

LUMBLIJA

OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Otok Korčula, travanj 2021. god.

SADRŽAJ:

1. Naziv proizvoda.....	3
2. Opis proizvoda.....	3
3. Definicija zemljopisnog područja.....	3
4. Dokaz o podrijetlu.....	3
5. Opis metode dobivanja proizvoda.....	4
6. Povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja.....	6
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja.....	6
6.2. Posebnost proizvoda	7
6.3. Uzročno – posljedična povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja	9
7. Podaci o nadležnom tijelu	11
8. Posebna pravila označivanja proizvoda.....	11

PRILOZI:

Prilog 1. Zemljovid područja

Prilog 2. Povijesni dokazi

Prilog 3. Znanstveni i stručni radovi

1. Naziv proizvoda

„Lumblija“

2. Opis proizvoda

„Lumblija“ je kolač okruglog oblika dobiven pečenjem dizanog tijesta.

Izvana je tamnosmeđe boje, premazana varenikom ili rakijom i posuta šećerom. .

Aromatičnog je mirisa po dodanim mirodijama - cimetu, klinčiću, muškatnom oraščiću, korijanderu i anisu.

Svojestvenog je i punog orašasto-voćnog okusa, koji proizlazi iz sirovina korištenih za njenu pripremu, aromatična po dodanim mirodijama i harmonična.

Unutarnja tekstura je zbijena ali mekana na čijem presjeku su vidljivi komadići grožđica, badema i oraha dok je vanjska tekstura čvrste konzistencije.

Težina kolača „Lumblije“ je od 350 do 600 grama.

Konzumira se poslije pečenja, nakon što se ohladi.

Za izradu „Lumblije“ koriste se slijedeći sastojci: glatko pšenično brašno, šećer, maslinovo ulje, svinjska mast ili maslac, varenik, bademi, orasi, grožđice, mljeveni klinčići, cimet, muškatni oraščić, korijander, anis, korica limuna i naranče, vanilin šećer, rakija (rakija od ruža ili travarica), pekarski kvasac (svježi ili suhi), mlijeko, voda i sol od kojih se radi tijesto. Među navedene sirovine prilikom izrade tijesta može se dodati mljeveni rogač.

3. Definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje „Lumblije“, od pripreme tijesta do pečenja, obuhvaća područje cijelog otoka Korčule kojem pripadaju katastarske općine Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula i Lumbarda (Prilog 1. Zemljovid katastarskih općina otoka Korčule i Zemljovid Republike Hrvatske).

Otok Korčulu sa zapadne strane od otoka Hvara dijeli 15 kilometara široki korčulanski kanal, na sjeveru od poluotoka Pelješca 2,5 kilometra široki pelješki kanal, a na jugu od otoka Lastova 13 kilometara široki lastovski kanal.

4. Dokaz o podrijetlu

Podrijetlo proizvoda „Lumblija“ dokazuje se putem sustava sljedivosti odnosno zapisivanjem podataka o svim proizvodnim postupcima od nabave i proizvodnje sirovina do stavljanja gotovog proizvoda na tržište. Sustav sljedivosti svaki proizvođač temelji na dokumentacijskom sustavu koji se sastoji od obrazaca u koje se upisuju svi potrebni podaci neophodni za dokazivanje sljedivosti u proizvodnji proizvoda „Lumblije“.

Svaki proizvođač obavezan je voditi evidenciju dobavljača i proizvođača svih sirovina te korištenih količina sirovina potrebnih za izradu gotovog proizvoda što uključuje sljedeće podatke: ime dobavljača/proizvođača, adresu, naziv sirovine kao i njihove količine. Vodi se i evidencija o datumu pečenja, broju ispečenih komada, evidencija o korištenim sastojcima te njihovim utrošenim količinama kao i podaci o prodanim količinama i mjestu stavljanja proizvoda na tržište.

5. Opis metode dobivanja proizvoda

„Lumblija“ se proizvodi na tradicionalan način prema tradicionalnoj recepturi temeljenoj na usmenoj predaji, koji se na Korčuli prenose s generacije na generaciju.

Na području otoka Korčule, generacijskim prenošenjem načina pripreme „Lumblije“ ustalila su se dva načina pripreme ovog proizvoda, koji se razlikuju, ali oba rezultiraju konačnim proizvodom koji ima svojstva definirana u točki 2. Specifikacije.

