

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 145/11)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„LIČKI KRUMPIR“

Št. EU: HR-PGI-0005-01242 – 10.07.2014

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Lički krumpir“

2. Država članica ali tretja država

Republika Hrvaška

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Lički krumpir“ so gomolji, namenjeni za trg za prehrano ljudi. Premer gomoljev je najmanj 35 mm. Gomolji so po obliki podolgovato ovalni.

Za pridelavo krompirja „Lički krumpir“ se uporablja semenski krompir sort Desire, Bintje ali Viktorija ali semenski krompir sort s podobnimi značilnostmi in z vsebnostjo suhe snovi vsaj 19 %.

Organoleptične značilnosti gomoljev krompirja „Lički krumpir“:

videz gomolja: olupek je gladek do hrapav, pokožnica pa je rumene do rjave ali rdečkaste barve;

barva mesa gomoljev: svetlo bele do rumene barve;

tekstura mesa gomoljev: fina – drobnozrnata;

okus gomoljev: mokast okus, tj. prhek ali suh, zaradi večjega odstotka suhe snovi (velika vsebnost škroba), ker nakazuje, da se lahko razkuha, pri uživanju pa se občuti poln okus v ustih.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faze proizvodnje krompirja „Lički krumpir“, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4, so: sajenje, osipanje in pobiranje gomoljev krompirja.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

„Lički krumpir“ se pred pakiranjem sortira po velikosti, in sicer mora biti premer gomoljev najmanj 35 mm, s ščetkanjem pa se odstranijo delci prsti. Gomolji se ne operejo z vodo, da se ohrani njihov tradicionalni videz.

„Lički krumpir“ se pakira izključno v naslednjo embalažo: vrečke iz jute, platnene, mrežaste ali papirnate vrečke ali embalažo, ki je izdelana iz navedenih materialov. „Lički krumpir“ se daje na trg tudi brez embalaže, ker se je tako tradicionalno prodajal na tržnici.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje gojenja krompirja „Lički krumpir“ je geografsko območje Like. Lika je kontinentalna regija na jugozahodu Hrvaške znotraj visokogorskega okvira (Velebit na jugu in zahodu, Plješevica na vzhodu in Kapela na severu).

Znotraj tega naravnega okvira so številna kraška polja: Lipovo polje, Koreničko polje, Bijelo polje, Krbavsko polje, Lapačko polje, Dabarsko polje, Krasno polje, Vrhovinsko polje, Turanjsko polje, Homoljacko polje, Podlapačko polje, Krbavsko polje, Kosinjsko polje, Mazinsko polje, Gubavčevo polje, Bruvno polje s Rudopoljem, Veliko in Malo Popinsko polje, Brezovačko polje, Srb-Suvajsko polje, Kosničko polje in Poljice, Brinjsko polje, Stajničko polje, Vodotečko polje s Križpoljem, Gostovo polje, Ličko-jaseničko polje s Potpoljem, Saborsko polje, Ličko polje in Gacko polje. Največji sta Ličko in Gacko polje.

Območje Like, na katerem se nahajajo navedena kraška polja, se razteza v dveh administrativnih regijah, in sicer je največji del v Ličko-senjski županiji, manjši del pa v Zadarski županiji. Zajema vse občine in mesta v Ličko-senjski županiji, razen mesta Novalje, ter občino Gračac v Zadarski županiji. Območje gojenja krompirja „Lički krumpir“ zajema vse kraje nad 400 metrov nadmorske višine, in sicer Gospić, Otočac in Senj ter občine Brinje, Vrhovine, Plitvička jezera, Perušić, Udbina, Lovinac, Gračac, Donji Lapac in Karlobag.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaščita proizvoda „Lički krumpir“ temelji na njegovi kakovosti, ki izhaja iz specifičnosti območja pridelave, in njegovem slovesu.

Podnebje na geografskem območju iz točke 4 vpliva na kakovost krompirja „Lički krumpir“, zaradi podnebja pa je tudi poseben in se razlikuje od kakovosti krompirja, pridelanega na drugih območjih. Geografsko območje Like je območje gorskega podnebja z relativno kratkim vegetacijskim obdobjem. Na teh terasah in poljih je povprečna temperatura v januarju okrog -2°C , v prvih petih mesecih leta pa se minimalna temperatura spusti pod 0°C . V juliju je povprečna temperatura na terasah 18°C , ki pa se zniža s povišanjem reliefa.

Nižje povprečne dnevne zimske in poletne temperature so ugodne za razvoj krompirja „Lički krumpir“, tako da omogočajo intenzivno fotosintezo, katere končni rezultat je sinteza sladkorja. Na območju Like se akumulirani sladkorji porabijo manj za proces dihanja in se bolj translocirajo v gomolj krompirja, v katerem se akumulirajo v obliki polisaharidov škroba, ki tvori večino suhe snovi v gomolju krompirja. To se razlikuje od ravninskih območij, kjer prevladujejo visoke dnevne in nočne temperature ter kjer rastline pri višji temperaturi dihaajo hitreje in porabljajo sintetizirane sladkorje, ki se v gomolju krompirja akumulirajo v manjših količinah.

Kraška polja Like kot značilne oblike kraškega reliefa so nastala s tektonskimi premiki in preperevanjem, nato pa so bile z nanosom materialov (v pleistocenu) naplavljenе ravnice. V tem smislu pripadajo akumulacijsko-tektonskemu tipu reliefa. Oblika reliefa vpliva na razvoj ugodne strukture tal, med katerimi prevladujejo ilovnato-peščena in peščena tla, bogata z organskimi snovmi, ki so izrazito ugodne za pridelavo krompirja „Lički krumpir“, ter na mikroklimo, ki je ključna za kakovost.

