

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 145/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾).

DOCUMENT UNIC

„LIČKI KRUMPIR”

Nr. UE: HR-PGI-0005-01242 – 10.07.2014

DOP () IGP (X)

1. Denumirea

„Lički krumpir”

2. Statul membru sau țara terță

Republica Croația

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Lički krumpir” sunt tuberculi destinați comercializării în vederea consumului uman. Tuberculul are un diametru minim de 35 mm și o formă oblong-ovală.

Pentru producția de „Lički krumpir” se utilizează cartofi de sămânță din soiurile Desiree, Bintje sau Victoria – sau soiuri cu caracteristici similare – care au un conținut de substanță uscată de minimum 19 %.

Caracteristicile organoleptice ale tuberculului „Lički krumpir”:

aspectul tuberculului: coajă între netedă și aspră, de culoare ce variază între galben și maro sau roșiatic;

culoarea pulpei tuberculului: între alb strălucitor și galben;

textura pulpei tuberculului: fină, cu granulație mică;

gustul tuberculului: făinos, cu consistență friabilă sau uscată, datorată procentajului ridicat de materie uscată (conținutului bogat în amidon), deoarece cartoful tinde să devină prea fiert. La consum, în gură se dezvăluie întreaga aromă a cartofului.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

—

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele producției de „Lički krumpir” care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4 sunt: plantarea, mușuroitul și recoltarea tuberculilor de cartof.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Înainte de ambalare, cartofii „Lički krumpir” se sortează în funcție de dimensiuni sau de calibru, care trebuie să fie de cel puțin 35 mm, și se curăță de pământ cu ajutorul unei perii. Pentru a se asigura păstrarea aspectului tradițional al tuberculilor, aceștia nu trebuie clățiți cu apă.

„Lički krumpir” se ambalează utilizând doar următoarele tipuri de ambalaj: saci din iută, in, plasă sau hârtie sau ambalaje realizate din materialele enumerate. De asemenea, cartofii „Lički krumpir” se comercializează în vrac, potrivit modului tradițional de vânzare pe piață.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de cultivare a cartofilor „Lički krumpir” este zona geografică numită Lika, o regiune continentală în sud-vestul Croației, înconjurată de lanțuri muntoase înalte (lanțul muntos Velebit spre sud și vest, muntele Plješevica spre est și lanțul muntos Kapela spre nord).

Acest mediu natural este format din numeroase câmpii carstice („polje”), și anume 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, Bruvno-polje și Rudopolje, Veliko i Malo Popinsko polje, Brezovačko polje, Srb-Suvajsko polje, Kosničko polje și Poljice, Brinjsko polje, Stajničko polje, Vodotečko polje și Križpolje, Gostovo polje, Ličko-jaseničko polje și Potpolje, Saborsko polje, Ličko polje și Gacko polje. Cele mai vaste sunt Ličko și Gacko polje.

Zona Lika, în care se află câmpiile carstice menționate mai sus, cuprinde două regiuni administrative: în principal, diviziunea administrativă Lika-Senj și, în mai mică măsură, diviziunea administrativă Zadar. Zona Lika cuprinde toate comunele și orașele din diviziunea administrativă Lika-Senj, cu excepția orașului Novalja, și localitatea Gračac din diviziunea administrativă Zadar. Aria în care sunt cultivați cartofii „Lički krumpir” include toate locurile aflate la peste 400 m deasupra nivelului mării, și anume orașele Gospić, Otočac și Senj, precum și comunele Brinje, Vrhovine, Plitvička jezera, Perušić, Udbina, Lovinac, Gračac, Donji Lapac și Karlobag.

5. Legătura cu aria geografică

Protejarea produsului „Lički krumpir” se bazează pe calitatea acestuia, care derivă din caracteristicile specifice ale ariei de producție, și pe reputația acestui cartof.

În aria geografică delimitată la punctul 4, clima afectează calitatea cartofilor „Lički krumpir”, făcându-i deosebiți și diferențiindu-i de cartofii produși în alte regiuni. Aria geografică Lika are o climă montană, cu o perioadă de vegetație relativ scurtă. Pe aceste platouri și câmpii, temperatura medie a lunii ianuarie este de aproximativ -2°C , iar în primele cinci luni ale anului temperatura minimă scade sub 0°C . Temperatura medie a lunii iulie pe platouri este de 18°C , dar scade odată cu creșterea altitudinii.

Temperaturile medii zilnice mai scăzute ale iernii și ale verii favorizează creșterea cartofilor „Lički krumpir”, permițând o fotosinteză intensă, rezultatul fiind sinteza zaharurilor. În regiunea Lika, zaharurile acumulate sunt consumate în mai mică măsură în procesul de respirație și sunt transferate în schimb în tuberculul de cartof, unde se acumulează sub formă de polizaharide (amidon), formând partea cea mai consistentă a materiei uscate a tuberculului. Nu același este cazul regiunilor de la altitudini joase, unde predomină temperaturile de zi și de noapte ridicate, iar plantele respiră mai repede atunci când temperaturile sunt mai mari, utilizând zaharurile sintetizate, care se acumulează în tubercul în cantități mai mici.

Câmpiile carstice, element esențial al reliefului carstic, s-au format prin mișcări tectonice și sub efectul eroziunii, urmate, în pleistocen, de procese de sedimentare. În acest sens, câmpiile carstice sunt forme de relief tectonic de acumulare. Acest relief influențează dezvoltarea unei structuri edafice favorabile, solul predominant fiind nisipos și nisipos-lutos, bogat în materii organice, propice cultivării cartofului „Lički krumpir”. De asemenea, relieful afectează microclima, un factor cheie pentru calitatea produsului.

