

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 444/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾ per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Komiški rogač“

ES Nr.: PGI-HR-02634 — 18.9.2020

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai) [SKVN arba SGN]

„Komiški rogač“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kroatijos Respublika

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Produktas „Komiški rogač“ parduodamas dvejopai, t. y. kaip vaisiai „Komiški rogač“ arba sumalti „Komiški rogač“.

Tinkami parduoti vaisiai „Komiški rogač“ – subrendę autochtoninės saldžiųjų ceratonijų veislės, dar kroatų kalba vadinamos „Komiški krupni“, „Komiški veliki“ arba „Komiški tusti“ (*Cerantia Siliqua* L.), augančios Viso saloje, vaisiai. Ši veislė įrašyta į Kroatijos augalų genetinių išteklių duomenų bazę ir jai suteiktas referencinis kodas yra FRU00317.

Tinkamiems parduoti prinokusiems vaisiams „Komiški rogač“ būdingos šios juslinės savybės: vaisius tamsiai rudos spalvos, pailgas, ankštis šiek tiek išlinkusi ir apvalėjančiais galais, pasižymi saldžiu skoniu su šokolado ir kakavos prieskoniu ir ypač stipriu ir intensyviu šokoladą ir kakavą primenančiu aromatu.

Tinkamiems parduoti prinokusiems vaisiams „Komiški rogač“ būdingos šios fizinės savybės: vaisius šiek tiek raukšlėtas, kietu, lygiu ir blizgiu paviršiumi, minkštimas šviesiai rudos spalvos, odiškas, trapus su tamsiai rudos spalvos, kietomis, apvaliomis ir šiek tiek plokščiomis sėklomis. Ankštis yra 10–20 cm ilgio ir sveria 17–40 g.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Produkto „Komiški rogač“ (vaisiaus) cheminėje sudėtyje toliau išvardytų medžiagų procentinė dalis yra ne mažesnė kaip:

- bendras cukraus kiekis – 40,0 %, ir
- kalcio kiekis sausojoje medžiagoje – 0,17 % (170 mg)
- baltymų kiekis sausojoje medžiagoje – 3,9 % (3,9 g)

Sumaltas „Komiški rogač“ – produktas, gaunamas sumalus prinokusias ir džiovintas „Komiški krupni“ (saldžiosios ceratonijos) veislės ankštis.

Sumaltas „Komiški rogač“ yra šviesiai rudos spalvos, o tekstūra gali būti nuo smulkios iki rupios. Smulkiai sumaltas produktas yra šilko švelnumo, o rupiai sumaltas – šiek tiek šiurkštus. Sumaltos saldžiosios ceratonijos pasižymi saldžiu skoniu ir stipresniu šokolado ir kakavos aromatu nei tinkami parduoti prinokę nesmulkinti šio augalo vaisiai. Taip yra todėl, kad nulupus ankšties odele, išsiskiria intensyvesni aromatai, kurie yra daug stipresni nei tinkamų parduoti prinokusių nesmulkintų vaisių.

Sumaltų „Komiški rogač“ cheminėje sudėtyje toliau išvardytų medžiagų procentinė dalis yra ne mažesnė kaip:

- bendras cukraus kiekis – 40,0 %, ir
- kalcio kiekis sausojoje medžiagoje – 0,17 % (170 mg)
- baltymų kiekis sausojoje medžiagoje – 3,9 % (3,9 g)

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

....

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi pagrindiniai „Komiški rogač“ gamybos etapai – nuo derliaus nuėmimo iki ankščių laikymo, džiovinimo ir malimo – turi vykti Viso saloje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Tinkamos parduoti prinokusios saldžiųjų ceratonijų ankštys supakuojamos į 1–25 kg maisto produktams laikyti skirtus tinklinius maišus, kartonines dėžes arba polivinilchlorido (PVC) dėžes, paženklintas užrašu „Komiški rogač“. Supakuoto tinkamo parduoti produkto, parduodamo kaip visa prinokusi saldžioji ceratonija, viename kilograme gali būti iki 60 ankščių. Paruoštos prinokusios ankštys gali būti parduodamos nesupakuotos.

