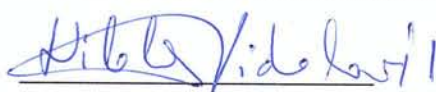


Naziv skupine: UDRUGA PROIZVOĐAČA LIČKOG KRUMPIRA

**LIČKI KRUMPIR**  
**OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA**

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

Specifikaciju izradio: Nikola Vidaković i suradnici





Studeni 2014.

---

## SADRŽAJ:

1. NAZIV PROIZVODA.....	3
2. OPIS PROIZVODA.....	3
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE.....	3
4. DOKAZ O PODRIJETLU.....	4
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA.....	5
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA.....	6
6.1. Posebnost zemljopisnog područja.....	6
6.2. Posebnost proizvoda.....	8
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda...9	
7. PODACI O CERTIFIKACIJSKOM TIJELU.....	10
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA.....	10
9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA.....	10

## 1. NAZIV PROIZVODA

### LIČKI KRUMPIR

## 2. OPIS PROIZVODA

„Lički krumpir“ su gomolji namijenjeni tržištu za prehranu ljudi, te je za većinu potrošača najvažniji vanjski izgled i kulinarska svojstva (proba kuhanja). Veličina gomolja je minimalno promjera 35 mm (izračunato kao dužina jedne strane kvadratnog otvora mreže kroz kojeg gomolj prolazi bez uporabe sile), oblik gomolja je duguljasto ovalan.

Lički krumpir spada u kategoriju 1.6. Voće i povrće, žitarice u prirodnom stanju ili prerađene.

Za proizvodnju ličkog krumpira koristi se sjeme udomaćenih sorata Dessire, Bintje ili Viktorija ili sorata sličnih karakteristika, koje kao sortnu karakteristiku imaju minimalno 19 % suhe tvari (visok sadržaj škroba).

Organoleptička svojstva:

Izgled gomolja: glatke do hrapave ljuske, pokožica je žute do smeđe ili crvenkaste boje;

Boja mesa (mekote) gomolja: svijetlo bijele do žute boje mesa;

Tekstura mesa gomolja: fina-sitnozrna;

Okus gomolja: brašnast okus tj. prhak ili suh, zbog većeg postotka suhe tvari (visok sadržaj škroba) jer pokazuje sklonost raskuhavanju odnosno, pri jedenju se osjeti punoća u ustima

Primjer izgleda i tradicionalnog načina trženja „Ličkog krumpira“ nalazi se u prilogu 2.

## 3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE

Područje uzgoja „Ličkog krumpira“ je zemljopisno područje Like. Lika je kontinentalna regija u jugo-zapadnoj Hrvatskoj, unutar visoko planinskog okvira (Velebit na jugu i zapadu, Plješivica na istoku te Kapela na sjeveru). Geografska karta Like s ucrtanim granica područja uzgoja „Ličkog krumpira“ nalazi se u prilogu 3. (Zemljovid područja uzgoja Ličkog krumpira i Zemljovid Republike Hrvatske s područje Like).

Unutar toga prirodnog okvira nalaze se mnogobrojna krška polja i to: 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 s Rudopoljem, Veliko i Malo Popinsko polje, Brezovačko polje, Srb-Suvajsko polje, Kosničko polje i Poljice, Brinjsko polje, Stajničko polje, Vodotečko polje s Križpoljem, Gostovo polje, Ličko-jaseničko polje Potpoljem i Saborskim poljem, a najveće je Ličko i Gacko polje. Detaljni opis nabrojanih krških polja nalazi se u prilogu 4 (A. Škorić i suradnici, Tla gorske Hrvatske, 1984).

Lika u kojoj su smještana nabrojena krška polja nalazi se u dvije administrativne regije i to najvećim dijelom u Ličko-senjskoj županiji i manjim dijelom u Zadarskoj županiji. Navedeno područje odnosi se na sva mjesta koja se nalaze iznad 400 m.n.v. a to su slijedeće lokalne

samouprave: gradovi Gospić, Otočac i Senj, općine Brinje, Vrhovine, Plitvička Jezera, Perušić, Udbina, Lovinac, Gračac, Donji Lapac, Karlobag.