Locuitorii regiunii Lika au profitat mereu de condițiile naturale favorabile, tradiția cultivării cartofilor „Lički krumpir” în zonă fiind îndelungată. În 1760, cartoful a fost adus din alte părți ale Imperiului austro-ungar în regiunea numită Granița Militară, din care făcea parte Lika (Vinko Mandekić, *Krumpir*, Zagreb, 1923, p. 7). Din cauza specificității ariei geografice Lika (clima și solul montane), cultivarea cerealelor pentru pâine s-a dovedit un eșec, drept care în secolul al XVIII-lea, în vremea Imperiului austro-ungar, s-au făcut eforturi pentru extinderea producției de cartofi. Condițiile agricole, climatice și pedologice au dus la răspândirea cultivării cartofului în regiunea Lika (aria de producție a cartofului „Lički krumpir”). Aceleași condiții aveau un impact negativ asupra producției de cereale de panificație, deci cartoful a ajuns să înlocuiască în mare parte pâinea ca aliment de bază.

Având în vedere rolul și importanța cartofului „Lički krumpir” în hrana locuitorilor din Lika, soiurile care au fost „domesticite” pentru producția de „Lički krumpir” au fost cele caracterizate de o proporție mai ridicată (minimum 19 %) de substanță uscată. Dată fiind clima specifică a regiunii, acest conținut de substanță uscată este și mai pronunțat, conferind cartofului „Lički krumpir” gustul său plin de savoare și distinctiv, de amidon.

Cercetările științifice au confirmat că aceleași soiuri de cartofi, cultivate prin aceeași tehnică în Lika (Brinje), prezintă un procentaj de substanță uscată mai ridicat (în medie, de 23,5-24,3 %) în comparație cu aceleași soiuri de cartofi cultivate în diviziunea administrativă Međimurje (Belica, Slovinska Kovačica), unde se obține un procentaj de substanță uscată mai redus (în medie, de 21,1-21,4 %). Rezultatele testelor au arătat că soiul cultivat în Brinje (Lika) conține mult mai multă substanță uscată grație influenței factorilor climatici care predomină în aria de producție a cartofului „Lički krumpir” și îi conferă caracterul său distinctiv, în comparație cu același soi cultivat în Belica (diviziunea administrativă Međimurje – principala regiune cultivatoare de cartofi a Croației). Conținutul ridicat de substanță uscată conferă cartofului „Lički krumpir” gustul de amidon, plin de savoare (studiu științific de M. Poljak et al, Grafikon 4 și 5, 2001).

Dovezi privind renumele și reputația cartofului „Lički krumpir” se găsesc și în articole de ziar precum cele din *Ličke novine* (Arhivele de stat, Gospić, 1953 și 1955), care se referă la tradiția cultivării cartofilor „Lički krumpir” în regiunea Lika, date fiind condițiile climatice favorabile care predomină în aria geografică respectivă, la calitatea specifică a tuberculilor „Lički krumpir”, care nu se zdrobesc atunci când sunt gătiți, și la conținutul bogat în amidon.

Cartofii „Lički krumpir” au dobândit o reputație considerabilă în rândul consumatorilor, fapt dovedit de un sondaj în cadrul căruia 93 % dintre respondenți au declarat că le este cunoscută denumirea „Lički krumpir”, iar 74 % s-au declarat dispuși să plătească mai mult pentru „Lički krumpir”. De asemenea, constatările sondajului arată că regiunea Lika, principala arie de producție pentru cartofii „Lički krumpir”, influențează calitatea specifică a acestui produs (extras din sondaj, Miroslav Božić, „Marketing Strategy and Quality Labels in Traditional Food Industry”, 2009-2010).

Pe lângă factorii naturali, precum condițiile climatice, care sunt influențate de altitudine, determinând acumularea unor mari cantități de substanță uscată în tuberculii „Lički krumpir”, ceea ce distinge cartofii cultivați în această arie de cei din alte regiuni, legătura dintre acest produs și aria geografică Lika se datorează faimei aduse regiunii de „Lički krumpir”. Această legătură este evidențiată de lucrarea pe teme culinare „Vodič Hrvatske gastro ikone”, un ghid al produselor emblematice ale gastronomiei croate, care menționează „Lički krumpir” printre simbolurile gastronomice ale regiunii Lika. Intenția autorului era de a documenta diversitatea gastronomiei croate prin elaborarea unei liste de produse culinare emblematice, aceasta indicând clar renumele adus de „Lički krumpir” regiunii din care provine („Vodič Hrvatske gastro ikone”, 2007).

Această reputație, pe care dorim să o protejăm prin înregistrarea denumirii „Lički krumpir”, a devenit evidentă la începutul acestui secol, când au început să fie organizate în regiunea Lika evenimente cultural-culinare care se desfășoară și în zilele noastre. Unul dintre aceste evenimente, organizat anual, este „Dan Ličkog krumpira” („Ziua «Lički Krumpir»”), vizitatorilor fiindu-le oferit acest produs (Evenimentul gastronomic „Dan «Ličkog krumpira», 2014”). De asemenea, „Lički krumpir” face parte din moștenirea culturală a regiunii Lika, fapt dovedit de referirile la acest produs în numeroase cântece populare (Anexă, Nikola Matijević, „Lički Grudobran”, Zagreb, 1940, p. 62).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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