Udruga „Komiški rogač“

Ribarska 10

21485 Komiža

KOMIŠKI ROGAČ

Oznaka zemljopisnog podrijetla

Specifikacija proizvoda

Komiža, studeni 2021.

Sadržaj

1. NAZIV PROIZVODA 3
2. OPIS PROIZVODA 3
2.1. „Komiški rogač“ – plod 3
2.1.1. Opća definicija proizvoda 3
2.1.2. Opis gotovog proizvoda 3
2.2. „Komiški rogač“ – mljeveni 3
2.2.1. Opća definicija proizvoda 3
2.2.2. Opis gotovog proizvoda 4
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE 4
4. DOKAZ O PODRIJETLU 4
5. POSTUPAK PROIZVODNJE 6
5.1. Proizvodnja „Komiškog rogača“ - ploda 6
5.1.1. Branje 6
5.1.2. Skladištenje i pakiranje 7
5.2. Proizvodnja „Komiškog rogača“ – mljeveni 7
5.2.1. Priprema sirovine 7
5.2.2. Mljevenje 7
5.2.3. Pakiranje 8
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA 8
6.1. Posebnost zemljopisnog područja 8
6.1.1. Prirodni čimbenici 8
6.1.2. Povijesna povezanost 8
6.2. Posebnost proizvoda 10
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda 11
8. Specifična pravila označavanja proizvoda 13
Popis literature: 14
Prilog 3 - Analitička izvješća 14
Prilog 6 – Povijesni pokazatelji 14

Prilog 7 – Pokazatelji sorte..... 14

Prilog 8 – Rezultati anketnog istraživanja..... 14

Prilog 9 – Pokazatelji ugleda..... 15

1. NAZIV PROIZVODA

„Komiški rogač“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. „Komiški rogač“ – plod

2.1.1. Opća definicija proizvoda

„Komiški rogač“ - plod je tehnološki zreli plod autohtone sorte rogača Komiški krupni s područja otoka Visa (sinonimi Komiški veliki i Komiški tusti) vrste *Ceratonia Siliqua L.* koja je upisana u Hrvatsku banku biljnih gena (Croatian Plant Grenetic Resources database, šifra FRU00317), (Prilog 1 – Izvod iz Hrvatske banke biljnih gena, 2014).

2.1.2. Opis gotovog proizvoda

„Komiški rogač“ - plod je tehnološki zreli, cjeloviti plod rogača sorte Komiški krupni.

Organoleptička svojstva tehnološki zrelog ploda „Komiškog rogača“ su: tamnosmeđa boja, izduženi i blago savijen oblik mahune zaobljenih vrhova, izraženije slatkasti okus i miris na čokoladu i kakao te iznimno snažna i intenzivna aroma koja također podsjeća na čokoladu i kakao.

Fizikalna svojstva tehnološki zrelog ploda „Komiškog rogača“ su: blago naborana, tvrda, glatka i sjajna površina te svijetlosmeđa, u odnosu na koru mekša unutrašnjost ploda (pulpa), krte strukture s tamnosmeđim, čvrstim, tvrdim i zaobljenim te blago spljoštenim sjemenkama. Duljina ploda iznosi od 10 do 20 cm, a masa ploda iznosi od 17 do 40 grama (Prilog 2 – Fotografije proizvoda).

Proizvodni oblik „Komiški rogač“ – plod prema kemijskom sastavu sadrži minimalno:

- 40,0 % ukupnih šećera (Prilog 3.1. – Analitičko izvješće „Komiški rogač“ - plod)

- 0,17 % (170 mg) kalcija u suhoj tvari (Prilog 3.3. – Analitičko izvješće kalcij „Komiški rogač“).

2.2. „Komiški rogač“ – mljeveni

2.2.1. Opća definicija proizvoda

„Komiški rogač“ – mljeveni je proizvod dobiven mljevenjem zrelih te prethodno osušenih plodova rogača sorte Komiški krupni.

2.2.2. Opis gotovog proizvoda

„Komiški rogač“ – mljeveni je svijetlosmeđe boje te njegova tekstura može biti od glatke do hrapave (Prilog 2 – Fotografije proizvoda). Ukoliko je mljeveni rogač glatke teksture, ona je fina na dodir, dok je hrapava tekstura gruba na dodir. Mljeveni rogač je izraženije slatkastog okusa te intenzivnijeg mirisa po čokoladi i kakau od tehnološki zrelog ploda rogača jer se prilikom lomljenja kore miris otpušta jačim intenzitetom te je zbog toga izraženiji nego kod cijelog tehnološki zrelog ploda.

