

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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 358/08)

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

**„POLJIČKI SOPARNIK”/„POLJIČKI ZELJANIK”/„POLJIČKI ULJENJAK”**

Nr UE: HR-PGI-0005-01224 – 8.5.2014

ChNP ( ) ChOG (X)

## 1. Nazwa

„Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

## 3.2. Opis produktu

„Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” to wyrób piekarniczy z mąki pszennej tortowej, boćwiny, czerwonej cebuli, oliwy z oliwek i mieszanki oleju słonecznikowego z oliwą z oliwek (w proporcji 1:1), czosnku, soli i wody. Produkt ma kształt rozwałkowanego okrągłego placka z nadzieniem z boćwiny i czerwonej cebuli zwanym w dialekcie lokalnym na wyznaczonym obszarze geograficznym *kapulq*, wypiekanego na żarze w otwartym palenisku (w dialekcie lokalnym tzw. *komin*) na węglach pokrytych popiołem.

Placek ma średnicę 90–110 cm. Powierzchnię pokrywa oliwa z oliwek ze zmiążdżonym lub posiekany czosnkiem. Po wypieczeniu i posmarowaniu placek dzieli się na porcje zwane *fete* (lp. *feta* – nazwa w dialekcie lokalnym) romboidalnego kształtu, znane również jako *pašajice* (lp. *pašajica* – nazwa w dialekcie lokalnym).

Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Aromat: wypiek pachnie drewnem spalonym na palenisku i czosnkiem.

Smak: boćwiny, oliwy z oliwek i czosnku.

Barwa: jasnożółta do jasnozielonej.

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

Surowce do produkcji wypieków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” to mąka pszenna tortowa, boćwina, czerwona cebula, oliwa z oliwek i mieszanka oleju słonecznikowego z oliwą z oliwek (w proporcji 1:1), czosnek, sól i woda.

## 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Cały proces produkcji placków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak”, począwszy od wyrobienia ciasta i nadzienia aż do wypieku, musi przebiegać na obszarze geograficznym wskazanym w pkt 4.

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

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

Placki „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” tnije się specjalnym nożem o zaokrąglonym ostrzu na kawałki zwane *fete* romboidalnego kształtu, znane również jako *pašajice*.

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

Wprowadzane do obrotu wypieki „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” muszą być opatrzone stosownym symbolem „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak”. Wszyscy użytkownicy oznaczenia wprowadzający na rynek produkty zgodne ze specyfikacją mają prawo do korzystania ze znaku firmowego i wspólnej nazwy na równych zasadach.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny Poljicy jest ograniczony od strony północno-wschodniej rzeką Cetiną, od zachodu rzeką Žrnovnica, a od południa brzegiem Adriatyku.

Region dzieli się na Poljicę Dolną, Środkową i Górną. Poljica Dolna obejmuje miejscowości Podstrana, Jesenice i Zakućac. Środkową Poljicę tworzą osady Žrnovnica, Tugare, Dubrava, Gata, Čišla, Naklice, Zvečanje, Ostrvica, Kostanje, Podgrade, Sitno Donje, Sitno Gornje, Srinjine i Seoca. Do Górnej Poljicy należą Donji Dolac, Gornji Dolac, Srijane i Trnbusi.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ochrona produktu „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” opiera się na długich tradycjach jego wypieku, a jego szczególna renoma zachowała się po dziś dzień. „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” to wypieki podawane w szczególności podczas tradycyjnych świąt i uroczystych biesiad, pochodzące z obszaru dawnej Republiki Poljicy (wł. Poglizza), które wyrabiano jeszcze w czasach najazdów tatarskich na wybrzeżu i w Zagorze (Z. Šimunović-Petrić, 1992, *Ethnologica Dalmatica*, s. 95–99). Jak wynika z podań ludowych i z dostępnych historycznych źródeł, „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” był pożywieniem biedoty.

Obszar Poljicy charakteryzuje się krajobrazem krasowym o płytkiej glebie, z okresami upałów i susz, brakiem opadów i bardzo ograniczoną powierzchnią gruntów ornych, o populacji pracującej na roli, uprawiającej w szczególności zboża i warzywa będące podstawą ich wyżywienia.

W obliczu surowych warunków w skalistych rejonach Poljicy, powodujących szczególnie ograniczoną liczbę upraw i biedę miejscowych rolników, kobiety z Poljicy – znane jako *stopanjice* (lp. *stopanjica*) – polegając na pomysłowości i umiejętnościach, wykorzystywały wszystkie dostępne im skromne plony upraw warzywnych (boćwiny, czerwonej cebuli i czosnku) oraz oliwę z oliwek i mąkę do wyrobu placków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak”.