#### 4. DOKAZ O PODRIJETLU

Sljedivost proizvodnje „Ličkog krumpira“ prati se od evidencije sorata koje se koriste za sadnju navedenog proizvoda pa do konačnog proizvoda. Za proizvodnju ličkog krumpira koristi se sjeme udomaćenih sorata Dessire, Bintje, Viktorija i drugih sorata sličnih karakteristika (minimalni sadržaj suhe tvari 19%).

Proizvođači ličkog krumpira svake godine prijavljuju površine na kojima je zasađen „Lički krumpir“ Udruženju proizvođača – UDRUZI PROIZVOĐAČA LIČKOG KRUMPIRA. U prijavi moraju navesti točnu površinu, br. kč; katastarsku općinu te priložiti Izvod iz katastra. Ukoliko proizvođač nije posjednik zemljišta mora dostaviti Ugovor iz kojeg je vidljivo da ima pravo korištenja istog ili neki drugi dokaz korištenja čestica na kojima prijavljuje proizvodnju ličkog krumpira. Prijava se mora izvršiti do kraja travnja vegetacijske godine u kojoj se zasniva proizvodnja. Prijava se vrši na obrascima koji se nalaze u prilogu 5. (Prijava proizvodnje Ličkog krumpira).

Proizvođači dobivaju brojeve kako bi se mogla pratiti sljedivost proizvoda od sadnje do stola potrošača. Uz osnovni broj, koji označava identitet proizvođača (npr. 1; 2; 3 ...), proizvođači dobivaju i podbrojeve (npr. 01; 02; 03...), koji označavaju mjesto proizvodnje. Mjesto proizvodnje predstavlja jednu parcelu ili više parcela koji čine jedinstvenu proizvodnu cjelinu. Prilikom prijave, svake godine, uz osnovni broj proizvođača, koji je trajan, proizvođači dobivaju i određeni broj podbrojeva, koji označavaju mjesta proizvodnje, a bit će ih ovisno o broju mjesta proizvodnje te proizvodne godine. Mjesto proizvodnje je katastarska čestica ili više njih povezanih u jedinstvenu cjelinu.

Tako će npr. proizvođač (br. 3) koji jedne godine ima tri mjesta proizvodnje ličkog krumpira, imati za tu godinu tri oznake pomoću kojih će biti moguće utvrditi identitet proizvođača i mjesto proizvodnje (npr. 3/01, 3/02, 3/03).

Navedena oznaka mora pratiti krumpir od dodjeljivanja podbroja prilikom prijavljivanja proizvodnje pa do prodaje krumpira krajnjem kupcu-potrošaču. Udruženje svake godine vodi detaljnu evidenciju proizvodnje „Ličkog krumpira“ sa mjestima proizvodnje i dodijeljenim oznakama za svako mjesto proizvodnje. Obrazac evidencije nalazi se u prilogu 6.(Evidencija proizvodnje).

To znači da prilikom skladištenja, bez obzira na tip skladišta, krumpir mora pratiti navedena oznaka. Također, prilikom pakiranja svako pakiranje mora biti označeno istim brojem pa navedena oznaka treba biti sastavni dio lot broja koji je predviđen posebnim propisom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

Proizvođač vodi evidenciju količina prodanog krumpira po mjestu proizvodnje te datumu prodaje bez obzira na način prodaje (bilo da ga prodaje na obiteljskom gospodarstvu, pakirnicama ili trgovačkim lancima). Detaljna evidencija o količini prodanog krumpira vodi se u tablicama koje se nalaze u prilogu 7. (Evidencija količina prodanog krumpira).

Proizvođač svake godine dostavlja evidenciju prodane količine krumpira Udruženju, koja mora biti u skladu s procjenom prinosa koju radi Udruženje za svako mjesto proizvodnje.