Proizvodni oblik „Komiški rogač“ – mljeveni prema kemijskom sastavu sadrži minimalno:

- 40,0 % ukupnih šećera (Prilog 3.2. – Analitičko izvješće „Komiški rogač“ - mljeveni)

- 0,17 % (170 mg) kalcija u suhoj tvari (Prilog 3.3. – Analitičko izvješće kalcij „Komiški rogač“).

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Sve ključne faze u proizvodnji proizvoda „Komiški rogač“ odvijaju se isključivo na području otoka Visa.

Zemljopisno područje proizvodnje „Komiškog rogača“ obuhvaća otok Vis, koji je omeđen prirodnom obalnom granicom, te odvojen morem od susjednih otoka i kopna. Smješten je između 43° 12´´ i 43° 5´ 6´´ sjeverne geografske širine, te 16° 3´ i 16°15´ 48´´ istočne geografske dužine, u centralnom dijelu Jadranskog mora. Otok Vis od najbližeg većeg otoka Hvara dijeli 18 km široki Viški kanal. Površina otoka je 89 km^2, a otok se pruža u smjeru istok- zapad u duljini od 17 km zrače linije (rt Barjaci – rt Kampanel), dok mu maksimalna širina iznosi 8 km (Pritišćina – Oključina). Duljina obalne linije otoka iznosi 76,7 km, s dvije velike uvale duboko usječene u otok – viški i komiški zaljev. Otok Vis administrativno pripada Splitsko-dalmatinskoj županiji i obuhvaća dva administrativna Grada: Vis i Komižu (Prilog 4 – Zemljopisno područje proizvodnje (Karte)).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Sustav sljedivosti proizvoda „Komiški rogač“ prati se kroz dokumentaciju, odnosno propisane obrasce koje vodi svaki proizvođač, a koji sadrže sve potrebne elemente i informacije kako bi se osigurala provedba svih koraka u proizvodnji te stavljanju na tržište proizvoda „Komiški rogač“.

Proizvođači svake godine vode evidenciju o svojoj proizvođačkoj jedinici te proizvodnim

površinama s kojih će se dobivati sirovina za proizvodnju „Komiškog rogača“, na za to predviđenom obrascu (Obrazac 1 – Godišnja evidencija proizvođačke jedinice i proizvodnih površina). Obrazac sadrži slijedeće informacije:

Proizvođačka jedinica: godina, naziv proizvođača, adresa proizvođača, pravni oblik proizvođača, OIB/MB i broj proizvođačke jedinice, a koji se sastoji od kombinacije OIB-a i godine upisa (npr. 12345678901-2019).

Proizvodne površine: redni broj proizvodne površine, naselje, ARKOD ID poljoprivredne površine na kojoj se nalazi proizvodna površina ili broj katastarske čestice s koje je vršen otkup sirovine za proizvodnju „Komiškog rogača“. Broj katastarske čestice upisuje za poljoprivrednu površinu u slučaju da sirovina za proizvodnju „Komiškog rogača“ dolazi od kooperanata koji nisu upisani u Upisnik OPG-ova.

S obzirom na dodijeljeni broj proizvođačke jedinice i redni broj proizvodne površine, temeljni dokaz sljedivosti proizvodnje proizvoda „Komiški rogač“ nadalje predstavlja broj ARKOD ID poljoprivredne površine na kojoj se nalazi proizvodna površina za proizvodnju „Komiškog rogača“, odnosno broj katastarske čestice ukoliko se radi o otkupljenoj sirovini za proizvodnju „Komiškog rogača“ za kooperante koji nisu upisani u Upisnik OPG-ova.

Nadalje, svaki proizvođač vodi evidenciju o sirovini za proizvodnju „Komiškog rogača“ na propisanom obrascu (Obrazac 2 – Evidencija sirovine), koji sadrži slijedeće informacije: ARKOD ID/Broj katastarske čestice, datum branja, ubrana količina (u kg). Proizvođač je dužan izvršiti samo-evidenciju sirovine za proizvodnju „Komiškog rogača“ a obvezno prije stavljanja proizvoda na tržište.

