

## UDRUGA «POLJIČKI SOPARNIK»

### OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

„POLJIČKI SOPARNIK“  
„POLJIČKI ZELJANIK“  
„POLJIČKI ULJENJAK“

### SPECIFIKACIJA



**Autori:**

**Članovi udruge Poljički soparnik**

**Petar Rodić**

**Đurđica Tićinović**

**Srpanj 2015.**

## SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA.....	3
2. OPIS PROIZVODA.....	3
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE.....	3
4. DOKAZ O PODRIJETLU .....	4
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA .....	4
5.1. Potreban pribor/oprema .....	4
5.2. Potrebne sirovine .....	5
5.3. Postupak proizvodnje .....	5
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM.....	6
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja .....	6
6.2. Posebnosti o kakvoći proizvoda .....	8
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda.....	9
7. PODACI O OVLAŠTENOM TIJELU ZA PROVJERU SUKLADNOSTI.....	11
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA.....	11

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA

### 1. NAZIV PROIZVODA

„POLJIČKI SOPARNIK“/“POLJIČKI ZELJANIK“/“POLJIČKI ULJENJAK“

### 2. OPIS PROIZVODA

#### Sirovine i karakteristike proizvoda

„Poljički soparnik“/“Poljički zeljanik“/“Poljički uljenjak“ (Prilog 1\_Poljički soparnik/Poljički zeljanik/Poljički uljenjak), radi se od jednostavnih sirovina: mekog pšeničnog brašna, blitve, crvenog luka, maslinovog i miješanog (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1) ulja, češnjaka, soli i vode (Prilog 2\_Sastav sirovina za izradu soparnika; Prilog 2a\_Harmonizacija recepture na osnovi anketiranja lokalnog stanovništva koji tradicionalno pripremaju soparnik u svom domaćinstvu). „Poljički soparnik“/“Poljički zeljanik“/“Poljički uljenjak“ je pekarski proizvod, od razvaljenog tijesta ispunjen blitvom i crvenim lukom „kapulom“ (*izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području*), a ispečen na užarenom kominu u žeravi s lugom (na žaru posut pepelom).

Okrugloga je oblika, promjera od 90 do 110 centimetara (ovisno o promjeru okrugle daske „sinije“ (*izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području*), namazan maslinovim uljem i stučenim ili sitno isjeckanim češnjakom. Ispečen i namazan reže se tako da se dobiju komadi „fete“ (*izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području*) oblika romboida. Veličina izrezanih komada romboidnog izgleda „pašajice“ (*izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području*) ovisi o promjeru „Poljičkog soparnika“/“Poljičkog zeljanika“/“Poljičkog uljenjaka“. Izrezani komadi „Poljičkog soparnika“/“Poljičkog zeljanika“/“Poljičkog uljenjaka“ oblika su romboida, dok se ostali komadi zovu okrajci (rubni komadi). To su krajevi s uvrnutim rubom i nepravilnog su oblika.

Boje je svijetložute do svijetlo zelene, mjestimično nagorjele i popucane kore. Mirisa pečenog tijesta je po drvu izgaranom na otvorenoj vatri i češnjaku. Rubni komadi su djelomično hrskavog okusa, dok su komadi udaljeniji od ruba mekanog i specifičnog okusa kojeg daje kombinacija blitve, maslinovog ulja i češnjaka.

### 3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

Zemljopisno područje proizvodnje „Poljičkog soparnika“/“Poljičkog zeljanika“/“Poljičkog uljenjaka“ je stara Poljička Republika (Knežija, Župa) u Dalmaciji (Prilog 3\_Županije u Republici Hrvatskoj), jugoistočno od Splita, omeđena: morskom obalom između ušća rijeka Cetine i Žrnovnice, rijekom Žrnovnicom, od vrela Žrnovnice preko Mosora do Cetine pod Gardunom (Vrelo Žrnovnice - izvor Sedernik - vrh Kunjevod - Trnova kamenica - vrh Trnovac - zapadno, a tik uz naselje Smajići - vrh Umine - vrh Karanj - preko brda Runjik i Konačnik - rijeka Cetina pod Gardunom), te nizvodno cijelim tokom rijeke Cetine do ušća u more kod Omiša (Prilog 4\_Zemljovid Polica; Ivanišević F. (2006) POLJICA, Narodni život i običaji, Društvo Poljičana „Sveti Jure“-Priko, (Ivo Klarić, ur., Faks.pretisak izd.iz 1903 – 1906.), str.5).