Primjer evidencije prodaje nalazi se u prilogu 8. (Evidencija ukupne količine prodanog krumpira).

Proizvođač se obvezuje voditi dnevnik proizvodnje u kojem precizno evidentira sve primijenjene agrotehničke mjere, koje moraju biti u skladu s propisanom tradicijskom tehnologijom proizvodnje „Ličkog krumpira“. Primjer dnevnika proizvodnje nalazi se u prilogu 9. (Dnevnik proizvodnje Ličkog krumpira).

Također se vodi precizna evidencija parcela na kojima se vrši proizvodnja „Ličkog krumpira“, kako bi se mogao pratiti plodored. Evidenciju parcela uz proizvođača vodi i Udruženje. Tablica evidencije parcela nalazi se u prilogu 10. (Evidencija parcela u proizvodnji Ličkog krumpira).

## **5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA**

Proizvodnja „Ličkog krumpira“ počinje sadnjom sjemenskih gomolja sorata koje su navedene i opisane u točki 2. ove specifikacije.

Tijekom navedenih feno faza biljka krumpira ima specifične eko-fiziološke zahtjeve. Navodimo samo one koje su najvažnije za ostvarenje specifičnosti i kvalitete proizvoda s oznakom zemljopisnog podrijetla „Lički krumpir“ kao i tehnologiju proizvodnje i čuvanja. Krumpir se uzgaja na laganim, toplim, pjeskovito ilovastim tlima. Najmanje se mora osigurati dvogodišnji plodored.

U proizvodnji „Ličkog krumpira“ primjenjuju se slijedeće tradicionalne know-how metode uzgoja:

- ista površina ne smije biti zasađena krumpirom više od dvije godine uzastopce, a nakon toga dvije godine ne smije biti zasađen krumpir na toj površini, osim toga može se koristiti tropoljni i širi plodored;
- svaka biljka mora biti posađena na razmak 65-90 x 20-45 cm;
- svake tri godine za uzgoj ličkog krumpira provoditi će se zelena gnojidba ili primjena stajnjaka na korištenim površinama radi održavanja količine organske tvari u tlu.
- vrlo bitno je i obavezno formiranje dovoljno velikih humaka zbog stvaranja dovoljnog prostora za formiranje pravilnih gomolja za izbjegavanje temperaturnih šokova i poželjenja gomolja kao i zbog smanjene mogućnosti infekcije gomolja plamenjačom.

Gnojidba se vrši organskim gnojivima s pravilnim omjerom ugljika i dušika ili mineralnim prema optimalnoj dozi i obliku hranjiva na način da se organsko gnojivo zaorava prilikom jesenske osnovne gnojidbe, a mineralno dodaje prije sadnje te prihranjuje tijekom vegetacije u granulama ili folijarno .

Sadnja se obavlja u čisto, toplo dovoljno prosušeno i dobro kultivirano tlo. Da bi se osigurala dobra prozračnost tla, ne smije se obradom napraviti previše fina struktura. Normalna sezona za sadnju je od sredine travnja do sredine svibnja. Zbog iznimnih vremenskih prilika sezona sadnje se može produžiti i do kraja svibnja.

Nadzemni dio krumpira se odstranjuje otprilike dva tjedna prije vađenja gomolja, a koje uglavnom traje od kraja kolovoza do polovine listopada.

Nakon berbe krumpir se presušuje pri optimalnoj temperaturi i relativnoj vlažnosti, kako bi na gomoljima zarasle rane koje nastaju prilikom vađenja i transporta krumpira do skladišta, ukoliko je to potrebno. Gomolji krumpira nakon procesa zarastanja, ako se čuvaju na duži vremenski period skladište se u prostorima (koji moraju biti hladni i tamni) na 4-10°C - uz održavanje visoke relativne vlažnosti bez formiranja kondenzacije na gomoljima. Pri navedenoj temperaturi jedan duži period ne dolazi do klijanja krumpira, pa ga uglavnom nije potrebno tretirati inhibitorima rasta. Hlađenje krumpira na odgovarajućoj temperaturi i čuvanje obavlja se ventiliranjem vanjskog zraka ili mješavinom vanjskog i unutrašnjeg zraka.