Za izradu „Lumblije“ koriste se sljedeći sastojci:

- brašno (glatko pšenično ili namjensko za dizana tijesta), šećer, maslinovo ulje, svinjska mast ili maslac, varenik, bademi, orasi, grožđice, pekarski kvasac (svježi ili suhi), mlijeko, voda, sol, naribana korica limuna i naranče, rakija od ruža ili travarica, te mirodije: mljeveni klinčići, cimet, mušklatni oraščić, korijander, anis i vanilin šećer, amože se dodati i mljeveni rogač.

Priprema sastojaka:

Popržiti bademe i orahe i krupno ih nasjeći. Grožđice je potrebno namočiti u vareniku ili rakiji da omekšaju. Mirodije, ako su krupnije potrebno je samljeti. Ukoliko se koristi svježi kvasac potrebno ga je aktivirati odnosno otopiti u mlijeku ili vodi uz dodatak šećera. Ukoliko se koristi suhi kvasac dodaje se u smjesu brašna koje se potom mijesi.

Priprema tijesta i pečenje:

Postoje dva uvriježena tradicionalna načina pripreme i pečenja „Lumblije“. Kod prvog načina tijesto sa sastojcima se priprema u odnosu na 1 kg brašna, a kod drugog načina tijesto se priprema u odnosu na 3 kg brašna.

Tradicionalan način I:

Miješanje i oblikovanje tijesta:

U posudi za pripremu tijesta uobičajeno se miješaju sljedeće količine sastojaka: prosijano brašno (minimalno 1 kg) uz dodatak suhog kvasca (20-30 g), vanilin šećer (20 g), mljeveni klinčić (oko 8 g), mljeveni mušklatni oraščić (oko 10 g), mljeveni cimet (oko 10 g),

mljeveni anis (oko 8 g), korijander (oko 8 g), šećer (250-300 g), naribana korica jednog limuna i naranče, poprženi grubo sjeckani bademi (50-100 g), poprženi grubo sjeckani orasi (50-100 g), namočene grožđice (50-100 g), sol (jedna žličica). Ukoliko se radi sa svježim kvascem (60-100 g) napravi se rupa u smjesi brašna i dodataka u koju se dodaje aktivirani svježi kvasac. U smjesu se dodaje: maslinovo ulje (1 dL), mast ili maslac (50-100g), varenik (1dL), voda, rakija od ruža ili travarica (1dL)) te se mijesi dok se sastojci ne povežu u tijesto. Tijesto se ostavi na toplom dok se volumen ne udvostruči. Uzašlo tijesto se premijesi i oblikuje u kuglice tijesta ujednačene mase i ostavi se da se volumen poveća.

Pečenje:

Oblikovano pripremljeno tijesto stavlja se u lim za pečenje u prethodno zagrijanu pećnicu na 180°C te se peče od 10 do 20 min do postizanja smeđe boje. Nakon toga se temperatura smanji na 140-160°C te se peče još 30 do 40 min. Temperaturu i duljinu pečenja potrebno je prilagoditi masi kolača. Kad je „Lumblija“ pečena premaže se rakijom (rakija od ruža ili travarica) ili varenikom i pospe krupnim kristalnim šećerom.

Tradicionalni način II:

Miješanje i oblikovanje tijesta:

U posudi za pripremu tijesta uobičajeno se miješaju sljedeće količine sastojaka:

brašno-namjensko za dizana tijesta (3 kg), svježi kvasac (30-40 dkg), vanilin šećer (7-8 vrećica odn.70-80 g), klinčić (3-5 komada) , mušklatni oraščić (15-21 g odn. tri poravnate jušne žlice), cimet (15-21 g odnosno tri poravnate jušne žlice), anis namočen u mlakoj vodi (20-30 zrnaca) , korijander (1-3 čajne žličice), šećer (700-800 g), naribana korica 1 limuna i 1 naranče, poprženi grubo sjeckani bademi (250-350 g), poprženi grubo sjeckani orasi (250-350 g), oprane i preko noći namočene u vareniku grožđice (150-250 g), mljeveni rogač (1-3 jušne žlice), rakija od ruža (5-10 ml, odnosno 1 čašica), masnoća (7-8 dL, od čega 1/3 maslinova ulja, 1/3 svinjske masti i 1/3 maslaca), varenik (3-4 dL odn 1½ čaša) (treba da bude gustoće meda), sol (3-5 g odn. ½ čajne žličice soli otopljena u 0,5 dL mlake vode), mlijeko za umijesiti kvasac (3-4 dL odn. 1½ čaša). Na količinu brašna od 3 kg, razmuti se dio od ukupne količine kvasca u mlakome mlijeku s malo šećera i brašna. Kad se prvi put udvostruči, spoji se s ostatkom brašna u koje je prethodno na suho umiješan preostali dio šećera, mirodijske, arome i sol. Tijesto se može mijesiti i u „kopanjama“ (starinska drvena posuda u kojoj se mijesilo tijesto/kruh).

Sada se lagano, miješajući žlicom, dodaje mlaka masnoća, zatim ribane korice limuna i naranče, prženi bademi i orasi, rogač i grožđice natopljene u vareniku. Nastavi se mijesiti rukama, doda se ostatak kvasca i ponovno snažno mijesi.

Oblikuje se okrugli komad tijesta, prekriži i ostavi da se diže u toploj prostoriji. Dobro je tijesto prekriti čistom tkaninom, da se ne ohladi i pusti ga da udvostruči obujam (preporuča se zamijesiti kasno navečer i pusti do jutra da se tijesto diže). Ujutro se podijeli tijesto na manje komade. Premijesi se i oblikuje u okrugle kruščiće-lumblije i stavi ih se na okruglo izrezani papir za pečenje.

Pečenje:

Pripremljene „Lumblije” stave se na lim za pečenje te pusti da se dižu dok ne udvostruče svoj obujam. Kada su se ponovo uzdigle peču se u pećnici prethodno zagrijanoj na 200°C otprilike 15 min, zatim se smanji temperatura na 150°C i peče još oko 15 min, ponovo se smanji na 100°C i peče još oko 45 min. „Lumblija” treba biti pečena, ali sočna, ne isušena. Pečena „Lumblija” malo se ohladi, premaže varenikom i pospe šećerom u kristalu.

Ohlađena „Lumblija“ je gotova i spremna za konzumiranje, a može se čuvati i dulje od mjesec dana jer ima potvrđenu dulju trajnost u odnosu na druge kolače.

Da bi se sačuvala svježina „Lumblije” i pripremila za daljnji transport ona se pakira u papirnatu ili plastičnu ambalažu (celofan). Prema potrebi, da bi se zaštitila od mehaničkog oštećenja može se staviti u odgovarajuće kutije.

6. Povezanost između proizvoda i zemljopisnog područja

6.1. Posebnost zemljopisnog područja

Otok Korčula nalazi se na pravcu pradavnog pomorskog puta duž istočne obale Jadranskog mora, što govori i o dinamici povijesnih događanja na ovom području uvjetovanoj upravo njegovim zemljopisnim položajem, ali jednako tako i plodnim poljima i dobrim lukama kao prirodnim čimbenicima tog zemljopisnog područja.

Još od antičkih vremena kada su Grci na otoku Korčuli osnovali svoje naseobine o čemu svjedoči čuveni grčki dokument „Lumbaroskopsefizma“ koja govori o podjeli zemljišta, poljoprivredne površine koristili su najviše za uzgoj vinove loze i maslina (Prilog 2.1. M. Zaninović, Arheološka istraživanja na području otoka Korčule i Lastova i Antička podjela zemljišta na Korčuli i Pelješcu, 2001. str.147 i 151).

Na području otoka Korčule nalazi se velik broj pedosustavnih jedinica. Djelovanjem čovjeka stvoren je poseban tip krajolika u kojem se ističu rigolana terasirana tla dok u krškim poljima i udubinama prevladavaju duboka antropogena (kultivirana) tla (Prilog 3.1.K. Krklec i dr., Prirodni resursi otoka Korčule, Geoadria, 16/1, 2011. str. 17, 8 i 9).Glavnina poljoprivredne proizvodnje koncentrirana je upravo u tim krškim poljima ili na blagim terasiranim padinama gdje se uzgajala vinova loza i ostale sredozemne kulture (npr. masline i smokve), a u Blatskom polju u određenom periodu u znatnoj mjeri i žito (Prilog 3.2. L. Mirošević, Društveno-geografska preobrazba zapadnog dijela otoka Korčule, Geoadria, 13/2, 2008. str. 163).