Poljica se sastoje od Donjih, Srednjih i Gornjih Poljica. U Donja Poljica spadaju mjesta: Podstrana, Jesenice, i Zakućac. U Srednja Poljica spadaju: Žrnovnica, Tugare, Dubrava, Gata, Čišla, Naklice, Zvečanje, Ostrvica, Kostanje, Podgrađe, Sitno Donje, Sitno Gornje, Srinjine i

Seoca. U Gornja Poljica spadaju: Donji Dolac, Gornji Dolac, Srijane i Trnbusi (Prilog 5\_Podjela poljičkog područja i nazivi sela unutar regija).

#### **4. DOKAZ O PODRIJETLU**

Sustav sljedivosti prati se kroz dokumentaciju (obraci) podataka svih subjekata koji su uključeni od proizvodnje do gotovog proizvoda na tržištu (Prilog 6\_Obrasci: Sljedivost soparnika) koji sadržava tablice sa slijedećim informacijama: List 1: Osnovni podaci o proizvođaču soparnika (*Obiteljska Poljoprivredna Gospodarstva*, OPG), List 2: Popis dobavljača, s podacima za kontaktiranje, popis sirovina za izradu soparnika, List 3: Popis i količina sirovina (nabavljene/utrošene), popis dobavljača sirovina, po mjesecima u godini, List 4: Podatci o proizvedenom soparniku: datum pečenja, odgovorna osoba (članski broj unutar Udruge), popis i količina utrošenih sirovina od dobavljača, vrijeme pripreve, podatci o pakiranju (ambalaži), podatci o kupcu (broj zahtjevnice), datum i način dostave, podatci o kontroli proizvoda (analiza zdravstvene ispravnosti) (primjer proizvodnje: soparnik br. 1).

Kako bi se osigurala sljedivost, proizvođač „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“ vodi evidenciju popisa dobavljača svih potrebnih sirovina, te njihove kontakt podatke (adresa, tel/fax broj, e-adresa) kao i eventualne napomene uz ime svakog od dobavljača (Prilog 6 List 2). Posebno se vodi evidencija o potrebnim sirovinama (brašno, vrsta ulja (maslinovo, miješano), sol, blitva, crveni luk, bijeli luk, prekupa) i priboru (npr. ambalaža), uz naziv dobavljača pojedinih sirovina/pribora, datumu dostave i potrošnje, po mjesecima u određenoj godini (Prilog 6 List 3). Za svaki zahtjev za pečenje „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“ proizvođač vodi evidenciju o datumu pečenja, popisu i količini svih utrošenih sirovina od pojedinih dobavljača, utrošenom vremenu, o upotrebljenoj ambalaži, podacima o kupcu, broju zahtjevnice kupca, načinu dostave (datum i vrijeme), unosi podatke o provedenoj analizi proizvoda (institucija i kontakt osoba, datum analize), te navodi i eventualne napomene (Prilog 6 List 4). List 4 se umnožava ovisno o broju zahtjeva naručioca, te se za svakog naručioca posebno evidentira i čuva u elektroničkom i pisanom (registar) obliku. Svaki proizvođač „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“ dostavlja kupcu i svoje podatke: ime i prezime, naziv OPG-a, podatke za kontakt (broj telefona/faksa, e-mail adresu), matični broj i/ili OIB (osobni identifikacijski broj) te ime i potpis odgovorne osobe (Prilog 6 List 1).

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

Sastojci (sirovine) za izradu „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“ nabavljaju se na tržištu i/ili iz područja Poljica. Postupak proizvodnje „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“ mora se u cijelosti odvijati na tradicionalni način u određenom zemljopisnom području – Poljicama (Ivanišević F. (1903) Polica, Narodni život i običaji, Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena. Knj. 8. Svezak 2., str. 290-291.).

##### **5.1. Potreban pribor/oprema**

Za pripravu „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“, pored potrebnih sirovina moraju se osigurati i uvjeti tradicionalnog načina proizvodnje te sav potreban pribor (Prilog 7\_Oprema i alati za izradu soparnika).

- Otvoreno ognjište „*komin*“
- Pripadajući alat (ožeg, lopatica, sirkova metlica: *Sorghum vulgare var. techicum* – za izradu metli).