Krumpir se na tradicionalan način skladišti u podrumima ili specijaliziranim skladištima za krumpir ili u prostorima koji su prilagođeni uvjetima opisanim u gornjem poglavlju, a neophodni su za očuvanje njegove kvalitete do trenutka stavljanja na tržište, a samim time do njegove potrošnje od strane potrošača.

„Lički krumpir“ se stavlja na tržište sortiran po veličini ili ne sortiran. Prije samog pakiranja sortira se po veličini, zatim se čisti četkama od čestica zemlje. Kako bi se sačuvao tradicionalni izgled te način trženja, „Lički krumpir“ se ne pere, za razliku od proizvođača sa drugih područja koji ga uglavnom peru.

„Lički krumpir“ se pakira isključivo u ambalažu u kojoj se tradicionalno prodavao. To su jutene, platnene, rahel (mrežaste) ili papirne vrećice ili ambalaža koju čine navedeni materijali ili kombinacija navedenih materijala. Proizvod mora biti sortiran, skladišten i pakiran prema krupnoći i mora uvijek biti između 35 i 90 mm. Lički krumpir se stavlja na tržište i bez ambalaže jer se tako tradicionalno prodavao na tržnicama.

## **6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA**

### **6.1. Posebnost zemljopisnog područja**

Povijesna povezanost:

Uzgoj krumpira ima dugu tradiciju u zemljopisnom području Like. Od početka 18. st. Lika je pripadala području Vojne krajine koja je bila u sastavu Austro-Ugarske monarhije (Vojna krajina - povijesni pregled-historiografija-rasprave, koju je uredio Dragutin Pavličević, Zagreb 1984.; str. 44. - prilog 11.).

Pretpostavlja se da je širenju krumpira u uzgoju i upotrebi doprinio rat između Austro-Ugarske i Turske. U Vojničku krajinu, kojoj pripada i podneblje Like, 1760. godine donesen je iz drugih dijelova bivše Austro-Ugarske monarhije. O tome svjedoči i zapis iz knjige „Krumpir“ (prof. dr. Vinko Mandekić, „Krumpir“, 1923. str. 7. - prilog 12.) gdje navodi: „*Poslije sedmogodišnjeg rata radilo se u Vojničkoj Krajini na širenju kulture krumpira, pošto je bio od osobite važnosti za neke položaje, inače krševitih krajeva, u kojima nije bilo žitarica.*“ Upravo takvo područje je Lika koja zbog svoje oštre klime nije idealno područje za uzgoj pšenice, međutim ta ista klima je pogodna za uzgoj krumpira. O uzgoju krumpira u Lici isti autor u knjizi „Krumpir“ navodi: „*Dvorski savjet u Beču za vrijeme Austro-Ugarske carice Marije Terezije naređuje pukovskim komandama da se postaraju, kako bi narod što više i bolje gajio krumpir.*“

Razdoblje kada je donesen i kako se širio krumpir u Lici opisuje i dr. Rudolf Horvat (dr. Rudolf Horvat, „Lika i Krbava“, Zagreb 1941. str. 80. i 81. – prilog 12A), a podudara se s prethodnim navodima.

#### Reljef:

Lika je kontinentalna regija s mnogobrojnim krškim poljima koju okružuje Velebit na jugu i zapadu, Plješivica na istoku te Kapela na sjeveru (prilog 3. – Zemljovid Republike Hrvatske s područjem Like).