Daljnji sustav sljedivosti kroz proizvodni proces, temeljen na ARKOD ID-u/Broju katastarske čestice, vodi svaki proizvođač na propisanom obrascu (Obrazac 3 – Evidencija proizvodnje i proizvoda), u kojem su propisane sve potrebe informacije kako bi se zadovoljili propisani proizvodni procesi i obilježja proizvodnih oblika „Komiški rogač“ – plod i „Komiški rogač“ - mljeveni. Obrazac sadrži slijedeće informacije:

„Komiški rogač“ - plod: ARKOD ID/Broj katastarske čestice, ukupna količina sirovine (u kg), datum i lokacija skladištenja, datum i lokacija pakiranja, količina pojedinog oblika plasiranja proizvoda na tržište - pakiranja (u kg) i/ili rinfuza (u kg).

„Komiški rogač“ - mljeveni: ARKOD ID/Broj katastarske čestice, ukupna količina sirovine (u kg), datum/period i lokacija sušenja, datum i lokacija mljevenja, datum i lokacija pakiranja

proizvoda, količina pojedinog oblika plasiranja proizvoda na tržište - pakiranja (u kg) i/ili rinfuza (u kg).

5. POSTUPAK PROIZVODNJE

„Komiški rogač“ tehnološki zreli plod i mljeveni proizvode se od sirovine - plodova rogača autohtone sorte Komiški krupni, vrste *Ceratonia Siliqua L.,* za što su neophodna i ključna klimatska obilježja uzgojnog područja na otoku Visu, koja pogoduju rastu biljke te dozrijevanju plodova ove sorte, odnosno svim fenofazama biljke rogača opisanim u poglavlju 5.1. Potom slijede proizvodne faze branja, sušenja, mljevenja i pakiranja, za koje su se razvile specifične lokalne metode i znanja tijekom višestoljetne tradicije uzgoja i prerade na području otoka Visa.

5.1. Proizvodnja „Komiškog rogača“ - ploda

Klimatski uvjeti zemljopisnog područja iz točke 3. Specifikacije pogoduju slijedećim fenofazama biljke rogača:

Godišnji razvojni ciklus rogača sorte Komiški krupni započinje u proljeće otvaranjem mladih listova. Nakon cvatnje plodovi se razvijaju u tri faze. Prva započinje u listopadu nakon oplodnje i u njoj se plod vrlo sporo razvija do početka proljeća, kada nastupa druga faza u kojoj plod naglo raste i razvija se u zelenu mahunu. U lipnju plod ulazi u treću fazu (fazu šare) i tada se počinje sušiti, a kora mu iz zelene boje prelazi u tamnosmeđu. Tehnološka zrelost ploda „Komiškog rogača“ je razdoblje kolovoza i rujna.

5.1.1. Branje

Branje plodova „Komiškog rogača“ započinje krajem kolovoza i traje do sredine listopada. Branje se odvija ručno ili uz pomoć tradicionalnih alata – štapova i prostirki, pri čemu je potrebno pristupiti pažljivo radi mogućnosti oštećenja pupova i cvjetova, jer je doba berbe ujedno doba cvatnje rogača. U berbi sudjeluje više generacija članova obitelji prenoseći iskustvo i vještinu berbe „Komiškog rogača“. Branje se vrši nakon zrelosti ploda kada čitav plod „Komiškog rogača“ poprimi tamno smeđu boju te dobiva izraženije sladak okus i miris po čokoladi i kakau. Za branje je bitna osobna procjena berača temeljena na generacijskoj predaji, iskustvu i znanju potrebnim za određivanje zrelosti ploda kada on pregledom, opipom, lomljenjem i kušanjem samog ploda s nekoliko proizvoljno odabranih stabala procjenjuje da li je plod vanjskim izgledom, strukturom pulpe te okusom, spreman za berbu, skladištenje i preradu (mljevenje). Pri pregledu karakterističnog vanjskog izgleda i strukture pulpe za tehnološki zreli plod, berač procjenjuje

prosječnu duljinu plodova, tamnosmeđu boju, tvrdoću kore na dodir, poprečnim lomljenjem ploda procjenjuje svijetlosmeđu boju i krtost pulpe, dok kušanjem i mirisom procijenjuje njegov karakterističan izraženije slatkasti okus i miris na čokoladu i kakao. Ručna berba doprinosi boljoj očuvanosti i izostanku oštećenja ploda. Također jako je bitna procjena i prepoznavanje optimalnih vremenskih uvjeta za branje i sakupljanje plodova, pri čemu je važno plodove ubrati prije kasno-ljetnih i rano-jesenskih padalina krajem kolovoza i početkom rujna, jer u suprotnom plod upija vodu i postaje lako kvarljiv, što nepovoljno utječe na izgled i kvalitetu proizvoda, njegovo skladištenje i preradu (mljevenje). Prilikom branja i sakupljanja vrši se selekcija fizički neoštećenih plodova „Komiškog rogača“ koji se odvajaju od oštećenih plodova i odlažu u posebne sanduke.