Blatsko polje s okolnim poljima čini veću obradivu površinu od svih ostalih obradivih površina na otoku.

Zahvaljujući veličini plodnih površina, neuobičajenih u Dalmaciji, temelj gospodarstva i glavni izvor bogatstva korčulanske komune u srednjem vijeku postala je poljoprivreda. Stoga se i najveći dio stanovnika smjestio na plodnim poljima zapadnoga dijela otoka, od Čare do Blata, gdje je trebalo dovoljno radne snage za obradu golemih površina pod vinogradima (Prilog 2.2. Dokoza S., Dinamika otočnog prostora-Društvena i gospodarska povijest Korčule u razvijenom srednjem vijeku, Književni krug Split, 2009. str. 255).

Osim uzgoja vinove loze i maslina od kojih se dobivalo grožđe, varenik i maslinovo ulje, stanovnici su se bavili i voćarstvom (smokve, bademi, orasi i agrumi) te proizvodnjom žita od kojeg se pravilo brašno, a to su sve bili osnovni sastojci „Lumblije“ – kolača kojeg su pripravljali na otoku Korčuli. Važan sastojak za proizvodnju „Lumblije“ koji se temelji na tisućljetnoj tradiciji uzgoja vinove loze je varenik. To je reducirani groždani sok koji je prije pojave industrijskog bijelog šećera bio važno sladilo pa se koristio i u izradi „Lumblije“. Isto su se tako za njenu pripremu, do pojave industrijske proizvodnje groždica (suhica), koristile groždice proizvedene u domaćinstvima koja su u svom vinogradu imala po nekoliko trsova bezsjemenih sorti grožđa upravo za spomenutu svrhu. (Prilog 3.3. Ivandija, T., 2008. Autohtone vinske sorte, Glasnik zaštite bilja 6/2008, str.14.).

„Lumblija“ je kolač koji se pripremao pred blagdan Svih Svetih, prvenstveno na području Vela Luke, Blata i Smokvice, a u novije vrijeme i u ostalim mjestima otoka Korčule. Počeci ovog blagdana sežu u 4. st. u vrijeme Rimskog Carstva dok je kršćanstvo još bilo jedinstvena religija. Na taj blagdan razvili su se raznoliki pučki običaji i u Hrvatskoj (Prilog 2.3. M. Alić, Sisvete ili prvi Božić, URL, 18.2.2021.). Tradicija i običaj pravljenja „Lumblije“ na otoku Korčuli za dan Svih Svetih zadržali su se do danas, a budući da je otok posebna cjelina lakše čuva svoju tradiciju. Kako se „Lumblija“ pripremala od lokalnih namirnica i to najčešće za blagdan Svih Svetih, a u župi Blato od XIV. stoljeća postoji župna crkva Svih Svetih, tako je kolač „Lumblija“ postao, zahvaljujući stoljetnoj proizvodnji, tradicionalan kolač otoka Korčule.

Tradicionalan način pripreme i receptura „Lumblije“ zadržali su se do danas. „Lumbliju“ su oduvijek prema tradicionalnom receptu pekale žene-domačice s otoka Korčule. Međutim sama receptura njene izrade nije bila dovoljna, već je važno bilo umijeće i iskustvo u njenoj pripremi te kako odrediti i postići idealan omjer potrebnih sastojaka. Isto tako, u vrijeme kada se ložila vatra u pećima, bilo je bitno znati kako postići odgovarajuću temperaturu pečenja. Za ručno miješanje tijesta, procjenu vremena potrebnog da se tijesto digne, kao i procjenu vremena za pečenje, potrebna je vještina i iskustvo u pripremi ovoga kolača. Umijeće je izraditi „Lumbliju“ da bude pečena, ali sočna, ne isušena.

6.2. Posebnost proizvoda

Posebnost „Lumblije“ je u tradicionalnoj recepturi izrade te ugledu koji je sačuvan do današnjih dana.

