

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 444/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Komiški rogač”

Nr UE: PGI-HR-02634 — 18.9.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Komiški rogač”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkt „Komiški rogač” jest wprowadzany do obrotu w dwóch formach: „Komiški rogač” (cały owoc) i „Komiški rogač” (proszek).

„Komiški rogač” (owoc) to owoc autochtonicznej odmiany szarańczynu strąkowego z wyspy Vis po osiągnięciu dojrzałości umożliwiającej wprowadzenie do obrotu. Odmiana ta znana jest w języku chorwackim jako Komiški krupni, Komiški veliki lub Komiški tusti (*Ceratonia Siliqua* L.) i została wpisana do Chorwackiej bazy danych roślinnych zasobów genetycznych z kodem referencyjnym FRU00317.

Właściwości organoleptyczne owocu „Komiški rogač” po osiągnięciu dojrzałości umożliwiającej wprowadzenie do obrotu to ciemnobrązowy kolor, wydłużony i lekko zakrzywiony strąk z zaokrąglonymi końcami, słodkawy smak o zapachu czekolady i kakao oraz wyjątkowo silny i intensywny aromat przypominający czekoladę i kakao.

Właściwości fizyczne owocu „Komiški rogač” po osiągnięciu dojrzałości umożliwiającej wprowadzenie do obrotu to lekko pomarszczona, twarda, gładka i błyszcząca warstwa zewnętrzna, jasnobrązowy miąższ (pulpa), który jest bardziej miękki niż skórka, oraz kruche struktury z ciemnobrązowymi, jędrnymi, twardymi, zaokrąglonymi i lekko spłaszczonymi nasionami. Strąk ma od 10 do 20 cm długości, a jego masa wynosi od 17 do 40 g.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Pod względem składu chemicznego produkt „Komiški rogač” (owoc) ma co najmniej:

- całkowitą zawartość cukru: 40,0 % oraz
- zawartość wapnia w suchej masie: 0,17 % (170 mg)
- zawartość białka w suchej masie: 3,9 % (3,9 g).

„Komiški rogač” (proszek) to produkt pozyskiwany przez zmielenie dojrzałych i wysuszonych strąków szarańczynu strąkowego odmiany Komiški krupni.

„Komiški rogač” (proszek) ma kolor jasnobrązowy, a jego tekstura może być różna – od gładkiej po gruboziarnistą. Produkt gładko zmielony jest jedwabisty w dotyku, a produkt grubo zmielony – wyczuwalnie ziarnisty. Szarańczyn strąkowy w formie proszku ma słodkawy smak i intensywniejszy aromat czekolady i kakao niż całe owoce po osiągnięciu dojrzałości umożliwiającej wprowadzenie do obrotu. Dzieje się tak dlatego, że po przełamaniu skórki strąka aromaty uwalniają się z większą intensywnością i są bardziej wyraziste niż w przypadku całych dojrzałych owoców gotowych do wprowadzenia do obrotu.

Pod względem składu chemicznego produkt „Komiški rogač” (proszek) ma co najmniej:

- całkowitą zawartość cukru: 40,0 % oraz
- zawartość wapnia w suchej masie: 0,17 % (170 mg)
- zawartość białka w suchej masie: 3,9 % (3,9 g).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

....

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie kluczowe etapy produkcji produktu „Komiški rogač”, od zbioru strąków do ich przechowywania, suszenia i mielenia, muszą odbywać się na wyspie Vis.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Po osiągnięciu dojrzałości umożliwiającej wprowadzenie do obrotu dojrzałe strąki szarańczynu strąkowego pakuje się do tkanych worków siatkowych, pudełek kartonowych lub skrzynek z PVC przeznaczonych do przechowywania żywności w ilości 1–25 kg i opatruje etykietą „Komiški rogač”. W momencie pakowania produkt przeznaczony do obrotu w postaci całego owocu szarańczynu strąkowego po osiągnięciu dojrzałości umożliwiającej wprowadzenie do obrotu może zawierać do 60 strąków na kilogram. Tak przygotowane całe strąki dojrzałego szarańczynu strąkowego można udostępnić do sprzedaży luzem.

„Komiški rogač” (proszek) należy pakować w torby papierowe lub pudełka kartonowe w ilości 0,1–1 kg, które muszą być opatrzone etykietą „Komiški rogač”. Ponadto gotowy produkt „Komiški rogač” (proszek) także wprowadza się do obrotu luzem.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

...

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Komiški rogač” obejmuje całą wyspę Vis, która ma naturalną granicę przybrzeżną i jest oddzielona morzem od sąsiednich wysp i części kontynentalnej. Wyspa leży w środkowej części Adriatyku, na szerokości geograficznej od 43°12' do 43°5'6" północnej i długości geograficznej od 16°3' do 16°15'48" wschodniej. Administracyjnie wyspa Vis należy do żupanii splicko-dalmatyńskiej (splitsko-dalmatinska županija). Na wyspie znajdują się dwa centra administracyjne: miasta Vis i Komiža.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy między produktem „Komiški rogač” a wyspą Vis opiera się na szczególnych cechach (wynikających z tradycji uprawy i produkcji oraz warunków geograficznych) oraz na renomie produktu „Komiški rogač”.