Sumaltos „Komiški rogač“ turi būti pakuojamos į popierines arba kartonines dėžutes 0,1–1 kg kiekiais, o dėžutės turi būti ženklinamos užrašu „Komiški rogač“. Be to paruoštas maltas produktas „Komiški rogač“ taip pat gali būti parduodamas nesupakuotas.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

...

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė produkto „Komiški rogač“ gamybos vietovė apima visą Viso salą, kurią supa natūrali pakrantės juosta, o nuo kaimyninių salų ir pagrindinės žemyninės dalies ją atskiria jūra. Sala yra centrinėje Adrijos jūros dalyje, 43°12 „ – 43°5,6 “ šiaurės platumos ir 16°3 „– 16°15,48 “ rytų ilgumos. Administraciniu požiūriu Viso sala priklauso Splito-Dalmatijos apskrčiai. Salos administraciniai centrai yra Viso ir Komižos miestai.

5. **Ryšys su geografine vietoje**

Produkto „Komiški rogač“ ir Viso salos priežastinis ryšys grindžiamas specifinėmis savybėmis (joms daro įtaką naudojamos auginimo ir gamybos tradicijos bei čia vyraujančios geografinės sąlygos) ir produkto „Komiški rogač“ geru vardu.

Geografinės vietovės ypatumai

Viso sala yra Viduržemio jūros klimato zonoje, todėl saloje vyrauja šiai klimato zonai būdingas Viduržemio jūros klimatas (dar vadinamas CSA klimatu pagal Köppen klimato klasifikaciją), o vasaros saloje būna karštos. Salos klimato ypatumus lemia geografinė padėtis, t. y. atstumas tarp Viso ir aplinkinių salų bei pagrindinės žemyninės dalies. Taip pat didelę įtaką daro jūra, nes dėl jos saloje vidutinė metinė temperatūra būna aukštesnė nei įprastai, ir lemia tai, jog saloje saulėtų dienų būna daugiau. Dėl vidutinės metinės 17 °C temperatūros ir apie 2 800 saulėtų valandų per metus susidaro palankios sąlygos ankštims gaminti ir kaupti cukrų.

Tradicinis produkto „Komiški rogač“ gamybos Viso saloje metodas apima gebėjimą atpažinti tinkamiausias oro sąlygas derliaus nuėmimui ir ankščių surinkimui; labai svarbu nuimti ankščių derlių dar neprasidėjus vėlyvosios vasaros ir ankstyvojo rudens lietus rugpjūčio pabaigoje ir rugsėjo mėn. pradžioje, kad vaisiai neprisigertų vandens ir nepradėtų greitai gesti, nes tai neigiamai paveiktų jų išvaizdą, kokybę, laikymą ir perdirbimą (malimą).

Ankštys „Komiški rogač“ skinamos tik visiškai prinokusios (tai parodo jų tamsiai ruda spalva). Be to, dėl jose besikaupiančio cukraus, ankštys tampa saldžios bei įgauna šokoladą ir kakavą primenantį aromatą. Derliauspradžiai labai priklauso nuo rinkėjo nuožiūros, iš kartos į kartą perduodamų įgūdžių, rinkėjo turimos patirties ir žinių, kurių reikia norint tinkamai įvertinti, ar saldžiosios ceratonijos ankštys pakankamai prinokusios: paimamos ankštys nuo kelių skirtingų medžių ir įvertinamos vizualiai, liečiant, perlaužiant ir ragaujant. Rinkėjas, atsižvelgdamas į jų išvaizdą, minkštimo struktūrą ir skonį, turi nuspręsti, ar ankštys yra pakankamai prinokusios, kad būtų nuimamas derlius ir vykdomi laikymo bei perdirbimo (smulkinimo) procesai. Vertindamas, ar saldžiosios ceratonijos vaisiai pakankamai prinokę pardavimui pagal jiems būdingą išvaizdą ir minkštimo struktūrą, rinkėjas įvertina vidutinį ankščių ilgį, jų tamsiai rudą spalvą ir, švelniai paspausdamas ankštį, odelės kietumą; perlaužęs ankštį skersai, rinkėjas patikrina, ar minkštimas šviesiai rudos spalvos ir įvertina jo trapumą; ragaudamas ir uostydamas ankštis, rinkėjas įvertina šioms ankštims būdingą saldų skonį ir šokolado bei kakavos aromatą.