Krška polja Like kao značajni oblici krškog reljefa, nastala su tektonskim pokretima, te trošenjem, zatim nanosom materijala (u pleistocenu), naplavljene su ravnice. U tom smislu pripadaju akumulacijsko-tektonskom tipu reljefa. Dinamika otjecanja vode u podzemlje i pritjecanja u polja nije ustaljena, pa se u najnižim položajima tih polja javljaju u dijelu godine prekomjerna navlaživanja - "blata", posebno na onim poljima na kojima nema krških ponora ili su im grotla mala ili sužena. U većini polja stvaraju se uz vapnenački obod, korozijski padovi ili zaravni koji obrubljuju naplavnu ravnice i proširuju bazen. Ta su reljefska udubljenja (polja) važna za agrikulturu. Oblik reljefa utječe na razvoj povoljne strukture tla (lagane) koja je izrazito pogodna za uzgoj „Ličkog krumpira“ kao i na mikroklimu koja uvelike utječe na kvalitetu.

Stoga su značajne njihove površine, ali je isto tako važan i smještaj u prostoru, tj. visinske zone, a s tim u vezi i klimatski uvjeti, pa će to biti kriteriji za njihovo daljnje opisivanje.

#### Klima i tlo:

„Lički krumpir“ je prvenstveno određen zemljopisnim područjem proizvodnje jer su tu prisutne ekofiziološke odrednice koje ga čine specifičnim i različitim od krumpira proizvedenog u drugim područjima. To su tlo i klima (npr. vrlo povoljne dnevno-noćne temperature, topao i osunčan dan te svježije noći).

Umjerene temperature tijekom dana i dovoljna osvjetljenost omogućavaju intenzivnu fotosintezu čiji rezultat je sinteza šećera (dok u ravničarskom dijelu zemlje visoke dnevne temperature usporavaju i zaustavljaju proces fotosinteze). Svježije noći pogoduju spuštanju šećera u gomolje i povećanju suhe tvari gomolja, jer se tijekom dana prikupljeni asimilati (šećeri) u procesu fotosinteze u manjoj mjeri troše na proces disanja čiji intenzitet se smanjuje snižavanjem temperature, već se isti „pohranjuju“ u gomolje u obliku netopljivog škroba. To rezultira da „Lički krumpir“ u klimatskim uvjetima Like sakupi više suhe tvari, a što se i organoleptički može prepoznati.

To je razlog zašto sorte uzgojene u Lici uvijek daju više suhe tvari od istih sorata proizvedenih u drugom kontinentalnom dijelu Hrvatske. Stoga je područje uzgoja „Ličkog krumpira“, upravo zemljopisni prostor Like, koji je jasno omeđen, planinama Velebitom na zapadu i jugu te Plješivicom na istoku. Sjeverna granica je omeđena Malom Kapelom.

Zemljopisno područje Like karakterizira oštra klima i relativno kratak vegetacijski period. Dio zaravni i polja ima srednju siječansku temperaturu od oko -2 °C, a pet mjeseci godišnje minimalna temperatura se spušta ispod 0 °C. Snježni pokrivač bude visok 40-70 cm, a zadržava se oko 2 mjeseca. Visoki zimski pokrivač i duži period trajanja nižih temperatura dovodi do smrzavanja tla čime se uz stvaranje povoljne strukture tla, smanjuje pritisak

štetnika, korova i bolesti. U srpnju u zaravnima srednja temperatura je 18 °C, a opada s povišenjem reljefa. Godišnja amplituda temperatura iznosi više od 20 °C.

Za optimalan uzgoj „Ličkog krumpira“ pogodna su tla lagane strukture. U tom proizvodnom području prevladavaju ilovasto-pjeskovita do pjeskovita tla čija pH vrijednost se kreće od 3,5 do 5,0. Ovakva tla su bogata organskom tvari. Stoga je pokožica „Ličkog krumpira“ hrapava i bez sjaja te se „Lički krumpir“ ne pere vodom već uglavnom četka kako bi se pripremio za tržište.

## 6.2. Posebnost proizvoda

Specifičnost i prepoznatljivost „Ličkog krumpira“ datira još iz ranog 20-tog stoljeća što je vidljivo iz zapisa u knjizi dr. Marka Mohačeka „Slike iz proizvodnje krumpira“, Split, 1938./39. godina; str 12. - prilog 13. On navodi: „*U razgovoru s poslovnim svijetom čuju se često izrazi: „štajerski krumpir”, „daruvarski krumpir”, „virovitički krumpir”, „mrkopaljski krumpir”, „lički krumpir” itd.*”. Od svih navedenih naziva do danas se zadržao, odnosno ostao je poznat široj javnosti, prije svega potrošačima, upravo „Lički krumpir”.

