dodir, poprečnim lomljenjem ploda procjenjuje svijetlosmeđu boju i krstost pulpe, dok kušanjem i mirisom procjenjuje njegov karakterističan slatkasti okus i miris na čokoladu i kakao.

Tradiciju uzgoja rogača na otoku Visu potvrđuje nasad rogača, tzv. arboretum rogača u Komiži, s primjercima stabala starijima od 500 godina (Božanić, J., 2008., *Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary*). O tradiciji uzgoja i proizvodnje „Komiškog rogača” na otoku Visu, a posebice njegova povijesnog i ekonomskog značaja za taj otok, svjedoči i zapis iz lokalnih novina Viška ric (Božanić, J., „Spasimo rogače”, *Viška ric*, 1. prosinca 1986.) u kojem se predlaže zaštita predjela Komiže – Norpina s izuzetno gustim i starim nasadima rogača kao posebno vrijednim poljoprivrednim zemljištem.

O tradiciji proizvodnje svjedoči i tradicija mljevenja rogača koja datira iz 1980. godine, kad je poljoprivredna zadruga Komiža zakupila mlin čekičar, a 1997. godine napravljena je i sušara za rogače (Demaria, Z., *Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu*, Završni rad, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu – Sveučilište u Splitu i Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split, 2011., str. 11.). Kontinuitet prerade prema načelima tradicionalne proizvodnje održao se do danas.

Posebnosti proizvoda

„Komiški rogač” prepoznatljiv je po svojem karakterističnom plodu odnosno mahunama, koje kad dozriju postižu duljinu od 10 do 20 cm i masu od 17 do 40 g, te po svojem specifičnom slatkastom okusu i mirisu, izraženijem u odnosu na slične proizvode, koji podsjeća na čokoladu i kakao. Za formiranje prepoznatljivog, izraženije slatkastog okusnog i mirisnog profila „Komiškog rogača” zaslužan je visok udio šećera u plodu, koji iznosi minimalno 40 %.

„Komiški rogač” cijenjena je namirnica u gastronomiji te je postao sastojak za pripremu raznih slatkih jela, napitaka i pekarskih proizvoda (Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija, članak „Komiški rogač: Dugovječni stanovnik Mediterana koji je othranio generacije otočana”, 2019.).

Zbog karakterističnog, izraženije slatkastog okusa i mirisa po kakau i čokoladi, „Komiški rogač” posebno je cijenjen u slastičarstvu te je sastojak za pripremu brojnih slastičarskih pripravaka, kao što su kreme, kolači i slatki napitci. Spominje se u receptima raznih suvremenih kuharica, a obično se upotrebljava kao nadomjestak za šećer a druga

uobičajena sladila te kao sastojak koji konačnim proizvodima daje prepoznatljivu notu mirisa i okusa (BioandBio recepti, *Komiški rogač na vruće*; Coolinarika by Podravka, *Torta od rogača*; BioandBio recepti, *Rogačnjača koju češ voljeti do zadnjeg komadića*; Slatka tvornica Medenko, *Sladoled od rogača*).

„Komiški rogač” (mljeveni) zbog svojeg mirisa i arome često se koristi kao namirnica za pripremu slatkih jela, kojima daje prepoznatljivu notu okusa i mirisa, o čemu svjedoči recept za kolač od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela (Bake me by Nina Mrvica, *Kolač od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela*).

Uzročna povezanost

Klimatski uvjeti otoka Visa, s obilježjima više srednje godišnje temperature zraka i insolacije, pogoduju rastu i dozrijevanju „Komiškog rogača”, čiji su zreli plodovi prepoznatljivi po svojoj veličini, tj. duljini i masi, te specifičnom, izraženije slatkastom okusu i mirisu.

Tradicija uzgoja i proizvodnje „Komiškog rogača”, prisutna na otoku Visu još od antičkog vremena, rezultirala je jedinstvenim lokalnim proizvodnim praksama koje su se razvile tijekom višestoljetnog uzgoja i proizvodnje „Komiškog rogača” na otoku.

Stanovništvo otoka Visa još je od davnina znalo prepoznati i iskoristiti prirodne čimbenike međusobnog djelovanja prosječne godišnje temperature zraka i insolacije, koji povoljno utječu na karakteristike konačnog proizvoda jer je uslijed njihova međusobnog utjecaja nastao specifičan proizvod karakterističnog, izraženije slatkastog okusa i mirisa koji podsjeća na čokoladu i kakao.

O ugledu proizvoda „Komiški rogač” i povezanosti s područjem otoka Visa govore i rezultati ankete provedene na uzorku od više od 1 000 ispitanika, u kojoj je čak 82 % ispitanika izjavilo da poznaje proizvod odnosno naziv „Komiški rogač”, a njih čak 88 % smatra da je taj proizvod autohtoni proizvod otoka Visa. Isto tako, 69 % ispitanika odgovorilo je da su barem jedanput konzumirali taj proizvod. Nadalje, ispitanici su upravo dva postojeća oblika ovog proizvoda, tj. „Komiški rogač” (plod) i „Komiški rogač” (mljeveni), naveli kao najčešće oblike konzumacije „Komiškog rogača”, od čega je 74 % ispitanika konzumiralo plod, a čak 84 % konzumiralo je „Komiški rogač” u mljevenom obliku (CEDRA Split: Rezultati anketnog istraživanja o pojmu „Komiški rogač”, 2017.).

Povezanost naziva „Komiški rogač” sa zemljopisnim područjem otoka Visa ogleda se i u turističkoj promociji. Turistička zajednica grada Komiže lokalnu manifestaciju Dani rogača posvećenu kulturi rogača uvrštava u program „Ljeta u Komiži” već dugi niz godina kao dio kulturno-turističke ponude otoka Visa. Ta se manifestacija odvija tijekom rujna u Komiži, a tom prigodom održavaju se edukativna predavanja o rogaču, organizira se posjet mlinu za mljevenje rogača te se mogu kušati brojni lokalni specijaliteti od rogača. Privatni iznajmljivači smještaja na otoku Visu također koriste ugled „Komiškog rogača” promovirajući smještaj u terminu kad se održava manifestacija Dani rogača.

O povezanosti naziva sa zemljopisnim područjem svjedoči i stara komiška doskočica „Zoc? Za rogoč!”, koja se u Komiži koristi i danas, a učenička zadruga „Bravura” iz Visa upotrijebila ju je i kao naziv za proizvode od autohtonih otočnih namirnica – sirupa i džema od rogača.

Prepoznatljivost i ugled „Komiškog rogača”, kao i povezanost sa zemljopisnim područjem, potvrđena je i dodjelom nacionalne oznake Hrvatski otočni proizvod (HOP) 2016., koju dodjeljuje Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije kako bi se otočni proizvođači potaknuli da proizvode autohtone izvorne proizvode (Katalog HOP, 2016., str. 41. i 263.).

Upućivanje na objavu specifikacije

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