5.1.2. Skladištenje i pakiranje

Nakon branja tehnološki zreli plodovi rogača skladište se u tamnim suhim i prozračnim prostorijama. Pakiranje tehnološki zrelih plodova rogača obavlja se u pletenim mrežastim vrećama, kartonskim kutijama ili PVC sanducima namjenjenim držanju hrane, mase od 1 do 25 kg sa sadržanim nazivom „Komiški rogač“. Plodovi namjenjeni tržištu u obliku tehnološki zrelog rogača u pakiranju mogu sadržavati do 60 plodova po kilogramu. Gotov tehnološki zreli plod rogača se u ovom obliku može stavljati i u rinfuzi.

5.2. Proizvodnja „Komiškog rogača“ – mljeveni

5.2.1. Priprema sirovine

Nakon berbe, plodovi rogača namijenjeni za proizvodnju proizvoda „Komiški rogač“ – mljeveni, odlažu se u pletene mrežaste vreće ili PVC sanduke namijenje držanju hrane, te se skladište u tamne, suhe i prozračne prostorije s prirodnim strujanjem zraka čime se sprječava gubitak nutritivnih svojstava u plodovima. Sušenje plodova „Komiškog rogača“ nastupa neposredno prije mljevenja, a suše se u šušari pod kontroliranim uvjetima, radi postizanja optimalnog udjela vlage u plodovima na ispod 10 %. Sušenje se odvija na temperaturama do 40 °C radi sprečavanja gubljenja nutritivnih svojstava u plodovima.

5.2.2. Mljevenje

Mljevenje osušenih plodova rogača odvija se kroz dvije faze. Prva faza predstavlja tzv. grubo mljevenje na veličinu komada plodova 1 do 2 cm, nakon koje slijedi tzv. fino mljevenje na željenu veličinu čestica. Mljevenje se provodi u mlinovima čekićarima ili disk-prstenastim na

pogon elektromotorom.

5.2.3. Pakiranje

„Komiški rogač“ – mljeveni pakira se u papirnate (natron) vrećice ili kartonske kutije mase 0,1 do 1 kg sa sadržanim nazivom „Komiški rogač“. Osim navedenog, gotov „Komiški rogač“ – mljeveni plasira se i u rinfuzi.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Uzročno-posljedična veza proizvoda „Komiški rogač” i otoka Visa temelji se na posebnim značajkama (koje su rezultat tradicije uzgoja/proizvodnje i zemljopisnih uvjeta) te ugledu proizvoda „Komiški rogač

6.1. Posebnost zemljopisnog područja

Posebnosti otoka Visa za proizvodnju „Komiškog rogača“ proizlaze iz njegovih povoljnih prirodnih obilježja koji omogućavaju uzgoj, tj. rast i dozrijevanje plodova rogača, te višestoljetne tradicije uzgoja rogača na otoku Visu.

6.1.1. Prirodni čimbenici

Proizvod „Komiški rogač“ je određen geografskim područjem proizvodnje na kojem su prisutni povoljni eko-fiziološki uvjeti za rast, dozrijevanje plodova rogača te postizanja njegovih ključnih organoleptičkih, fizikalnih i kemijskih karakteristika.

Otok Vis se nalazi u mediteranskoj klimatskoj zoni, što znači da su ljeta suha i vruća, zime blage i vlažne, a najveće količine padalina koncentrirane su u zimskoj polovici godine, tako da je dominantni tip klime na otoku sredozemna klima s vrućim ljetima (prema Koppenovoj klasifikaciji Csa klima). Zbog svog geografskog položaja, kojeg ponajprije obilježava udaljenosti od okolnih otoka i kontinentalnog kopna, klimatske značajke otoka Visa su pod jakim utjecajem mora. Količina sunčanih sati otoka Visa (insolacija) iznosi oko 2.800 godišnje.Prosječna godišnja temperatura zraka otoka Visa (mjerna postaja Komiža) je 17 °C, dok se srednje godišnje vrijednosti zimske temperature zraka kreću od 7,5 °C do 13,5 °C, a srednje godišnje vrijednosti ljetne temperature kreću se od 22,8 °C do 27,5 °C (Prilog 5 – Klimatološki pokazatelji - Krklec i dr., 2012. Neke značajke klime otoka Visa, str. 149.-157.).