Cały proces wytwarzania placków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” polega na szczególnych umiejętnościach i wiedzy miejscowych tradycyjnie przygotowujących te wypieki według receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie i pielęgnowanej na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wszystkie etapy produkcji placków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” wykonywane są ręcznie. Opisane etapy i szczególne umiejętności, polegające na doświadczeniu miejscowych wytwórców, różnią się od zwykłego procesu przygotowań: kobiety ręcznie zawijają ciasto i zlepiają je na powierzchni, zamykając nadzienie w środku. Przed rozpoczęciem wypiekania kobiety bardzo ostrożnie przenoszą ręcznie „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” ze stolnicy zwanej *sinija* do paleniska zwanego *kominem*, co nie jest łatwą sztuką. Bardzo cienkie placki „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” wymagają szczególnej ostrożności: zbyt pospieszne przeniesienie może je zdeformować, pozbawiając je charakterystycznego kształtu.

Dawny sposób wytwarzania placków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” oraz składniki i tradycyjne narzędzia używane w produkcji nie uległy do dziś zmianie od czasu, gdy zostały opisane w 1906 r., zob. opracowanie F. Ivanišević, *Poljica narodni život i običaji*, 2006, reprint wydania z 1906 r., s. 72, s. 93–94).

Renoma wypieków opiera się na umiejętnościach i wiedzy pozwalającej pokroić „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” na kawałki w kształcie *pašajicy*, a następnie podawać go w charakterystycznej formie *fete*. Specyficzny sposób krojenia przekazywany z pokolenia na pokolenie również przyczynia się do rozpoznawalności produktu i podtrzymania tradycji.

Szczególnej renomy nazwy placków i długiej tradycji ich wyrobu dowodzi włączenie nazw „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” do listy niematerialnego dziedzictwa kultury Republiki Chorwacji, nad którym opiekę sprawuje ministerstwo kultury, jak również fakt, że zostały one uznane za część dziedzictwa kulturowego decyzją ministra kultury (w 2007 r.).

„Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak”, niegdyś jadło biedoty, przeszedł długą drogę, by stać się coraz bardziej poszukiwanym przez konsumentów smakołykiem, podawanym podczas szczególnie uroczystych świąt, w Wigilię i w okresie postu, kiedy jada się tradycyjne dania postne (*Poljica, List Poljičkog dekanata*, 1975, s. 41–43).

Najpopularniejszą z tradycyjnych nazw obecnych na rynku oraz w mowie potocznej jest „Poljički soparnik”, co czyni ją najbardziej rozpowszechnioną, jednak w użyciu są również nazwy „Poljički zeljanik” i „Poljički uljenjak”, zwłaszcza wśród mieszkańców Poljicy. Szczegółnej renomy nazwy placków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” dowodzi również fakt, iż nazwę wraz z przepisem kucharskim zamieścił profesjonalny magazyn kulinarny „Dobra hrana” poświęcony tradycyjnym recepturom (*Dobra hrana*, suplement dziennika *Jutarnji list*, nr 37, 2014).

„Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” był również tematem popularnego kulinarnego programu telewizyjnego „Tri, dva, jedan- kuhaj!”. (<http://www.rtl.hr/archive/tri-dva-jedan-kuhaj/recepti/1155655/soparnik-prastaro-jelo-jos-iz-vremena-turaka/>) stacji RTL, co dodatkowo potwierdza popularność tych placków wśród Chorwatów.

Szczególną uwagę publiczną przyciągnęły do placków „Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” organizowane w latach 1990–2000 imprezy kulturalno-artystyczne i handlowe w regionie Poljicy. Wśród tych imprez należy wymienić letni festiwal w miasteczku Omiš, który odbywa się co roku pod hasłem kultury i obyczaju Poljicy ze szczególnym uwzględnieniem tradycji placków. Podczas festiwalu odbywa się tradycyjne wypiekanie placków i konkurs, w którym specjalne jury ocenia wygląd i smak wypieków, by przyznać nagrody najbardziej udanym plackom (*Ljetni festival XXIV Omiško ljeto, Kultura i običaji Poljica „Poljičkog soparnika” / „Poljičkog zeljanika” / „Poljičkog uljenjaka”*, 2013).

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-soparnik.pdf>

---