

**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**

(2021/C 325/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Lički škripavac”**

**Nr UE: PGI-HR-02600 – 18 marca 2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Lički škripavac”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

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

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

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

„Lički škripavac” jest miękkim, tłustym serem otrzymywanym w wyniku koagulacji surowego lub pasteryzowanego pełnego mleka krowiego z wykorzystaniem podpuszczki i kultury starterowej oraz z oddzieleniem serwatki. Ser nie jest poddawany dojrzewaniu i w związku z tym nie posiada skórki.

„Lički škripavac” ma miękką, sprężystą konsystencję i cylindryczny lub prostokątny kształt. Ser waży co najmniej 240 g, a jego powierzchnia ma barwę mlecznobiałą; ser pozbawiony jest skórki. Wnętrze jest gładkie, bez otworów lub z nielicznymi otworami spowodowanymi zatrzymaniem serwatki podczas formowania sera. Charakteryzuje się mleczno-słodkim i umiarkowanie słonym smakiem. Ser odznacza się charakterystyczną sprężystą konsystencją, a ponadto „skrzypi” podczas spożycia – stąd nazwa „Lički škripavac” [co w swobodnym tłumaczeniu oznacza „skrzykrzypiący ser z Liki”].

Zawiera co najmniej 50 % suchej masy i co najmniej 45 % tłuszczu w suchej masie.

Właściwość polegająca na „skrzypieniu” utrzymuje się, w zależności od jakości mleka, przez pierwsze 5–7 dni i może zostać ponownie aktywowana przez zanurzenie sera, pozostającego w oryginalnym opakowaniu próżniowym, w ciepłej wodzie (40–50 °C, na czas do 2 minut).

**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**

Wszystkie etapy produkcji sera „Lički škripavac” – od produkcji mleka i zaprawienia go podpuszczką po solenie, formowanie i prasowanie sera – muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa 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*

—

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

Produkt końcowy musi być opatrzony datą pakowania wraz z następującą adnotacją dla konsumenta: „Jeżeli od daty pakowania upłynęło 7 dni lub więcej, należy zanurzyć zapakowany ser w ciepłej wodzie (40–50 °C) na 2 minuty przed jego otwarciem, aby ponownie skrzypiał”.

Podczas wprowadzania produktu końcowego do obrotu musi on być oznaczony wspólnym znakiem „Lički škripavac”. Znak jest okrągły, jego tło jasnoniebieskie na górze, niebieskie w środku i zielone na dole. Słowo „LIČKI” występuje w kolorze białym na jasnoniebieskim tle, a słowo „ŠKRIPAVAC”, również w kolorze białym, widnieje na tle zielonym. W środku okręgu przedstawiono stylizowaną czapkę licką. Wszyscy użytkownicy chronionego oznaczenia geograficznego „Lički škripavac”, którzy wytwarzają produkt zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do korzystania ze wspólnego znaku na takich samych warunkach.



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, w którym produkuje się „Lički škripavac”, obejmuje trzy regiony administracyjne: większość żupanii licko-seńskiej i małe części żupanii zadarskiej i karłowackiej. Obszar, na którym produkuje się „Lički škripavac”, obejmuje miasta Gospić, Otočac i Senj i gminy Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine i Brinje w żupanii licko-seńskiej, gminę Gračac w żupanii zadarskiej oraz miasto Ogulin i gminy Rakovica, Josipdol, Saborsko i Plaški w żupanii karłowackiej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ochrona nazwy „Lički škripavac” opiera się na renomie, jaką produkt ten zdobył przez wiele lat tradycyjnej produkcji na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

Od wieków rozwija się umiejętności serowarskie w celu poprawy jakości diety ludzi, a także w celu jak najlepszej konserwacji i jak najdłuższego przechowywania mleka. W przeszłości większość serów produkowano w taki sposób, aby wytrzymały długie podróże ze wsi do miast, podczas gdy „Lički škripavac” pojawił się ze względu na fakt, że długie zimy i drogi nieprzejezdne ze względu na śnieg i zaspy śnieżne uniemożliwiały transport produktu z odległych wiosek odciętych przez śnieg do pobliskich miast. Właśnie dlatego tradycja produkcji sera „Lički škripavac” jest kultywowana przez mieszkańców pasm Wielka Kapela i Welebit po stronie wybrzeża i w Lice. Jest to specyficzny produkt regionalny ludności zajmującej się chowem zwierząt gospodarskich, która produkowała ten ser wyłącznie na własne potrzeby.

Jeżeli chodzi o historię i tradycję związaną z serem „Lički škripavac”, ten miękki ser służył przede wszystkim zaspokajaniu potrzeb żywieniowych miejscowej ludności, zwłaszcza podczas długich, śnieżnych miesięcy zimowych typowych dla obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 4, kiedy często mieszkańcy nie mogli opuścić domów ze względu na złe warunki pogodowe.

Inny związek z wyznaczonym obszarem geograficznym dotyczy właściwości „skrzypienia”, która wynika z wysokiej zawartości tłuszczu mlecznego i białka mlecznego w mleku, co z kolei jest wynikiem specyficznej diety krów na tym obszarze.