Specyfika obszaru geograficznego

Wyspa Vis leży w strefie klimatu śródziemnomorskiego, a więc panuje na niej klimat śródziemnomorski (klimat Csa według klasyfikacji klimatów Köppena) z gorącym latem. O cechach klimatycznych wyspy decyduje jej położenie geograficzne, czyli odległość Vis od okolicznych wysp i części kontynentalnej. Ogromny wpływ na cechy klimatyczne ma morze, co przekłada się na wyższą średnią roczną temperaturę i większą ekspozycję na światło słoneczne. Dzięki średniej rocznej temperaturze wynoszącej 17 °C i około 2 800 godzinom nasłonecznienia w ciągu roku w strąkach szarańczynu strąkowego powstaje i jest magazynowana duża ilość cukru.

Tradycyjna metoda produkcji „Komiški rogač” na wyspie Vis obejmuje umiejętność rozpoznawania optymalnych warunków pogodowych do zbierania strąków; konieczne jest zebranie ich przed nadejściem późnoletnich i wczesnojesiennych deszczów na przełomie sierpnia i września, tak aby uniknąć nasiąkania owoców wodą i ich łatwego psucia się, co miałyby negatywny wpływ na ich wygląd, jakość, przechowywanie i przetwarzanie (mielenie).

Strąki „Komiški rogač” zbiera się w pełni dojrzałe, kiedy nabiorą ciemnobrązowego koloru, a dzięki nagromadzeniu cukru staną się słodkie i nabiorą aromatu przypominającego czekoladę i kakao. Zbiór zależy w dużej mierze od oceny zbieracza, umiejętności przekazywanej z pokolenia na pokolenie, jego doświadczenia i wiedzy potrzebnej do oceny dojrzałości strąków szarańczynu strąkowego: zbieracz wybiera niewielką liczbę strąków z kilku różnych drzew, a następnie ocenia je wzrokowo i przez dotyk, rozłupuje i próbuje miąższ. To zbieracz decyduje, na podstawie wyglądu, struktury pulpy i smaku, czy strąk nadaje się do zebrania, przechowywania i przetwarzania (mielenia). Oceniając, czy owoce szarańczynu strąkowego pod względem ich charakterystycznego wyglądu i struktury pulpy osiągnęły dojrzałość umożliwiającą wprowadzenie do obrotu, zbieracz bada średnią długość strąków, ciemnobrązową barwę i jędrność skórki w dotyku. Łamiąc strąk w poprzek, zbieracz sprawdza, czy pulpa ma jasnobrązowy kolor i czy jest odpowiednio krucha; sprawdzając smak i zapach strąka, zbieracz ocenia, czy ma on charakterystyczny słodkawym smak oraz aromat czekolady i kakao.

Arboretum szarańczynu strąkowego w Komiżie, w którym można znaleźć drzewa w wieku ponad 500 lat, jest świadectwem tradycji uprawy szarańczynu na wyspie Vis (J. Božanić 2008, „Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary” [„Drzewa karobowe w wyobrażonym krajobrazie śródziemnomorskim”). O tradycji uprawy i produkcji szarańczynu „Komiški rogač” na wyspie, a zwłaszcza o historycznym i gospodarczym znaczeniu tej uprawy, świadczy również pisemna relacja opublikowana w lokalnej gazecie Viška ric („Spasimo rogače” autorstwa J. Božanića, 1 grudnia 1986 r.), w której zaproponowano ochronę obszaru miasta Komiža zwanego Norpina, na którym rosną wyjątkowo gęste i stare gaje szarańczynowe, jako gruntu rolnego o wyjątkowej wartości.

Dodatkowo o tradycji uprawy tego produktu świadczy fakt, że mielenie szarańczynu strąkowego w Komiżie rozpoczęło się w 1980 r., po tym jak miejscowa spółdzielnia rolnicza wydzierżawiła młyn młotkowy. W 1997 r. wybudowano suszarnię (Z. Demaria 2011, „Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu”, praca licencjacka, Wydział Rolnictwa Uniwersytetu w Zagrzebiu – Uniwersytet w Splicie oraz Instytut Upraw Adriatyckich i Rekultywacji Krasu, Split, s. 11). Metoda przetwarzania, zgodna z zasadami tradycyjnej produkcji, zachowała się do dziś.

Specyfika produktu

„Komiški rogač” znany jest ze swoich charakterystycznych owoców, tj. strąków, które osiągają dojrzałość, gdy mają od 10 do 20 cm długości i ważą od 17 do 40 g, a także ze słodkiego smaku i aromatu czekolady i kakao, które są zazwyczaj bardziej wyraziste niż w przypadku podobnych produktów. Wysoka zawartość cukru (min. 40 %) nadaje produktowi „Komiški rogač” charakterystyczny i wyraźny słodkawym smak i profil aromatyczny.