6.1.2. Povijesna povezanost

Uzgoj „Komiškog rogača“ ima višestoljetnu tradiciju na otoku Visu, koja datira iz vremena antičke grčke. Prve sadnice na otoku Visu donijeli su Grci u 4. st. pr. Kr., kada su osnovali koloniju Issu na području današnjeg grada Visa. Sadnja nasada rogača na otoku Visu intenzivirala se u doba venecijanske vlasti, posebice u Komiži, kako Božanić navodi da je:

„…nastala i posebna sorta, tzv. „komiški dugi rogač“, kada je postojao poseban zakon koji se odnosio na sadnju i uzgoj rogača, a u isto je vrijeme uvjet za ženidbu bila sadnja određenog broja stabala rogača. S pojavom filoksere u 19. st., dolazi do propadanja brojnih vinograda, pa su se na njihova mjesta sadili rogači.“ (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.1. Božanić, J., 2005. Kruh svetoga Ivana - Prolegomena za jednu moguću hermeneutiku mediteranskoga florarija, str. 112. i 113.). Danas u Komiži egzistira nasad rogača, tzv. arbretum rogača, s primjercima stabala starijima od 500 godina (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.2. Božanić, J., 2008. Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary).

Prema povjesničaru Grgi Novaku „*1847. godine ostvareni prihod od rogača bio je veći nego cjelokupni prihod ribarstva na otoku Visu.*“ (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.3. Novak, G.,1961. Vis, str. 227. i 261.) Za vrijeme Drugog svjetskog rata, prema povijesnim izvorima, u uvjetima gladi i siromaštva, upravo su plodovi rogača prehranili otočno, kao i brojno doseljeno stanovništvo u izbjeglištvu (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.1. Božanić, J., 2005. Kruh svetoga Ivana - Prolegomena za jednu moguću hermeneutiku mediteranskoga florarija, str. 114). Prema podacima iz statističkog ureda Narodnog odbora kotara Vis, 1952. godine je na otoku Visu bilo 6.823 stabla rogača, a danas je ta brojka manja. S preko 90 % je zastupljena autohtona sorta s otoka Visa Komiški tusti rogač (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.4. Demaria, Z., 2011. Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu, Završni rad, Agronomski fakultet Sveušilišta u Zagrebu – Sveučilište u Splitu i Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split, str. 11).

Prerada (mljevenje) rogača u Komiži datira iz 1980. godine, kada je poljoprivredna zadruga Komiža zakupila mlin čekićar, a 1997. godine je napravljena sušara za rogače (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.4. Demaria, Z., 2011., Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu, Završni rad, Agronomski fakultet Sveušilišta u Zagrebu – Sveučilište u Splitu i Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split, str. 11), a kontinuitet prerade se održao do danas prema načelima tradicionalne proizvodnje (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.5. Potvrda Poljoprivredne zadruge Komiža).

6.2. Posebnost proizvoda

Rogač zbog svoje slabe otpornosti na hladnoću i mrazeve u Hrvatskoj je rasprostranjen na uskom obalnom pojasu srednjeg i južnog Jadrana i samo na nekim otocima. Specifičnost proizvoda „Komiški rogač“ proizlazi iz jedinstvenih organoleptičkih, fizikalnih i kemijskih svojstava autohtone sorte Komiški krupni kao sirovine za proizvodnju ovog proizvoda, koji podrazumijevaju duljinu ploda od 10 do 20 cm i masu ploda od 17 do 40 grama, te udio ukupnih šećera od minimalno 40,0 % u proizvodnom obliku „Komiški rogač“ - plod, izraženije slatkasti okus i miris na čokoladu i kakao te udio ukupnih šećera od minimalni 40,0 % u proizvodnom obliku „Komiški rogač“ - mljeveni.

Naime, ova autohtona sorta prepoznata je kao jedna od najperspektivnijih sorti rogača koje se uzgajaju na području hrvatske obale i otoka, a koje se pri tome konzumiraju kao svježe voće ili prerađevine. O tome svjedoče znanstveni dokazi, pa tako Š. Bubić među najboljim sortama spominje na prvome mjestu „Komiški krupni s otoka Visa“ (Prilog 7 Pokazatelji sorte, 7.1. Bubić, 1977., Specijalno voćarstvo, str. 693). Srečec i dr. u komparativnom morfometrijskom istraživanju morfoloških osobina mahuna i sjemenki rogača lokalne sorte “Komižki rogač” i populacija rogača susjednih otoka, za koje je utvrđeno da pripadaju genetski srodnim populacijama rogača, pokazuju kako su upravo prosječna duljina mahune sorte Komiški rogač od 18,17 cm i prosječna masa mahune sorte Komiški rogač od 32,63 g veći u odnosu na opisane karakteristike plodove s preostalih uzorkovanih biljaka rogača otoka Visa te otoka Hvara, Šolte i Drvenika Malog. Pa tako prosječna duljina mahune preostalih rogača s otoka Visa iznosi 13,28 cm, otoka Šolte 13,92 cm, otoka Hvara 14,36 cm te otoka Drvenika Malog 17,73 cm, te prosječna masa mahune preostalih rogača s otoka Visa iznosi 21,73 g, otoka Šolte 19,39 g, otoka Hvara 17,37 g te otoka Drvenika Malog 28,53 (Prilog 7 Pokazatelji sorte, 7.2. Srečec, s. i dr., 2017. Usporedba morfoloških svojstava mahuna i sjemenki rogača iz populacija srednjodalmatinskih otoka s osvrtom na lokalnu sortu “Komižki rogač“).