O posebnoj kvaliteti „Ličkog krumpira“ i dugoj tradiciji uzgoja govore i dvije televizijske reportaže TV Zagreb i HTV-a u kojima se izrjekom spominje naziv „Lički krumpir“:

- Prva reportaža iz listopada 1986. godine u kojoj se spominje nekoliko puta izrjekom naziv „Lički krumpir“ te ističe njegova nadaleko poznata kvaliteta i gospodarska važnost za Liku (prilog 14. Reportaža RTV Zagreb, 1986.).
- Reportaža od 25. listopada 1995. godine na sličan način govori o „Ličkom krumpiru“, stavljajući ga u kontekst obnove gospodarstva Like nakon završetka domovinskog rata (prilog 15. Reportaža HTV, 1995.).

O poznatosti „Ličkog krumpira“ nalazimo i dokaze iz novinskih članaka iz 1953. i 1954. godine. U njima se spominje naziv „Lički krumpir“ te njegova kvaliteta (prilozi 18. Ličke novine, Državni arhiv Gospić, 1953.i prilog 19. Ličke novine, Državni arhiv Gospić, 1954., strana 3).

Prepoznatljivost „Ličkog krumpira“ od strane potrošača dokazuju i slijedeće ankete:

- Anketa Miroslava Božića gdje je za potrebe poslijediplomskog rada o oznakama odnosno zaštiti autohtonih proizvoda izrađena studija o „Ličkom krumpiru“, te je provedena anketa među potrošačima o poznatosti naziva „Ličkog krumpira“. Navedenom anketom je utvrđeno da je više od 93% ispitanika odgovorilo da im je poznat naziv „Lički krumpir“. Također je utvrđeno da 74% ispitanika je navelo da su spremni platiti višu cijenu za „Lički krumpir“. Iz rezultata ankete je također vidljivo da potrošači znaju da regija Like kao glavno uzgojno područje proizvodnje „Ličkog krumpira“ utječe na posebnu kvalitetu proizvoda „Lički krumpir“ (Prilog 16. Izvadak iz rada-anketa, Miroslav Božić „Marketing Strategy and Quality Labels in Traditional Food Industry“, 2009-2010.).
- Anketa Instituta za poljoprivredu i turizam, Poreč 2009. u kojoj se ispitala prepoznatljivost robne marke *Istarski mladi krumpir*, rađena na 632 ispitanika, pokazala je da ispitanici upitani da ocjene kvalitetu mladog krumpira s obzirom na regiju gdje je proizveden, daju najvišu ocjenu mladom krumpiru iz Like. To pokazuje da iako na tržištu gotovo da nema mladog krumpira iz Like, potrošači Liku prepoznaju



kao regiju u kojoj se tradicionalno uzgajao krumpir te da područje Like najpovoljnije utječe na kvalitetu krumpira (prilog 17. - Anketa Instituta za poljoprivredu i turizam, Poreč 2009).

Znanstvena istraživanja su potvrdila da krumpir istih sorata uzgojen u Lici (Brinje) ima „viši“ %-tak suhe tvari (u prosjeku 23,5-24,3%) za razliku od krumpira uzgojenog u Međimurju (Belica, Slovinska Kovačica) gdje ima manji % suhe tvari (u prosjeku 21,1-21,4%). Rezultati pokusa pokazali su da sorta uzgojena u Brinju ima znatno više suhe tvari od iste sorte uzgojene u Belici (Međimurje) (Prilog 1. Znanstveno istraživanje, M. Poljak i suradnici, Grafikon 4. i 5., 2001).