„Lumblija“ je nastala na temelju ekonomskog bogatstva i raznolikog izbora kvalitetnih sirovina na otoku Korčuli. Ona se spravljala od posebnih sastojaka i začina koji bi se počeli pripremati i sakupljati u ljeto (začini, aromatizirane rakije, varenik, bademi, grožđice/suhice) i bila je koncentrat svega onog lijepog, zdravog i domaćeg što se na Korčuli kroz godinu dana proizvelo i sačuvalo za te posebne prilike.

„Lumblija“ je specifična po recepturi odnosno sastojcima od kojih se pripravlja. Velolučanin M. Šeparović u svojoj knjizi iz 1930-te godine kao glavne sastojke „Lumblije“ navodi *„brašno, kvasac, varenik, grožđice, šećer, sol i mirodije ... a važan sastojak su i bademi. Raspon i bogatstvo sastojaka varirao je prema materijalnom stanju pojedinog domaćinstva“* (Prilog 2.4. M. Šeparović, Hrvatski narodni život i običaji u Veloj Luci na otoku Korčuli, 1930.).

Upravo zahvaljujući sastojcima „Lumbliju“ odlikuje svojstveno aromatičan, orašasto- voćni okus i miris. Zahvaljujući umijeću pripreme ima specifičnu unutarnju zbijenu teksturu.

Tradicionalna receptura prema kojoj su žene otoka Korčule pripremale „Lumbliju“ prenosila se naraštajima i sačuvana je do danas sa dva ustaljena načina prema kojima se „Lumblija“ priprema na otoku, ovisno o kojem dijelu otoka se radi. Različite varijacije tradicionalne recepture za izradu „Lumblije“ i način pripreme objavili su i opisali u svojim kulinarskim publikacijama mnogi otočani (Prilog 2.5. F. Mandić, Luškajića i pića, 2009, str. 244-245 i prilog 2.6. R. Kaštropil-Culić, 1995, Blatska trepeza, str. 134).

Posebno svojstvo ovog proizvoda je njegova mikrobiološka stabilnost. Na osnovu provedene analize utvrdilo se kako se osnovni mikrobiološki parametri u „Lumbliji“ nisu mijenjali ni nakon mjesec dana. (Prilog 3.4. Analitičko izvješće broj 0438/19, Centar za kontrolu namirnica, Prehrambeno-biotehnološki fakultete, 2019.).

„Lumblija“ se tradicionalno na sam dan Svih Svetih prema starom običaju nosila kao poklon rodbini i prijateljima za „žive“, a taj dar nazvan je kolende ili „*kolinde*“. Običaj „*kolinde*“ u svojoj knjizi naveo je i Danijel Knežević opisujući zbivanja u Veloj Luci 1918. godine pred dolazak Talijana *„u svakoj kući običavale su se peći lumblije“*. (Prilog 2.7. D. Knežević, Zapisi Danijela Kneževića, 2012. str. 109) Marko Šeparović u svojoj knjizi 1930-te godine je zapisao sljedeće: *„Pripremljene kolinde majka predaje djetetu da ih odnese svojem kumu. To je bio običaj prvih 6 do 10 godina života djeteta, a radilo se o krštenom/krizmenom kumu kojem je lumblija darivana kao poklon.“* (Prilog 2.8. M. Šeparović, Hrvatski narodni život i običaji u Veloj Luci na otoku Korčuli, 1930). U knjizi „Povjerenje ili zaborav“ Franko Mirošević opisuje *„kako je kolinde predstavljala duboki pjat (tanjur) sa suhim smokvama, bademima i lumblijom“* (Prilog 2.9. F. Mirošević Dubaj, 2016, Povjerenje ili zaborav, str. 11).

Prvi pisani dokaz o nazivu „Lumblije“ pojavio se u listu Slovinac 1881. godine gdje u članku „Nekoliko riječi u čakavštini“ autor S. Castrapelli opisuje „Lumbliju“ kao *„pogaču od muke, varenika, žafrana, darčina što se mijesi o svijem Svetima“* (Prilog 2.10. S. Castrapelli,