„Lički škripavac” jest nie tylko przydatnym produktem w codziennym życiu mieszkańców górzyskiej części Primorje i Liki, lecz także charakterystycznym symbolem regionalnej tożsamości producentów.

Renomę produktu potwierdzają rozmaite tradycyjne imprezy handlowe i kulturalne, podczas których prezentuje się tradycje, zwyczaje i dziedzictwo kulturowe regionu Lika. Wydarzenia te obejmują doroczną wystawę produktów tradycyjnych Jesen u Lici [Jesień w Lice], która odbywa się w mieście Gospić w pierwszy weekend października każdego roku od 1998 r. i która zachęca do rozwoju lokalnej produkcji na obszarach wiejskich w Chorwacji oraz ogólnie do turystyki na tym obszarze. Podczas tego wydarzenia producenci prezentują swoje lokalne produkty, w tym „Lički škripavac”, i demonstrują tradycyjny sposób ich wytwarzania. Wydarzenie organizowane jest na głównym placu miasta i w ciągu 3 dni bierze w nim udział ponad 300 wystawców z Chorwacji i krajów sąsiadujących oraz średnio 30 000 odwiedzających. W jego ramach tradycyjnie ocenia się sery, w czym „Lički škripavac” odgrywa bardzo ważną rolę, regularnie zdobywając nagrody za swoje walory i doskonałą jakość.

Producenci sera „Lički škripavac” uczestniczą też w innych targach krajowych i zagranicznych, podczas których promują ser „Lički škripavac”, takich jak śródziemnomorskie targi zdrowej żywności, ziołolecznictwa i przedsiębiorczości ekologicznej w Dubrowniku czy targi serów w Grubišno Polje, gdzie prezentuje się sery wysokiej jakości.

O jakości i renomie sera „Lički škripavac” świadczą liczne nagrody i złote medale zdobyte przez producentów tego sera. Producenci z żupanii licko-seńskiej uczestniczyli ze swoimi produktami w 2019 r. w Międzynarodowych Targach Rolniczych w Nowym Sadzie, które są największym wydarzeniem rolniczym w Europie Południowo-Wschodniej i w których uczestniczą najważniejsi producenci z tego sektora gospodarki. Zdobyli oni główny złoty medal w ramach oceny jakości produktów mlecznych, serów i lodów, przy czym nagrodzono również „Lički škripavac”. W targach CROAGRO w 2019 r. w Zagrzebiu uczestniczyło około 460 wystawców z 28 krajów. W ramach tego wydarzenia przeprowadzono krajową ocenę serów następującą po sześciu ocenach na szczeblu regionalnym, a serowi „Lički škripavac” przyznano złoty medal.

Ponadto w celu zwiększenia widoczności i promowania produkcji tradycyjnych serów, wśród których znacząco wyróżnia się „Lički škripavac”, rada turystyczna żupanii licko-seńskiej zainicjowała i wdrożyła projekt szlaku serów w tej żupanii.

Poza renomą, jaką odznacza się „Lički škripavac”, podczas wydarzeń, w ramach których promuje się jego nazwę i jakość, a także widoczność regionu, z którego pochodzi, jego rozpoznawalność znalazła również wyraz w różnych artykułach naukowych, takich jak opracowanie Martiny Marić, Mladenki Šarolića, Mirko Smoljića, Maji Macury i Marijo Čačmića (2010 r.) „Sery chorwackie i importowane na rynku krajowym”, w którym stwierdzono, że „Region Liki słynie z produkcji sera »Lički škripavac«”. Opracowanie to opublikowano w ramach w 2. KONFERENCJI MIĘDZYKRAJOWEJ „Vallis AUREA” w 2010 r., s. 779–783.

W przeprowadzonym niedawno w 2020 r. badaniu „Povezanost sira škripavca s područjem njegove proizvodnje” [Związek „skrzypiącego” sera z jego obszarem produkcji] Roberta Lovrinov, studentka Wydziału Rolnictwa [Uniwersytet w Zagrzebiu], wykazała, że aż 76 % badanych osób kojarzyło „skrzypiący” ser z Liką jako obszarem pochodzenia.

W 2008 r. „Lički škripavac” włączono do wykazu chronionych skarbów kultury chorwackiego Ministerstwa Kultury (decyzja Ministerstwa Kultury określająca cechy charakterystyczne niematerialnego skarbu kultury, Zagrzeb, 2008 r.).

O znaczeniu sera „Lički škripavac” jako produktu, który decyduje o charakterze regionu Liki, świadczy również fakt, że ser ten został uwzględniony w 2007 r. w opracowaniu książkowym „Vodič kroz hrvatske gastro ikone” (chorwackim przewodniku dla smakoszy), w którym ser ten przedstawiono jako produkt specyficzny dla regionu Liki. Uwzględniono go również w broszurze „Hrvatska eno-gastronomija” [Winiarstwo i gastronomia Chorwacji], opublikowanej przez Chorwacką Krajową Radę Turystyki w 2008 r., jako cechę charakterystyczną lokalnej gastronomii Liki.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Izmijenjena\\_Specifikacija\\_Licki\\_skrpavac.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Izmijenjena_Specifikacija_Licki_skrpavac.pdf)