

**Publikacja wniosku 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**  
(2015/C 145/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„LIČKI KRUMPIR”**

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

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Nazwa**

„Lički krumpir”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

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

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Lički krumpir” (ziemniaki z Liki) to bulwy przeznaczone na rynek w celu spożycia przez ludzi. Ich średnica minimalna wynosi 35 mm. Bulwy mają podłużny/owalny kształt.

„Lički krumpir” produkowane są z sadzeniaków odmian Désirée, Bintje lub Victoria bądź innych odmian o podobnych cechach charakterystycznych, których zawartość suchej masy wynosi co najmniej 19 %.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne bulw „Lički krumpir” są następujące:

wygląd bulwy: skórka gładka do chropowatej, o barwie żółtej do brązowej lub czerwonej;

barwa miąższu bulwy: jaskrawobiała do żółtej;

struktura miąższu bulwy: delikatna i zwarta;

smak bulwy: smak mączysty (miąższ kruchy lub suchy); z uwagi na wysoką zawartość suchej masy (wysoka zawartość skrobi) „Lički krumpir” mogą łatwo zostać rozgotowane; pełnia ich smaku rozwija się w ustach podczas jedzenia.

**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 wyznaczonym obszarze geograficznym**

Etapy produkcji „Lički krumpir”, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym wymienionym w pkt 4, to: sadzenie, formowanie redlin i wykopywanie bulw ziemniaka.

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

Przed zapakowaniem „Lički krumpir” są sortowane w zależności od rozmiaru/wielkości, która powinna wynosić co najmniej 35 mm, oraz szczotkowane w celu usunięcia pozostałości ziemi. Nie są myte wodą, aby zachować ich tradycyjny wygląd.

„Lički krumpir” są pakowane wyłącznie w następujące opakowania: siatki i torby z juty, bawełny lub z papieru lub opakowania otrzymane z podobnych materiałów. „Lički krumpir” są także oferowane do sprzedaży bez opakowania, ponieważ w takiej formie były tradycyjnie sprzedawane na targach.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

—

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar uprawy „Lički krumpir” odpowiada obszarowi geograficznemu Lika. Lika to kontynentalny region położony na południowym zachodzie Chorwacji. Jest on otoczony wysokimi pasmami górskimi (Welebit od południa i od zachodu, Plješevica od wschodu oraz Kapela od północy).

To środowisko naturalne charakteryzują liczne równiny krasowe („poljés”), mianowicie: 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 et Rudopolje, Veliko Popinsko polje i Malo Popinsko polje, Brezovačko polje, Srb-Suvajsko polje, Kosničko polje i Poljice, Brinjsko polje, Stajničko polje, Vodotečko polje i Križpolje, Gostovo polje, Ličko-jaseničko polje i Potpolje, Saborsko polje, Ličko polje i Gacko polje. Największe z nich to Ličko polje i Gacko polje.

Region Lika, w którym znajdują się wymienione równiny, położony jest w dwóch regionach administracyjnych: największa część w żupanii licko-seńskiej i mniej rozległa część w żupanii zadarskiej. Region obejmuje gminy i miasta żupanii licko-seńskiej, z wyjątkiem miasta Novalja, oraz gminę Gračac w żupanii zadarskiej. Obszar uprawy „Lički krumpir” obejmuje wszystkie obszary położone na wysokości powyżej 400 m n.p.m., mianowicie miasta Gospić, Otočac i Senj oraz gminy Brinje, Vrhovine, Plitvička jezera, Perušić, Udbina, Lovinac, Gračac, Donji Lapac i Karlobag.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Ochrona produktu „Lički krumpir” opiera się na jego jakości, która wynika ze specyfiki obszaru uprawy, oraz na jego reputacji.