Posebnost „Ličkog krumpira“ je također i u tome što prilikom držanja u skladišnim prostorima zbog povoljne klime duži period ne klija te ga stoga uglavnom ne treba tretirati inhibitorima rasta. Prilikom pakiranja za tržište, ne pere se vodom, već se četka kako bi zadržao tradicionalan izgled.

### **6.3. Uzročno – posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda**

Zahvaljujući posebnim uvjetima područja Like, rezultatu međusobnog djelovanja tla (ilovasto-pjeskovita i pjeskovita tla bogata organskom tvari) i klime uvjetovane nadmorskom visinom (ključan faktor su temperaturne razlike između noći i dana jer se tijekom noći temperatura prilično spušta u odnosu na dnevnu temperaturu te se time usporava vegetacija – disanje biljke), „Lički krumpir“ ima veću kvalitetu (nakuplja veći postotak suhe tvari) u odnosu na druga područja gdje se uzgaja krumpir. Time se jasno pokazuje veza između proizvoda „Lički krumpir“ i zemljopisnog područja Like.

S druge strane Lika je planinska regija u kojoj slabije uspijevaju žitarice pa je krumpir bio glavna namirnica u ishrani stanovništva, a samim time i razvoja cijele Like. Pravu vrijednost i sociološku ulogu krumpira bilježi se tek od sredine 18. stoljeća kada je krumpir odigrao važnu ulogu u demografskoj slici ovog područja. U to vrijeme uzgoj krumpira predstavlja nutritivnu osnovu u prehrani pučanstva i ishrani svinja.

Dolaskom krumpira u ove krajeve i širenjem njegova uzgoja došlo je do proširenja plodoreda u ovim krajevima te je danas u svakom plodoredu uključen „Lički krumpir“. U prilog činjenici da je krumpir bio neizmjereno važna namirnica u prehrani stanovništva Like govori i usmena predaja u kojoj se kazuje da se za krumpir uvijek biralo plodne njive, a u gnojidbi prvenstvo je uvijek dobivao krumpir, a za druge kulture što ostane.

U Lici postoji duga tradicija proizvodnje „Ličkog krumpira“ i krumpir je Ličanima bio zamjenska namirnica koja je mijenjala kruh te i danas ima poseban status kako u sjećanju stanovništva, u upotrebi i poimanju kvalitete.

Tu činjenicu, odnosno njegov neizmjerni značaj potvrđuje i način pripreme „Ličkog krumpira“ koji se prvenstveno priprema kao „pečene pole“(tradicionalno jelo) (slika - prilog 20.).

Povezanost „Ličkog krumpira“ sa zemljopisnim područjem Like osim prirodnih čimbenika koji predstavljaju povoljni klimatski faktori uslijed kojih dolazi do nakupljanja veće količine suhe tvari u „Ličkom krumpiru“ i zbog čega je krumpir uzgojen u ovom zemljopisnom

području posebni u odnosu na krumpire iz drugih područja, proizlazi i iz ugleda koji „Lički krumpir“ predstavlja u odnosu na područje Like. Tome svjedoči gastronomska publikacija „Vodič Hrvatske gastro ikone“, u kojoj je kao jedna od „gastro ikona“ ličkog kraja uvršten „Lički krumpir“. Želja autora ove publikacije bila je sabrati niz gastro različitosti diljem Hrvatske opisujući ih kroz epitet gastronomskih ikona što jasno ukazuje na ugled koji „Lički krumpir“ predstavlja za zemljopisno područje iz kojeg dolazi. (prilog 23. Vodič Hrvatske gastro ikone, 2007).

I danas je „Lički krumpir“ svakodnevno na jelovnicima stanovnika Like, uglavnom kuhan, što uvelike govori o tradiciji i važnosti toga proizvoda za Liku (prilog 21. slika kuhanog Ličkog krumpira).

Ugled koji se želi sačuvati „Ličkom krumpiru“ dolazi do izražaja početkom ovoga stoljeća kada se u području Like organiziraju gastronomsko-kulturne manifestacije koje traju i danas. Jedna od manifestacija je i „Dan Ličkog krumpira“ koji se održava svake godine, a na kojem se ovaj proizvod nudi posjetiteljima (prilog 22. Gastro manifestacija Dan „Ličkog krumpira“, 2014).

