
Udruga „Komiški rogač“

Ribarska 10

21485 Komiža

KOMIŠKI ROGAČ

Oznaka zemljopisnog podrijetla

Specifikacija proizvoda

Komiža, rujan 2020.

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	2
2. OPIS PROIZVODA	2
2.1. „Komiški rogač“ – plod	2
2.1.1. Opća definicija proizvoda	2
2.1.2. Opis gotovog proizvoda.....	2
2.2. „Komiški rogač“ – mljeveni	2
2.2.1. Opća definicija proizvoda	2
2.2.2. Opis gotovog proizvoda.....	2
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE.....	3
4. DOKAZ O PODRIJETLU	3
5. POSTUPAK PROIZVODNJE	4
5.1. Proizvodnja „Komiškog rogača“ - ploda	5
5.1.1. Branje	5
5.1.2. Skladištenje i pakiranje.....	5
5.2. Proizvodnja „Komiškog rogača“ – mljeveni	6
5.2.1. Priprema sirovine.....	6
5.2.2. Mljevenje.....	6
5.2.3. Pakiranje	6
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	6
6.1. Posebnost zemljopisnog područja.....	6
6.1.1. Prirodni čimbenici	7
6.1.2. Povijesna povezanost.....	7
6.2. Posebnost proizvoda.....	8
6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda	9
7. Podaci o nadležnom tijelu.....	11
8. Specifična pravila označavanja proizvoda	11
Popis literature	12
Prilog 1 - Izvod iz Hrvatske banke biljnih gena, 2014.....	12
Prilog 2 – Fotografije proizvoda	12
Prilog 3 - Analitička izvješća	12
Prilog 4 – Zemljopisno područje proizvodnje (Karte)	12
Prilog 5 – Klimatološki pokazatelji.....	12
Prilog 6 – Povijesni pokazatelji.....	12
Prilog 7 – Pokazatelji sorte	12
Prilog 8 – Rezultati anketnog istraživanja.....	12
Prilog 9 – Pokazatelji ugleda.....	13

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 Genetic 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, slatkasti okus te iznimno snažne i intenzivne arome.

Fizikalna svojstva tehnološki zrelog ploda „Komiškog rogača“ su: izduženi i blago savijen oblik mahune zaobljenih vrhova te blago naborana, glatka i sjajna površina. Duljina ploda iznosi minimalno 10 cm, a masa ploda iznosi minimalno 17 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).

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 intenzivnijeg mirisa od

cjelovitog tehnološki zrelog ploda rogača. Proizvodni oblik „Komiški rogač“ – mljeveni prema kemijskom sastavu sadrži minimalno 40,0 % ukupnih šećera (Prilog 3.2. – Analitičko izvješće „Komiški rogač“ - mljeveni).

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 $43^{\circ} 12''$ i $43^{\circ} 5' 6''$ sjeverne geografske širine, te $16^{\circ} 3'$ i $16^{\circ} 15' 48''$ 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 zračne 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 sladak, opor okus. Za branje je bitna osobna procjena berača temeljena na iskustvu i znanju potrebnim za određivanje zrelosti ploda kada on pregledom, opipom i kušanjem samog ploda procjenjuje da li je plod vanjskim izgledom spreman za berbu. Ručna berba doprinosi boljoj očuvanosti i izostanku oštećenja ploda. Također jako je bitno da berač prati vremensku prognozu jer je plod potrebno ubrati prije početka padalina jer upija vodu i postaje lako kvarljiv. 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 plasirati 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 prozirne 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 sušari pod kontroliranim uvjetima, radi postizanja optimalne suhoće ploda. 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. Gotov „Komiški rogač“ – mljeveni može se plasirati u rinfuzi.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnost zemljopisnog područja

Posebosti 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 i nutritivnih 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. Temperature zraka pokazuju termički utjecaj mora jer su jesenske temperature nešto više od proljetnih, zbog sporijeg hlađenja mora u usporedbi s kopnom, ujedno zimske temperature na otoku su više od onih na obali, u pravilu iznad 10 °C. Režim oborina na otoku Visu je maritimni s najviše oborina u hladnom dijelu godine, te s izrazitom ljetnom suhoćom. Ukupna srednja godišnja količina oborina iznosi oko 700 mm, od čega većina padne u hladnom dijelu godine. Količina sunčanih sati otoka 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. Temperaturni ekstremi u vidu najviših i najnižih zabilježenih godišnjih temperatura su -4,5 °C, te 38,8 °C. Srednja godišnja količina oborina iznosi 711,4 mm. Maksimalna godišnja količina oborina zabilježena je 2009. i iznosila je 1.116,6 mm, dok je minimalna godišnja količina oborina bila 1989. godine, i to 426 mm. Srednje mjesečne vrijednosti količina oborina pokazuju da je najkišovitiji mjesec prosinac sa 107,9 mm padalina, a najsuši srpanj sa samo 20,2 mm padalina (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 Sveučilišta 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 Sveučilišta 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 fizikalnih i kemijskih svojstava autohtone sorte Komiški krupni kao sirovine za proizvodnju ovog proizvoda, koji podrazumijevaju minimalnu duljinu ploda od 10 cm i masu ploda od 17 grama, te udio ukupnih šećera od minimalno 40,0 % u proizvodnom obliku „Komiški rogač“ - plod, 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). Srećec i dr. u komparativnom morfometrijskom istraživanju morfoloških osobina mahuna i sjemenki rogača lokalne sorte „Komiški 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 preostalim 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. Srećec, s. i dr., 2017. Usporedba morfoloških svojstava mahuna i sjemenki rogača iz populacija srednjodalmatinskih otoka s osvrtom na lokalnu sortu „Komiški rogač“).