Jedinstvena organoleptička, fizikalna i kemijska svojstava proizvoda „Komiški rogač“ proizlaze iz tradicionalnog načina proizvodnje „Komiškog rogača“ na otoku Visu, koji obuhvaća prepoznavanje optimalnih vremenskih uvjeta za branje i sakupljanje plodova, pri čemu je važno plodove ubrati prije kasno-ljetnih i rano-jesenskih padalina krajem kolovoza i početkom rujna, jer u suprotnom plod upija vodu i postaje lako kvarljiv, kao i osobnu procjenu berača temeljenu na generacijskoj predaji, iskustvu i znanju potrebnim za određivanje zrelosti ploda kada on pregledom, opipom, lomljenjem i kušanjem samog ploda s nekoliko proizvoljno odabranih stabala, procjenjuje je li plod vanjskim izgledom, strukturom pulpe te okusom, spreman za berbu, skladištenje i preradu (mljevenje). Prepoznavanje ovih uvjeta rezultira branjem plodova rogača

koji imaju autentičan slatskati okus i miris na čokoladu i kakao, značajne količine šećera od minimalno 40 % te značajnu veličinu od10 do 20 cm i masu ploda od 17 do 40 grama.

Ugled koji ima „Komiški rogač" se ogleda u činjenici da se koristi u gastronomiji te je postao sastojak za pripremu raznih slatkih jela, napitaka te pekarskih proizvoda (Prilog 9 – 9.2 Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija, članak "Komiški rogač: "Dugovječni stanovnik Mediterana koji je othranio generacije otočana", 2019, https://www.skmer.hr/komiski-rogac-dugovjecni-stanovnik-mediterana-koji-je-othranio-generacije-otocana/). Zbog značajnih količina šećera, te karakterističnog izraženije slatkastog okusa i mirisa po kakau i čokoladi, ugled "Komiškog rogača" temeljenog na gastronomiji očituje se posebice u slastičarstvu te je sastojak za pripremu brojnih slastičarskih pripravaka, kao što su kreme, kolači i slatki napitci pa se tako spominje u slastičarskim receptima raznih suvremenih kuharica, pri čemu se upotrebljava kao nadomjestak za šećer i druga uobičajeno korištena sladila (Prilog 9 – 9.3 BioandBio recepti, Komiški rogač na vruće, 26.11.2018., https://www.biobio.hr/recepti/komiski-rogac-vruce-2841/, 9.4 Coolinarika by Podravka, Torta od rogača, https://www.coolinarika.com/recept/torta-od-rogaca-8683f41e-6441-11eb-a9bc-0242ac120041, aktivno 1.3.2021., 9.8 BioandBio recepti, Rogačnjača koju ćeš voljeti do zadnjeg komadića, 13.12.2018., https://www.biobio.hr/bioblogija/rogacnjaca-koju-ces-voljeti-do-zadnjeg-komadica-2846/, 9.9, Slatka tvornica Medenko, Sladoled od rogača, https://www.facebook.com/slatkatvornicamedenko/photos/1511427252306132, 24.11.2017.).

"Komiški rogač" – mljeveni zbog svojeg mirisa i arome je često korištena namirnica za pripremu slatkih jela kojima daje prepoznatljivu notu okusa i mirisa, o čemu svjedoči recept kolača od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela (Prilog 9 – 9.5 Bake me by Nina Mrvica, Kolač od rogača i jabuke s kremom od čokolade i slanog karamela, https://bakeme.com.hr/kolac-od-rogaca-i-jabuke-s-kremom-od-cokolade-i-slanog-karamela/, aktivno 1.3.2021.).