- Drva od vinove loze ili drvo bjelogorice. Ne koristiti drva čempresa, smriča, ili zelenoga bora (imaju dosta smole i poseban miris).
- Okrugle drvene ploče promjera 90-110 centimetara: 2 komada.
- Valjak za valjanje tijesta dužine 90-130 centimetara.
- Naprava za gnječenje luka.
- Zdjela za začiniti blitvu

## **5.2. Potrebne sirovine**

- Brašno, meko pšenično
- Blitva,
- Crveni luk,
- Ulje: maslinovo i miješano (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1),
- Češnjak,
- Sol i
- Voda.

## **5.3. Postupak proizvodnje**

Dan prije pečenja „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“ mora se ubrati blitva. Blitva se opere, skine joj se korijen (peteljka) s lista, izreže se na rezance, te se stavi u rešeto ili prostre na pamučnu krpnu ili stolnjak da se preko noći ocijedi (osuši).

Zamijesi se tijesto, te ga se razdvoji na dva dijela. Crveni luk se očisti i izreže na sitno.

Na kominu se naloži vatra da se komin dobro ugrije. Vatra se raširi po cijeloj površini komina – malo više nego je veličina „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“. Prije pečenja loži se otprilike 50-60 minuta. Na obje okrugle ploče se izvalja tanko tijesto valjkom za valjanje.

U prikladnoj posudi izmiješa se blitva i crveni luk, te začini solju i miješanim (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1) uljem. Tako začinjena blitva s crvenim lukom ravnomjerno se raspodijeli na izvaljano tijesto na okrugloj ploči i preklopi drugim izvaljanim tijestom. Rubovi tijesta se spoje uvrćanjem (zarolano) prema unutra. Tako pripremljen „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ posuti prekrupom i poklopiti drugom okruglom pločom, da lakše sklizne sa ploče na komin. Okrenuti ploče za 180 stupnjeva – tako da uvrnuti kraj i prekrupa sada leže na donjoj okrugloj ploči.

Prije stavljanja „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“ na komin ožegom razgrnuti žar (ako je jak dosipa se luga). Očisti se površina komina veća od soparnika.

Skida se gornja okrugla ploča sa „Poljičkog soparnika“/„Poljičkog zeljanika“/„Poljičkog uljenjaka“. Okrugla ploča (promjera 90-110 cm) na kojoj je „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ postavlja se u dno komina pod nagibom tako da laganim trzajem malo sklizne, da bi daljnjim laganim izvlačenjem ploče ostao na kominu.

Lopaticom (ožegom ili metlicom) se na njega nanese žar. Potrebno je metlicom stalno miješati žar, da „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ ne izgori. Tijekom pečenja „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ se napuše (izdigne se gornje tijesto uslijed stvaranja pare pri pečenju), te ga je potrebno čačkalicom ili vilicom probušiti sa strane da se oslobodi nakupljena para. Tako se peče 15-20 minuta.

Kada je pečen, sa njega se skida žar, podstavlja se okrugla ploča na koju se izvlači „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“. Izvučeni „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ se ispraši krpom kako bi se uklonio zaostali lug. Zatim se pokriva drugom okruglom pločom, te se ponovo okreće za 180 stupnjeva pa se i druga strana također ispraši.

Na „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ se stavi prethodno izgnječen ili sitno isjeckani češnjak, i zalije se maslinovim uljem. Čistim dlanom razmaže se češnjak i maslinovo

ulje po cijelom „Poljičkom soparniku“/“Poljičkom zeljaniku“/“Poljičkom uljenjaku“ i utrlja tako da se ulje dobro upije.

Posebno zaobljenim nožem „Poljički soparnik“/“Poljički zeljanik“/“Poljički uljenjak“ se reže na trake, čija širina ovisi o njegovom promjeru (90-110 cm), zatim dijagonalno, iste širine, tako da se dobiju komadi u obliku romboida (Prilog 8\_Prikaz i opis pripreme soparnika).

Gotovi „Poljički soparnik“/“Poljički zeljanik“/“Poljički uljenjak“, ukoliko se odmah ne konzumira/prodaje, čuva se u hladnjaku. Za potrebe transporta čuva se u adekvatnoj ambalaži (posude ili omoti).