Saldžiųjų ceratonijų medelynas Komižoje, kuriame kai kurie šios veislės medžiai yra senesni nei 500 metų, yra saldžiųjų ceratonijų auginimo tradicijų Viso saloje (J. Božanić, 2008, „Saldžiavaisių ceratonijų auginimas Viduržemio jūros kraštovaizdyje“, angl. „Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary“) įrodymas. Produktui „Komiški rogač“ naudojamų saldžiųjų ceratonijų auginimo ir šio produkto gamybos tradicijas saloje, ypač jo istorinę ir ekonominę reikšmę, liudija vietos laikraštyje „Viška ric“ („Spasimo rogače“, J. Božanić, 1986 m. gruodžio 1 d.) paskelbta rašytinė ataskaita, kurioje siūloma apsaugoti Komižos teritorijos dalį, vadinamą Norpina, kurioje vyrauja itin tankios ir senos saldžiųjų ceratonijų giraitės, kaip ypatingos vertės žemės ūkio paskirties žemė.

Be to, produkto kultivavimo tradiciją patvirtina tai, kad Komižoje saldžiųjų ceratonijų ankštis pradėta malti 1980 m., kai vietos žemės ūkio kooperatyvas išsinuomojo plaktukinį malūną. 1997 m. buvo įrengtos džiovavimo patalpos (Z. Demaria, 2011, „Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu“, bakalauro disertacija, Zagrebo universiteto Žemės ūkio fakultetas – Splito universitetas ir Adrijos augalų ir karstų melioracijos institutas, Splitas, p. 11). Ankščių perdirbimo metodas, atitinkantis tradicinės gamybos principus, išliko iki šiol.

Produkto ypatumai

Vaisiai „Komiški rogač“ garsėja jiems būdingomis savybėmis, t. y. ankštimis, kurios prinokusios siekia 10–20 cm ilgį ir sveria 17–40 g, taip pat saldžiu skoniu ir šokolado bei kakavos aromatu, kuris paprastai yra stipresnis nei panašių produktų. Didelis cukraus kiekis (mažiausiai 40 %) suteikia produktui „Komiški rogač“ išskirtinį ir labai saldų skonį ir stiprų aromatą.

Produktas „Komiški rogač“ yra itin vertinamas ir naudojamas kaip įvairių saldžiųjų patiekalų, gėrimų ir konditerijos gaminių pagardas („Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija: Komiški rogač: Dugovječni stanovnik Mediterana koji je othranio generacije otočana“, 2019).

Dėl stipraus saldaus skonio ir šokolado bei kakavos aromato produktas „Komiški rogač“ yra ypač vertinamas konditerijos pramonėje, kur jis naudojamas kaip daugelio desertų, pvz., papuošimų, pyragų ir saldžių gėrimų, sudedamoji dalis. Jis yra minimas daugelyje šiuolaikinių virtuvės knygų pateikiamuose receptuose ir paprastai naudojamas kaip cukraus ir kitų įprastinių saldiklių pakaitalas arba kaip sudedamoji dalis, suteikianti gataviems

produktams išskirtinį aromatą ir skonį („BioandBio recepti: Komiški rogač na vruće“; „Coolinarika by Podravka, Torta od rogača“; „BioandBio recepti, Rogačnjača koju ćeš voljeti do zadnjeg komadića“; „Slatka tvornica Medenko, Sladoled od rogača“).

Sumaltas produktas „Komiški rogač“ dažnai naudojamas kaip saldžiųjų patiekalų sudedamoji dalis, nes patiekalui suteikia išskirtinį skonį ir kvapą. Pavyzdžiui, obuolių pyragas su šokoladiniu ir sūdytos karamelės papuošimu, kurio sudėtyje yra sumaltų saldžiųjų ceratonijų („Bake me“, Nina Mrvica, „Kolač od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela“).