Proizvod „Komiški rogač" ugled također temelji na oznaci Hrvatski otočni proizvod (HOP) dobivenoj 2016. godine, a koju dodjeljuje Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova Europske unije sa ciljem poticanja otočnih proizvođača u proizvodnji autohtonih izvornih proizvoda (Prilog 9 – Pokazatelji ugleda, 9.1. Katalog HOP, 2016, str. 41. i 263).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda

Zahvaljujući klimatskim uvjetima na otoku Visu, tj. srednjoj godišnjoj temperaturi zraka i insolaciji, odnosno broja sunčanih sati godišnje, proizvod „Komiški rogač" ima vrlo pogodne uvjete za rst i dizrijevanje na otoku Visu.

Nasadima stabala rogača sorte Komiški krupni pogoduje područje gdje prevladava sredozemna klima s blagim zimama, toplih proljeća te vrućih ljeta, dok je su za postizanje karakterističnih organoleptičkih, fizikalnih i kemijskih svojstava ključni klimatski elementi insolacije od oko 2800 sati godišnje te srednje godišnje temperature zraka od 17 °C, koji omogućavaju doprinos i pohranjivanje značajnih količina šećera u plodovima rogača što rezultira njegovim izraženije slatkastim okusom i mirisom na čokoladu i kakao te postizanje veličine plodova rogača u vidu duljine od 10 do 20 cm te mase od 17 do 40 g.

Lokalne proizvodne prakse koje su se tijekom višestoljetne tradicije proizvodnje razvile na Visu, obuhvaćaju prepoznavanje optimalnih vremenskih uvjeta za branje i sakupljanje plodova, pri čemu je važno plodove ubrati prije kasno-ljetnih i rano-jesenskih padalina krajem kolovoza i početkom rujna, jer u suprotnom plod upija vodu i postaje lako kvarljiv, što nepovoljno utječe na izgled i kvalitetu proizvoda, njegovo skladištenje i preradu (mljevenje). Također, za branje je bitna osobna procjena berača temeljena na generacijskoj predaji, iskustvu i znanju potrebnim za određivanje zrelosti ploda kada on pregledom, opipom, lomljenjem i kušanjem samog ploda sa svakog stabla procjenjuje da li je plod vanjskim izgledom i strukturom pulpe te okusom, spreman za berbu, skladištenje i preradu (mljevenje). Pri pregledu karakterističnog vanjskog izgleda i strukture pulpe za tehnološki zreli plod, berač procjenjuje prosječnu duljinu plodova, tamnosmeđu boju, tvrdoću kore na dodir, a poprečnim lomljenjem ploda procjenjuje svijetlosmeđu boju i krtost pulpe, dok kušanjem i mirisom procjenjuje njegov karakterističan izraženije slatkasti okus i miris na čokoladu i kakao.

Stanovništvo otoka Visa još je od davnina znalo prepoznati i iskoristiti prirodne čimbenike međusobnog djelovanja prosječne godišnje temperature zraka i godišnje insolacije koji povoljno utječu na karakteristike konačnog proizvoda, jer se uslijed njihovog međusobnog utjecaja stvorio specifičan proizvod karakterističnog izraženije slatkastog okusa i mirisa poput čokolade i kakaa.

O tradiciji uzgoja i proizvodnje „Komiškog rogača“ na otoku Visu, te posebice njegovog povijesnog i ekonomskog značaja za ovaj otok, svjedoči zapis iz lokalnih novina „Viška ric“ u kojem se predlaže zaštita predjela Komiže - Norpina s izuzetno gustim i starim nasadima rogača, kao posebno vrijednim poljoprivrednim zemljištem (Prilog 6 – Povijesni pokazatelji, 6.6. Božanić, J., 1.12.1986. Spasimo rogače!, Viška ric). Također, dodatno svjednočanstvo tradicije proizvodnje ogleda se i u mljevenju rogača u Komiži koje datira iz 1980. godine, kada je poljoprivredna zadruga Komiža zakupila mlin čekićar, a 1997. godine je napravljena sušara za rogače (Prilog 6 Povijesni pokazatelji, 6.4. Demaria, Z., 2011., Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu, Završni rad, Agronomski fakultet Sveušilišta u Zagrebu – Sveučilište u Splitu i

Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split, str. 11).