Klimat panujący na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4 ma wpływ na jakość produktu „Lički krumpir” i nadaje mu szczególne cechy oraz jakość, które odróżniają go od ziemniaków produkowanych w innych regionach. Obszar geograficzny Liki charakteryzuje się klimatem typu górskiego i stosunkowo krótkim okresem wegetacji. Na płaskowyżach i równinach krasowych średnia temperatura w styczniu wynosi ok.  $-2^{\circ}\text{C}$ , a podczas pierwszych pięciu miesięcy roku temperatura minimalna spada poniżej  $0^{\circ}\text{C}$ . Średnia temperatura w lipcu na płaskowyżach wynosi  $18^{\circ}\text{C}$  i spada wraz ze wzrostem wysokości.

Niższe średnie dzienne temperatury latem i w zimę stymulują wzrost „Lički krumpir”, zwiększając intensywność fotosyntezy, co sprzyja syntezie cukrów. W regionie Lika powstałe w ten sposób cukry są w mniejszym stopniu wykorzystywane w procesie oddychania, dzięki czemu są one w większej ilości przenoszone do bulwy ziemniaka, gdzie są gromadzone w formie polisacharydów (skrobia), które stanowią istotę suchej masy obecnej w bulwach. Inaczej dzieje się na obszarach równinnych, gdzie przeważają wysokie dzienne i nocne temperatury, które powodują szybsze oddychanie roślin i większe zużycie zsyntetyzowanych cukrów, a co za tym idzie – mniejsze nagromadzenie cukrów w bulwach.

Równiny krasowe Liki, które stanowią zasadniczy element rzeźby krasowej, powstały w wyniku ruchów tektonicznych i pod wpływem erozji. Następnie (w plejstocenie) proces sedymentacji spowodował powstanie równin. W tym sensie równiny krasowe należą do osadowych formacji terenu typu tektonicznego. Rzeźba ta ma wpływ na rozwój struktury glebowej, gdzie dominują gleby ilaste i piaszczyste bogate w materię organiczną, co jest szczególnie korzystne dla uprawy „Lički krumpir”, oraz na mikroklimat, który w znacznym stopniu przyczynia się do jakości produktu.

Mieszkańcy Liki potrafili wykorzystać sprzyjające warunki naturalne i mają długą tradycję uprawy „Lički krumpir” w regionie. Ziemniak został sprowadzony w 1760 r. do Pogranicza Wojskowego, do którego należała Lika, z innych regionów Austro-Węgier (Vinko Mandekić, *Krumpir* (Ziemniak), Zagrzeb 1923, s. 7). Z uwagi fakt, że obszar geograficzny Liki – ze względu na swoją specyfikę (górski klimat i rodzaj gleby) – był nieodpowiedni do uprawy zbóż nadających się do wypieku chleba, w XVIII w. – w czasach cesarstwa austro-węgierskiego – podjęto wysiłki mające na celu rozwój uprawy ziemniaka. Warunki agroklimatyczne i glebowe sprzyjały rozwojowi tej uprawy w regionie Liki (na obszarze produkcji „Lički krumpir”); te same warunki miały niekorzystny wpływ na uprawę zbóż nadających się do wypieku chleba, co spowodowało, że ziemniak stał się podstawowym artykułem spożywczym, zastępując w dużej mierze pieczywo.

Z uwagi na rolę i znaczenie „Lički krumpir” w diecie mieszkańców Liki odmiany, które zostały „udomowione” do celów produkcji „Lički krumpir”, charakteryzowały się również wysoką zawartością suchej masy (co najmniej 19 %). Ze względu na specyficzny klimat panujący w regionie ta wysoka zawartość suchej masy jest jeszcze bardziej wyraźna, dzięki czemu ziemniaki mają mączysty, pełny smak.