Slovinac br. 20, 1881, Nekoliko riječi u čakavštini, str. 418-419). U svojem „Rječniku starinskih riječi s otoka Korčule“, autor don Božo Baničević piše da podrijetlo riječi lumblija dolazi od latinske riječi *libum* što označava slatki kolač (Prilog 2.11. don Božo Baničević, Kazivanje „Učinimo i blagujmo lumblije za sve Svete“, 2017.) uz dodatak da je to svečani i posvećeni kolač. Nadalje, autor Petar Milat Pandža u svojem „Rječniku govora Blata na Korčuli“ pojašnjava da je riječ „Lumblija“ nastala od latinske riječi „*oblata*“ što je particip perfekta lat. glagola *offerre*, a što znači *nositi pred koga, ponuditi*. U latinskom jeziku particip *oblata* znači *prinos, dar, poklon* (Prilog 2.12. Petar Milat Pandža, 2015, Rječnik govora Blata na Korčuli, str. 2).

Naziv „Lumblija“ se i danas koristi u svakodnevnom govoru na otoku Korčuli (Prilog 2.13. preslika računa Konoba Zlinje Blato od 09.04.2015.).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost

Uzročno-posljedična povezanost „Lumblije“ i definiranog zemljopisnog područja temelji se na ugledu proizvoda i načinu pripreme odnosno na tradicionalnoj recepturi koja je sačuvana do danas.

Zbog svojeg zemljopisnog položaja i klimatskih obilježja na otoku Korčuli prevladavaju vrlo visoke dnevne temperature s vrlo velikim brojem sunčanih sati što pogoduje uzgoju kultura maslina, vinove loze, badema, rogača, smokava, agruma, a specifična geološka građa Blatskog polja omogućila je i značajnu ratarsku proizvodnju što se očitovalo i kroz proizvodnju pšenice za brašno. Stoga su se u prošlosti svi osnovni sastojci za „Lumbliju“ proizvodili u otočkim poljima, a mirodije i začini su dolazili uhodanim trgovačkim putevima jer se otok Korčula nalazi na glavnom prometnom putu duž istočne strane Jadrana. (Prilog 2.2. Dokoza S., Dinamika otočnog prostora-Društvena i gospodarska povijest Korčule u razvijenom srednjem vijeku, Književni krug Split, 2009. str. 255).

Prirodno okruženje osiguralo je mnoštvo lokalnih sastojaka koji su korišteni za pripremu „Lumblije“ te su zaslužni za specifičan okus i miris ovog kolača, a umijeće njegove pripreme za prepoznatljiv izgled i teksturu.

Tijek povijesti je dao dodatni razlog za održavanje tradicije pripreme „Lumblije“. Brojni iseljenici koji su u teškim vremenima bili prisiljeni odlaziti trbuhom za kruhom i u daleke prekomorske zemlje mogli su je na dugim brodskim putovanjima koristiti za prehranu. Bila je ne samo dnevni zalogaj, već i veza s rodnom grudom, dokazujući pritom njezino svojstvo – zadržavanje svježine okusa i mirisa mjesecima nakon što je izašla iz peći otočnih domaćica. Brojni valovi emigracije iz ovih krajeva dali su, dodatni poticaj očuvanju tradicije spremanja „Lumblije“. (Prilog 2.14. Ljetopis plebanije Blato na Korčuli 1918-1946”, Župa Svih svetih Blato). Oni su sa sobom ponijeli i okuse „Lumblije“, a „Lumblije“ koje su im stizale u paketima iz rodnog kraja održavale su im sjećanja na vezu s rodnim krajem. Povezano s iseljeničkim valom na početku 20. stoljeća osmišljen je projekt “4 otoka/4 mjesta/4 recepta”

koji povezuje i predstavlja četiri tradicionalna jela iz četiri mjesta s velikim iseljavanjem stanovništva u istom periodu, a u projektu se sudjelovalo s „Lumblijom” (Prilog 2.15. Hrvatska radio televizija, objavljeno 18. listopada 2018.; Dubrovnik.net, objavljeno 01. studenog 2018.).

„Lumblija“ predstavlja i dio kulturne baštine otoka Korčule. O tome govori i pjesma „Jo kako je lipo“ koju je napisao i skladao Dinko Fio podrijetlom s otoka Korčule, a dio pjesme glasi: „*Jo kako su lipi vonji od užanice, kako da je cviče sirnice, lumblije, prošek i naranče*“ (Prilog 2.16. Z. Šeparović, *Od Sydneya do San Franciska*, 1982, str. 365).