O ugledu proizvoda „Komiški rogač“ i povezanosti sa područjem otoka Visa pokazuju rezultati ankete provedenih na uzorku od preko 1000 ispitanika u kojoj je čak 82 % ispitanika na pitanje o upoznatosti s nazivom „Komiški rogač“, odgovorilo potvrdno, a njih čak 88 % smatra kako je ovaj proizvod autohtoni proizvod otoka Visa. Isto tako je 69 % ispitanika odgovorilo pozitivno na pitanje da li su ikada konzumirali ovaj proizvod. Nadalje, ispitanici su upravo dva postojeća oblika ovog proizvoda („Komiški rogač“ – plod i „Komiški rogač“ - mljeveni) naveli kao najčešće oblike konzumacije „Komiškog rogača“, od čega je 74 % ispitanika konzumiralo u obliku ploda, a čak 84 % u mljevenom obliku (Prilog 8 - Rezultati anketnog istraživanja, CEDRA Split, 2017).

Povezanost naziva „Komiški rogač” sa zemljopisnim područjem otoka Visa ogleda se i u turističkoj promociji gdje je Turistička zajednica grada Komiže uvrstila lokalnu manifestaciju “Dani rogača” posvećenu kulturi rogača u program “Ljeta u Komiži” već dulji niz godina kao dio kulturno-turističke ponude otoka Visa. Ova se manifestacija odvija tijekom rujna u Komiži, a tom prigodom održavaju se edukativna predavanja o rogaču, organizira se posjet mlinu za mljevenje rogača te se mogu kušati brojni lokalni specijaliteti od rogača (Prilog 9 – 9.6 Manifestacija Dani rogača). Također, privatni iznajmljivači smještaja na otoku Visu spominju i koriste ovu manifestaciju u svojoj promidžbi putem internetskih stranica (Prilog 9 – 9.7 Promidžba privatnog smještaja, https://www.apartmanija.hr/apartmani/dani-rogaca-komiza, aktivno 1.3.2021.).

Povezanosti naziva sa zemljopisnim područjem svjedoči i stara komiška doskočica “Zoc? Za rogoc!” koja se koristi danas u Komiži, a ista je ujedno korištena kao naziv inovativnih proizvoda od autohtonih otočnih namirnica - sirup i džem od rogača, učeničke zadruge “Bravura” iz Visa (Prilog 9 – 9.10 Proizvodi Sirup i džem od rogača, https://www.facebook.com/vis.central/photos/3678432795513563, 8.12.2020.).

7. Podaci o nadležnom tijelu

Ministarstvo poljoprivrede

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

8. Specifična pravila označavanja proizvoda

Popis literature:

Prilog 1 - Izvod iz Hrvatske banke biljnih gena, 2014

Prilog 2 – Fotografije proizvoda

Prilog 3 - Analitička izvješća

3.1. Analitičko izvješće_"Komiški rogač" - plod

3.2. Analitičko izvješće_"Komiški rogač" – mljeveni

Prilog 4 – Zemljopisno područje proizvodnje (Karte)

Prilog 5 – Klimatološki pokazatelji

Krklec i dr., 2012. Neke značajke klime otoka Visa, Naše more, 59 (3-4)

Prilog 6 – Povijesni pokazatelji

6.1. Božanić, J., 2005. Kruh svetoga Ivana - Prolegomena za jednu moguću hermeneutiku mediteranskoga florarija, str. 112. i 113.)

6.2. Božanić, J., 2008. Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary 6.3. Novak, G.,1961. Vis, str. 227. i 261.

6.4. Demaria, Z., 2011., Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu, Završni rad, Agronomski fakultet Sveušilišta u Zagrebu – Sveučilište u Splitu i Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split, str. 11.

6.5. Potvrda PZ Komiža

6.6. Božanić, J., 1986. Spasimo rogače!, Viška ric

Prilog 7 – Pokazatelji sorte

7.1. Bubić, 1977. Specijalno voćarstvo, str. 693

7.2. Srečec, S. i dr., 2017. Usporedba morfoloških svojstava mahuna i sjemenki rogača iz populacija srednjodalmatinskih otoka s osvrtom na lokalnu sortu "Komižki rogač", 52. hrvatski i 12. međunarodni simpozij agronoma, 12.-17. veljače 2017., Dubrovnik.

Prilog 8 – Rezultati anketnog istraživanja

Prilog 9 – Pokazatelji ugleda

9.1. Katalog HOP 2016.
9.2 ŠKMER
9.3 Komiški rogač na vruće

9.4 Torta od rogača

9.5 Kolač od rogača i jabuke

9.6 Manifestacija Dani rogača

9.7 Promidžba privatnog smještaja

9.8 Rogačnjača

9.9 Sladoled od Komiškog rogača

9.10 Proizvodi Sirup i džem od rogača