Badania naukowe potwierdziły, że ziemniaki danej odmiany uprawianej przy zastosowaniu tej samej techniki w regionie Liki (Brinje) miały „wyższą” zawartość suchej masy (średnio 23,5–24,3 %) niż ziemniaki tej samej odmiany uprawianej w żupanii Međimurje (Belica lub Slovinska Kovačica) (średnio 21,1–21,4 %). Przeprowadzone doświadczenia świadczą o tym, że odmiana uprawiana w Brinje (region Lika) ma zdecydowanie wyższą zawartość suchej masy niż ta sama odmiana uprawiana w Belicy (Međimurje – chorwacki region będący głównym producentem ziemniaków), co wynika z wpływu czynników klimatycznych przeważających na obszarze produkcji „Lički krumpir” i nadających przedmiotowemu produktowi jego cechy charakterystyczne. Ze względu na wysoką zawartość suchej masy ziemniaki „Lički krumpir” są wyjątkowo mączyste i mają pełny smak (zob. badania naukowe prowadzone przez M. Poljaka i in., Grafikon 4 i 5, 2001).

Dowody popularności i reputacji produktu „Lički krumpir” można również znaleźć w artykułach prasowych (*Ličke novine*, archiwa państwowe, Gospić, 1953 i 1955). Jest tam mowa o tradycji uprawy ziemniaków „Lički krumpir” w regionie Liki z uwagi na sprzyjające warunki klimatyczne, które panują na tym obszarze geograficznym, specyficznych cechach charakterystycznych „Lički krumpir”, które powodują, że ziemniaki nie rozpadają się podczas gotowania, oraz o ich wysokiej zawartości skrobi.

„Lički krumpir” cieszą się doskonałą reputacją wśród konsumentów, o czym świadczy badanie, które wykazało, że 93 % respondentów zna nazwę „Lički krumpir”, a 74 % z nich jest gotowych zapłacić więcej za ten produkt. Z badania wynika także, że konsumenci wiedzą, iż region Lika – będący głównym obszarem produkcji „Lički krumpir” – ma wpływ na określoną jakość ziemniaków [fragment badania przeprowadzonego przez Miroslava Božicia, *Marketing Strategy and Quality Labels in Traditional Food Industry* (Strategia handlowa i znaki jakości w sektorze tradycyjnych artykułów spożywczych, 2009–2010)].

Oprócz czynników naturalnych, takich jak warunki klimatyczne (na które wpływ ma wysokość nad poziomem morza), które powodują nagromadzenie dużych ilości suchej masy w „Lički krumpir” i którym te ziemniaki zawdzięczają swoje odrębne cechy w porównaniu z ziemniakami uprawianymi w innych regionach, związek, jaki „Lički krumpir” utrzymują z Liką, wynika z reputacji, jaką cieszy się ten obszar geograficzny dzięki produktowi „Lički krumpir”. Dowodem tego jest publikacja kulinarna pt. *Vodič Hrvatske gastro ikone* (Przewodnik po sztandarowych produktach gastronomii chorwackiej), w której ziemniaki „Lički krumpir” wymienia się wśród sztandarowych produktów regionu Lika. Celem autora było udokumentowanie różnorodności kuchni chorwackiej poprzez sporządzenie wykazu produktów uznawanych za „sztandarowe”, co wyraźnie świadczy o reputacji, jaką dzięki „Lički krumpir” cieszy się region, z którego pochodzi produkt (*Vodič Hrvatske gastro ikone*, 2007).

Ta reputacja, którą staramy się chronić, rejestrując nazwę „Lički krumpir”, pojawiła się wyraźnie na początku tego wieku, kiedy w regionie Lika zaczęto organizować kulturalne wydarzenia kulinarne, które przetrwały do dziś. Jednym z takich wydarzeń jest doroczny „Dzień ziemniaków »Lički krumpir«”, podczas którego produkt jest oferowany odwiedzającym (wydarzenie kulinarne zwane „Dzień ziemniaków »Lički krumpir«”, 2014). „Lički krumpir” są również częścią dziedzictwa kulturowego regionu Lika, o czym świadczy fakt, iż produkt jest wychwalany w licznych wierszach i piosenkach ludowych (załącznik, Nikola Matijević, *Lički Grudobra*, Zagrzeb 1940, s. 62).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

---