O tradiciji i važnosti krumpira za stanovnike Like, govori i činjenica da je opjevan u mnogim narodnim pjesmama te je na taj način sastavni dio narodne kulturne baštine (prilog 19A Nikola Matijević „Lički Grudobran“ Zagreb, 1940. strana 62).

## **7. PODACI O CERTIFIKACIJSKOM TIJELU**

BIOTECHNICON poduzetnički centar d.o.o.  
Hrvatskih iseljenika 30  
21 000 SPLIT  
Tel.: 021/485-461  
Fax.:021/348-871

## **8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČAVANJA PROIZVODA**

Prilikom označavanja proizvoda za tržište poštivati će se važeća zakonska regulativa Republike Hrvatske.

## **9. ZAHTJEVI PROPISANI POSEBNIM PROPISIMA**

-----

## PRILOZI:

- Prilog 1. Znanstveno istraživanje 2001. (Prof. dr.sc. Milan Poljak i suradnici)  
Prilog 1. Prijevod teksta iz Znanstvenog istraživanja, 2001, Poljak i sur.  
Prilog 2. Izgled Ličkog krumpira – slika prodaje na tržnici  
Prilog 3. Zemljovid područja uzgoja Ličkog krumpira i Zemljovid Republike Hrvatske s područjem Like  
Prilog 4. A. Škorić i suradnici, Tla gorske Hrvatske, 1984, str. 23-29  
Prilog 5. Tablica za praćenje sljedivosti – Prijava proizvodnje ličkog krumpira  
Prilog 6. Tablica za praćenje sljedivosti – Evidencija proizvodnje  
Prilog 7. Tablica za praćenje sljedivosti – Evidencija količina prodanog krumpira  
Prilog 8. Tablica za praćenje sljedivosti – Evidencija ukupne količine prodanog krumpira – vodi Udruženje  
Prilog 9. Tablica za praćenje sljedivosti – Dnevnik proizvodnje ličkog krumpira  
Prilog 10. Tablica za praćenje sljedivosti – Evidencija parcela u proizvodnji ličkog krumpira  
Prilog 11. D. Pavličević, Zagreb 1984. Vojna Krajina – povijesni pregled; str. 44.  
Prilog 12. prof. dr. Vinko Mandekić „Krumpir“, Zagreb, 1923. str.7.  
Prilog 12A. dr. Rudolf Horvat „Lika i Krbava“, Zagreb 1941. str. 80. i 81.  
Prilog 13. dr. Marko Mohaček „Slike iz proizvodnje krumpira“, Split 1938./39 str 12.i 35.  
Prilog 14. Reportaža RTV Zagreb, listopad 1986. godina (DVD)  
Prilog 15. Reportaža HTV, listopad 1995. godina (DVD)  
Prilog 16. Izvadak iz poslijediplomskog rada Miroslav Božić-anketa: „Marketing Strategy And Quality Labels in Traditional Food Industry“(University Gent, Academic Year 2009.-2010.)  
Prilog 16. Prijevod teksta Rezultati provedene ankete  
Prilog 17. Anketni upitnik o stavovima potrošača (kupaca) o mladom krumpiru – Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč, 2009. godina)  
Prilog 18. Ličke novine, članak, Državni arhiv Gospić 15. augusta 1953.  
Prilog 19. Ličke novine, članak, Državni arhiv Gospić 25. studenog 1955, str. 3.  
Prilog 19A. Nikola Matijević, „Lički grudobran“, Zagreb 1940. str. 62.  
Prilog 20. Slika tradicionalnog jela od Ličkog krumpira – pole  
Prilog 21. Slika tradicionalno pripremljenog - raskuhanog Ličkog krumpira  
Prilog 22. Gastro Manifestacija „Dan Ličkog krumpira“, 2014.  
Prilog 23. Vodič Hrvatske Gastro ikone, 2007.