„Komiški rogač” to ceniony dodatek do potraw, stosowany jako składnik wielu rozmaitych słodkich dań, napojów i wypieków („Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija: »Komiški rogač«: Dugovječni stanovnik Mediterana koji je othranio generacije otočana”, 2019).

Dzięki charakterystycznemu wyraźnemu słodkiemu smakowi oraz aromatu czekolady i kakao „Komiški rogač” jest szczególnie ceniony w przemyśle cukierniczym, gdzie stosowany jest jako składnik wielu deserów, takich jak polewy, ciasta i słodkie napoje. Występuje w przepisach zawartych w wielu współczesnych książkach kucharskich i jest zwykle

stosowany jako zamiennik cukru i innych powszechnie stosowanych substancji słodzących lub jako składnik nadający produktom końcowym charakterystyczny aromat i smak (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).

Ze względu na zapach i aromat „Komiški rogač” (proszek) jest często stosowany jako składnik słodkich potraw, którym nadaje charakterystyczny smak i aromat, jak w przypadku ciasta karobowego z jabłkiem, z polewą czekoladową i solonym karmelem (Bake me by Nina Mrvica, Kolač od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela).

Związek przyczynowy

Warunki klimatyczne panujące na wyspie, charakteryzujące się wyższymi średnimi temperaturami otoczenia i większą ekspozycją na światło słoneczne, sprzyjają wzrostowi i dojrzewaniu „Komiški rogač”, którego dojrzałe strąki wyróżniają się rozmiarem, tj. długością i masą, oraz specyficznym, wyraźnie słodkim smakiem i aromatem.

Sięgająca czasów starożytnych tradycja uprawy i produkcji „Komiški rogač” na wyspie Vis zaowocowała wyjątkowymi lokalnymi praktykami produkcyjnymi, które rozwinęły się przez wieki uprawy i produkcji tego produktu na wyspie.

Od niepamiętnych czasów mieszkańcy Vis potrafili dostrzec i wykorzystać wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych, takich jak średnia roczna temperatura i ekspozycja na światło słoneczne, które pozytywnie wpływają na cechy produktu końcowego. Wzajemne oddziaływanie tych czynników doprowadziło do powstania specyficznego produktu o charakterystycznym wyrazistym słodkawym smaku i aromacie przypominającym czekoladę i kakao.

Renomę szarańczynu „Komiški rogač” i jego związek z wyspą Vis potwierdza również badanie konsumenckie przeprowadzone wśród ponad 1 000 osób, w którym aż 82 % respondentów stwierdziło, że zna produkt i nazwę „Komiški rogač”, a 88 % uznało go za produkt autochtoniczny wyspy Vis. Wśród respondentów aż 69 % choć raz spróbowało produktu. Ponadto jako najczęstsze formy, w których produkt jest spożywany, respondenci wymieniali dwie istniejące formy produktu, tj. „Komiški rogač” (owoc) i „Komiški rogač” (proszek); 74 % jadło strąki, a 84 % wykorzystywało zmielony „Komiški rogač” (CEDRA Split, wyniki badania dotyczącego „Komiški rogač”, 2017).

Związek między nazwą „Komiški rogač” a obszarem geograficznym wyspy Vis znajduje również odzwierciedlenie w promocji turystyki. Rada Turystyczna Komiży od lat włącza Dani rogača (Dni Szarańczynu), lokalne święto poświęcone owocom szarańczynu strąkowego, do programu imprezy Ljeto u Komiži (Lato w Komiżie), prezentującej kulturę i walory turystyczne wyspy. Dani rogača odbywają się we wrześniu w mieście Komiža. Organizowane są wtedy pogadanki edukacyjne na temat owocu szarańczynu, wizyty w młynie szarańczynu oraz degustacja wielu lokalnych potraw na bazie szarańczynu strąkowego. Właściciele prywatnych kwater na wyspie również chętnie korzystają z renomy „Komiški rogač” i promują swoje kwatery w czasie, kiedy odbywają się Dani rogača.

O związku między nazwą a obszarem geograficznym świadczy również stare lokalne powiedzenie „Zoc? Za rogoc!”, które do dziś można usłyszeć w Komiżie. Stowarzyszenie szkolne Bravura w Vis używa wręcz tego hasła do oznakowania dwóch swoich lokalnych wyspiarskich produktów, a mianowicie syropu i dżemu z szarańczynu strąkowego.

Duża popularność i renoma produktu „Komiški rogač”, jak również jego związek z obszarem geograficznym, zostały dodatkowo potwierdzone w 2016 r., kiedy Ministerstwo Rozwoju Regionalnego i Funduszy UE przyznało produktowi krajowy znak Hrvatski otočni proizvod – HOP (chorwacki produkt wyspiarski) – wyróżnienie, które ma zachęcać do wytwarzania autochtonicznych, oryginalnych produktów wyspiarskich (Katalog HOP, 2016, s. 41 i 263).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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