Prebivalci Like so izkoristili ugodne naravne pogoje za pridelavo krompirja „Lički krumpir“, ki ima na tem območju dolgo tradicijo pridelave. Na območje nekdanje Vojne krajine, kateremu je pripadala tudi Lika, je bil krompir prinesen leta 1760 iz drugih delov nekdanje Avstro-ogrske monarhije (Vinko Mandekić, „*Krumpir*“, Zagreb 1923, str. 7). Zaradi specifičnosti geografskega območja Like (visokogorske klime in tal) so krušna žita slabše uspevala, zato se je v 18. stoletju v času avstro-ogrske monarhije razširilo gojenje krompirja. Kmetijsko-podnebni in pedološki pogoji so spodbudili širjenje pridelave krompirja na območju Like (območje pridelave krompirja „Lički krumpir“), ti pogoji pa so neugodno vplivali na pridelavo krušnih žit, tako da je krompir postal glavno živilo, ki je v veliki meri nadomestilo kruh.

Zaradi vloge in pomena krompirja „Lički krumpir“ v prehrani prebivalcev Like je za sorte, ki so postale „udomačene“ za pridelavo krompirja „Lički krumpir“, značilno, da imajo večji odstotek suhe snovi (najmanj 19 % suhe snovi), prav zaradi specifične klime na območju Like pa je vsebnost suhe snovi še bolj izrazita, zato je „Lički krumpir“ specifičnega mokastega in polnega okusa.

Znanstvena raziskovanja so potrdila, da ima krompir enakih sort ob uporabi enake tehnologije, ki je pridelan v Liki (Brinje) „večji“ odstotek suhe snovi (v povprečju 23,5 %–24,3 %) za razliko od enakih sort krompirja, pridelanega v Međimurju (Belica, Slovinska Kovačica), ki imajo manjši odstotek suhe snovi (v povprečju 21,1 %–21,4 %). Rezultati preskusov so pokazali, da ima sorta, vzgojena v Brinju (Lika), znatno več suhih snovi, kar je posledica vpliva podnebnih dejavnikov, ki prevladujejo na območju pridelave krompirja „Lički krumpir“, in zaradi katerih je ta krompir nekaj posebnega glede na enake sorte, pridelane v Belici (Međimurje, glavno območje pridelave krompirja v Republiki Hrvaški). Zaradi večje količine suhe snovi je „Lički krumpir“ mokastega in polnega okusa (Znanstveno istraživanje, M. Poljak et. al., Grafikon 4 in 5, 2001).

Dokaze o poznanosti in slovesu krompirja „Lički krumpir“ najdemo tudi v časopisnih člankih (*Ličke novine*, Državni arhiv Gospić, 1953, in *Ličke novine*, Državni arhiv Gospić, 1955). Opisujejo tradicijo pridelave krompirja „Lički krumpir“ na območju Like zaradi ugodnih podnebnih pogojev, ki prevladujejo na tem geografskem območju, in posebne kakovosti, zaradi katere „Lički krumpir“ med kuhanjem ne razpade, vsebuje pa večjo količino škroba.

„Lički krumpir“ je pridobil velik sloves, o čemer priča tudi anketa med potrošniki. V okviru ankete je 93 % anketirancev odgovorilo, da jim je znano ime „Lički krumpir“. 74 % anketirancev je navedlo, da so pripravljani plačati več za „Lički krumpir“. Iz rezultatov ankete je razvidno tudi, da potrošniki vedo, da regija Like kot glavno območje pridelave krompirja „Lički krumpir“ vpliva na posebno kakovost proizvoda „Lički krumpir“ (izvleček iz ankete, Miroslav Božić, „Marketing Strategy and Quality Labels in Traditional Food Industry“, 2009–2010).

Povezanost krompirja „Lički krumpir“ z geografskim območjem Like poleg naravnih dejavnikov, kot so ugodni podnebni dejavniki kot posledica nadmorske višine, zaradi katerih se naberejo večje količine suhe snovi v krompirju „Lički krumpir“ in zaradi katerih je krompir, pridelan na tem geografskem območju, nekaj posebnega v primerjavi s krompirjem z drugih območij, izhaja tudi iz slovesa, ki ga „Lički krumpir“ predstavlja za območje Like. O tem priča kulinarčna publikacija „Vodič Hrvatske gastro ikone“ (Vodič po hrvaških kulinarčnih ikonah), v kateri je med „kulinarčne ikone“ območja Like uvrščen „Lički krumpir“. Avtorji te publikacije so želeli dokumentirati raznolikost hrvaške kuhinje z izborom kulinarčnih ikon, kar jasno kaže na sloves, ki ga „Lički krumpir“ prinaša geografskemu območju, s katerega izhaja (*Vodič Hrvatske gastro ikone*, 2007).

Ta sloves, ki ga želimo ohraniti z registracijo krompirja „Lički krumpir“, je prišel do izraza v začetku tega stoletja, ko so se na območju Like začele organizirati kulinarčno-kulturne manifestacije, ki se prirejajo še danes. Ena od manifestacij je tudi „Dan Ličkog krumpira“ (Dan ličkoga krompirja), ki se prireja vsako leto in v okviru katere se ta proizvod ponuja obiskovalcem (Gastro manifestacija Dan „Ličkog krumpira“, 2014). „Lički krumpir“ je prav tako del kulturne dediščine Like, o čemer priča tudi dejstvo, da je opevan v številnih narodnih pesmih (priloga, Nikola Matijević, „*Lički Grudobran*“, Zagreb, 1940, str. 62).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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