Priežastinis ryšys

Saloje vyraujančios klimato sąlygos, t. y. aukštesnė nei įprastai vidutinė metinė temperatūra ir didelis saulėtų dienų skaičius, skatina produktui „Komiški rogač“ naudojamų saldžiųjų ceratonijų augimą ir jų vaisių nokimą, o prinokusias ankštis galima atpažinti iš jų dydžio, t. y. ilgio ir svorio, ir savito saldaus skonio bei skleidžiamo aromato.

Produkto „Komiški rogač“ kultivavimo ir gamybos tradicija Viso saloje gyvuoja nuo senovinių laikų, todėl palaipsniui susiformavo unikali vietos gamybos praktika, kuri buvo šimtmečius tobulinama saloje kultivuojant ir gaminant produktą „Komiški rogač“.

Nuo neatmenamų laikų Viso salos gyventojai sugebėdavo atpažinti ir išnaudoti gamtinių veiksnių, pavyzdžiui, vidutinės metinės temperatūros ir saulėtų dienų, kurie daro teigiamą poveikį galutinio produkto savybėms, sąveiką. Abipusė šių veiksnių sąveika lėmė šio produkto specifiškumą – jam būdingą saldų skonį ir kvapą, kurie labai primena šokoladą ir kakavą.

Produkto „Komiški rogač“ gerą vardą ir jo ryšį su Viso sala taip pat patvirtina vartotojų apklausa, kurioje dalyvavo daugiau kaip 1 000 žmonių ir net 82 proc. respondentų teigė, kad jie yra susipažinę su produktu ir yra girdėję jo pavadinimą „Komiški rogač“, o 88 proc. manė, kad tai yra Visos saloje gaminamas autochtoninis produktas. 69 proc. respondentų nurodė, kad bent kartą ragavo produktą. Be to, respondentai kaip dažniausiai vartojamą produktą nurodė dvi esamas produkto formas, t. y. vaisius „Komiški rogač“ ir sumaltą produktą „Komiški rogač“. 74 proc. nurodė, kad yra valgę anksčiau, 84 proc. – naudoję sumaltą produktą „Komiški rogač“ (CEDRA Split, „Komiški rogač“ apklausos išvados, 2017 m.).

Produkto „Komiški rogač“ pavadinimo ir Viso salos geografinės vietovės ryšį taip pat atspindi turizmo skatinimas. Jau daugelį metų Komižos turizmo taryba į renginio „Ljeto u Komiži“ (liet. Vasara Komižoje) darbotvarkę įtraukia vietos šventę „Dani rogača“ (liet. Saldžiųjų ceratonijų dienos), kurios metu pristatoma salos kultūra ir turizmo privalumai. Šventė „Dani rogača“ vyksta Komižos mieste rugsėjo mėn. Jos metu rengiamos šviečiamojo pobūdžio diskusijos apie saldžiųjų ceratonijų vaisius, galima apsilankyti malūne ir degustuojami įvairūs vietiniai patiekalai, kurių sudėtyje yra saldžiųjų ceratonijų. Privačių salos gyvenamųjų patalpų savininkai taip pat mielai naudoja šio produkto „Komiški rogač“ geru vardu ir reklamuoja savo gyvenamąsias patalpas tuo metu, kai vyksta „Dani rogača“.

Ryšys tarp pavadinimo ir geografinės vietovės taip pat glūdi sename populiariame posakyje „Zoc? Za rogoć!“, kuris vis dar vartojamas Komižoje. Iš tiesų Viso Bravuros mokyklos asociacija vartoja šį posakį ženklinama du savo vietos gamybos produktus, t. y. saldžiųjų ceratonijų sirupą ir saldžiųjų ceratonijų džemą.

Gera produkto „Komiški rogač“ reputacija ir geras vardas, taip pat jo ryšys su geografine vietove buvo dar kartą patvirtinti 2016 m., kai Regioninės plėtros ir ES fondų ministerija suteikė produktui „Komiški rogač“ nacionalinį ženklą „Hrvatski otočni proizvod (HOP)“ (Kroatijos salų produktas), kurio tikslas – skatinti vietinių originalių salų produktų gamybą (Katalog HOP, 2016, p. 41 ir 263).

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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