## **6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM:**

### **6.1. Posebnosti zemljopisnog područja**

Prostor Poljica je specifične povijesno-geografske cjeline omeđene rijekom Cetinom na istoku i sjeveru, rječicom Žrnovnicom i masivom Mosora na zapadu i sjeverozapadu. Danas je taj prostor u sastavu općina Splitsko-dalmatinske županije.

Poljica su bezbroj malih živopisnih polja koja su se smjestila oko planine Mosor (Pavić A. (2006) Mosor, Društvo Poljičana „Sveti Jure“- Priko, Biblioteka „Gradac“ Knjiga V., pretisak iz 1907) str. 49).

Među istraživačima Poljica i poljičke prošlosti posebno se ističe don Ivan Pivčević (1863.-1933.), koji u svojim radovima detaljno opisuje poljički kraj: „*Leže u sredini kršne nam Dalmacije, među geogr.stup. 34° 15' – 34° 24' ist.duljine od F. i 43° 29' – 43° 33' sjev. širine, i zapremaju do 360 km<sup>2</sup> uzbrdito-valovitog tla, među prirodnim granicama: na sjeveru i istoku rijeka Cetina, na podnevu ista i poljičko-brački kanô, a na zapadu rječica Žrnovnica i jedna kosa u Mosoru,*“ (Pivčević I. (2008) Sabrani radovi o Poljicima, Društvo Poljičana „Sveti Jure“- Priko, sabrani radovi od 1906.-1931.), str. 292-293). To je administrativno područje bilo pod samoupravom puka Poljičke republike koji su svoju samostalnost baštinili od 13. stoljeća do upada Napoleonove sile početkom 19. stoljeća. Sastoji se od Donjih, Srednjih i Gornjih Poljica. Granice Poljica u detalje su predočene i u Poljičkom statutu iz 1482.godine (Prilog 9\_Naslovnica i prva stranica Poljičkog statuta iz 1440.; Poljički zbornik (1968) svezak prvi, str. 98; Nazor A. (2003) Granice između Splita i Poljica i splitsko-poljički sukobi u XIV. i XV. stoljeću, (Drugi dio-Splitsko-poljički sukobi tijekom XIV. i XV. stoljeća) HAZU, 21 str. str., 53).

Zaštita proizvoda „Poljički soparnik“/“Poljički zeljanik“/“Poljički uljenjak“ se temelji na njegovom ugledu i dugoj tradiciji proizvodnje. Pripravljani su iz jednostavnih sirovina (blitva, brašno, češnjak „luk“, crveni luk „kapula“, maslinovo ulje) kojima je oduvijek obilovao Poljički kraj. Oskudne prilike i težak život žitelja Poljica doveo je do toga da su vrijedne majke, „stopanjičice“ (*izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području*), od jednostavnih povrtnih kultura koje je krševiti kraj Poljica iznjedrio naučile pripremati jednostavan pekarski proizvod. U simbiozi kamena i povrtnih kultura koje su rasle na prostoru Poljica nastao je proizvod koji danas zavrjeđuje svoje mjesto u gastronomskoj ponudi. „Poljički soparnik“/“Poljički zeljanik“/“Poljički uljenjak“ don Frane Ivanišević (1863.-1947.) spominje na nekoliko mjesta u svojoj knjizi opisujući način života i stanovanje u Poljicima (Ivanišević F. (2006) POLJICA, narodni život i običaji, Društvo Poljičana „Sveti Jure“-Priko, Faks.pretisak izd.iz 1903 – 1906.), str.72): „*Nedaleko od vrata ognjenice namišćene su kopanje (u gornjin Poljicin: načve), odignute od tleva na banku (stocu); u načvan se mis i kuva krv. Do nji' je lazanjur (komad obla drveta), čin se valja tisto za lazanje, i soparnik (u gornjin Poljicin: zeljanik); tu je strgača ili postrugač, čin se čisti; zastor, čin se pokrije tisto, dok kvasa.*“

(Ivanišević F. (2006) POLJICA, narodni život i običaji, Društvo Poljičana „Sveti Jure“-Priko, Faks.pretisak izd.iz 1903 – 1906.), str.88) „*Brašno (ili kako kažu u primorju: muka) čini se od šenice, ozimice, ječma, kukuruza, prosa, a ima ništo sirčena i jaričeva“...„Blitve ima dosta u sridnjim i donjin Poljicin, zove se i zelje, od čega se čini zeljenik ili soparnik, brez kojega ne*