Na otoku Korčuli odvija se više manifestacija i događaja koje jasno ukazuju na ugled koji „Lumblija“ ima, a kojima se ujedno njeguje tradicija i običaj pripreme tradicionalnog kolača „Lumblije”, započetog još od organizacije prvih Kućnih zabava Viteškog udruženja Kumpanjija Blato. Ovo udruženje ima Odjeljenje prehranbenog folklora koje, kako i sam naziv kaže, brine o tradicionalnim jelima. U statutu Viteškog udruženja Kumpanjije, koje je utemeljeno 1927. navodi se „*zadaća brige i proizvodnje Lumblije*“. Udruženje redovno organizira „*Kućne zabave*“, odnosno večeri blatske „*spize*“ i slastica na koje pozvani svojim priložima u vidu tipičnih blatskih jela i slastica doprinose organizaciji zabave. Kućne zabave održavaju se tradicionalno prvi petak u mjesecu veljači. U zapisnicima s tih zabava redovito se spominje Lumblija kao kolač koji se redovito donosi (Prilog 2.17. Arhiva V.U. Kumpanjija - 1956., 1972., 1974., 1985. godina).

Manifestacija koja ima dvadesetpetogodišnju tradiciju je Blagoslov i degustacija „Lumblija” koja se odvija posljednje nedjelje u listopadu kada se na blatskoj Plokati održava blagoslov i degustacija tradicionalnih „Lumblija“ koje pripravlja učenici Srednje škole Blato pod vodstvom svojih profesora i roditelja. (Prilog 2.18.: Dnevnik Slobodna Dalmacija, *objavljeno* 09. studenog 1996.,).

Tradicija izrade „Lumblije“ ne samo da je zadržana i danas u otočkim domaćinstvima, već se u smislu popularizacije tog proizvoda organiziraju i natjecanja u pečenju „Lumblije“ i to većinom na zapadnom dijelu otoka Korčule, ali i degustacije i upoznavanje sa tradicionalnom gastronomskom ponudom ovog područja. Svake godine bogati programi ovih manifestacija privlače sve veći broj sudionika i posjetitelja, a najuspješnijim sudionicima natjecanja dodjeljuju se priznanja i nagrade. (Prilog 2.19. „Dani lumblije“ i „Stajun od lumblije“ URL).

Održanju tradicije sigurno pomažu i radionice izrade Lumblije koje se kroz cijelu godinu, osobito kroz listopad, odvijaju u dječjim vrtićima, osnovnim i srednjim školama, domovima za umirovljenike i odrasle osobe te kroz radionice za članove raznih otočnih udruga. (Prilog 2.20. Programi manifestacija „Dani lumblije“ i „Stajun od lumblije“)

Razne manifestacije koje se održavaju izvan otoka Korčule svjedoče o ugledu „Lumblije“ pa je na Goodfood festivalu održanom 2016. godine u Dubrovniku predstavljena „Lumblija“ brojnim domaćim i stranim posjetiteljima. (Prilog 2.21. Program GoodFood Festival

Dubrovnik, 2016). Još jedna takva manifestacija je i „Slatki tjedan u susret Božiću“ u Dubrovniku na kojoj se izlažu „Lumblije“ te se prezentira njihova priprema, a gosti i turisti ih degustiraju (Prilog 2.22. manifestacija „Slatki tjedan u susret Božiću“ URL).

Na manifestaciji Noćnjak održanoj 2016. godine u Bolu na Braču kolač „Lumblija“ osvojio je priznanje za najbolji prehrambeni proizvod (Prilog 2.23. Priznanje Iskra Vlašić, 2016 URL).

Kroz razne manifestacije i posebne prezentacije u suradnji sa proizvođačima „Lumblije“ prezentirana je izrada „Lumblije“ za domaće i strane medijske predstavnike i sudjelovanje na posebnim prezentacijama uključujući gastronomske sajmove i razne medijske konferencije. (Prilog 2.24.: Manifestacije - lumblija URL)

7. Podaci o nadležnom tijelu

Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara br. 78, 10000 Zagreb.

8. Posebna pravila označivanja proizvoda

Na pretpakovini koja se stavlja na tržište, naziv proizvoda „Lumblija“ mora biti veličinom i vrstom slova jasnije istaknut od svih drugih natpisa.