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). Također, naziv proizvoda „Komiški rogač“ se spominje u slastičarskim receptima raznih kuharica (Prilog 9 – 9.2. Pokazatelji ugleda, 9.2. Recepti s Komiškim rogačem).

6.3. Uzročno-posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda

Uzročno-posljedična veza proizvoda „Komiški rogač“ i otoka Visa temelji se na višegodišnjem ugledu proizvoda i tradicionalnom načinu uzgoja.

Zahvaljujući klimatskim uvjetima na otoku Visu, kao rezultat međudjelovanja optimalnog godišnjeg hoda temperature, količine padalina, insolacije, odnosno broja sunčanih sati godišnje, proizvod „Komiški rogač“ ima vrlo pogodne uvjete za uzgoj i proizvodnju na otoku Visu.

Nasadima stabala rogača sorte Komiški krupni pogoduje područje gdje prevladava sredozemna klima s blagim zimama, toplih proljeća te vrućih ljeta. Temperature više od 10 °C u zimskom periodu povoljne su za vegetativni rast stabala rogača Komiški krupni. Stabla rogača mogu

izdržati ljetne temperature iznad 40 °C. Rogač se uspješno uzgaja u područjima gdje godišnje padne minimalno od 250 do 500 mm padalina.

Klimatske karakteristike otoka Visa u vidu prosječne godišnje temperature, prosječnih godišnjih zimskih i ljetnih temperatura, pojave (izostanka) temperaturnih ekstrema, zatim ukupne količine i godišnjeg hoda padalina, te insolacije, pogoduju uspješnom vegetativnom rastu stabla rogača te dozrijevanju njegovih plodova. Izostanak učestalih zimskih temperatura nižih od -4 °C, te zimske temperature više od 10 °C, omogućavaju vegetativni rast biljke rogača. Maritimni raspored padalina na otoku Visu kojeg karakterizira veća količina padalina u zimskom razdoblju, omogućava rast i razvoj plodova, dok sušni ljetni period omogućava njihovo dozrijevanje te sprečavanje truljenja. Godišnja insolacija od oko 2.800 sunčanih sati, omogućava doprinos i pohranjivanje značajnih količina šećera u plodovima rogača, koji rezultiraju slatkastim okusom.

Lokalne proizvodne prakse koje su se tijekom višestoljetne tradicije proizvodnje razvile na Visu, obuhvaćaju prepoznavanje optimalnih vremenskih uvjeta za branje i sakupljanje plodova kako bi se očuvala kvaliteta i smanjio rizik od nastanka mikroorganizama u plodovima. Lokalno stanovništvo otoka Visa metodama ručnog branja i sakupljanja pridonose manjim fizičkim oštećenjima ubranih plodova, kao i novih pupova i cvjetova. Praksa skladištenja i sušenja plodova u prozračnim, suhim i tamnim prostorijama na prirodnom strujanju zraka, rezultira sprečavanjem gubitaka nutritivnih svojstava u plodovima. Nadalje, proizvodni postupak mljevenja osušenih plodova odvija se bez termičke obrade u dvije faze od kojih prva predstavlja grubo mljevenje, a druga fino mljevenje.

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., 1986. Spasimo rogače!, Viška ric).

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).

Ugled i tradicija proizvoda „Komiški rogač“ danas se na otoku Visu nastoje sačuvati održavanjem manifestacije „Dani rogača“ u Komiži na otoku Visu, tijekom mjeseca rujna (Prilog 9 - Pokazatelji ugleda, 9.3. Manifestacija Dani rogača).

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 Sveučilišta 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. Srećec, S. i dr., 2017. Usporedba morfoloških svojstava mahuna i sjemenki rogača iz populacija srednjodalmatinskih otoka s osvrtom na lokalnu sortu “Komiški 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. Recepti s Komiškim rogačem

9.3. Manifestacija Dani rogača