

Udruga malih sirara Ličko-senjske županije „LIČKI ŠKRIPAVAC“

Lički škripavac

Oznaka zemljopisnog podrijetla

Specifikacija proizvoda

Travanj, 2019.

Sadržaj

1. Naziv proizvoda	3
2. Opis proizvoda.....	3
2.1. Opća definicija proizvoda.....	3
2.2. Opis sirovine.....	3
2.3. Opis gotovog proizvoda	3
3. Zemljopisno područje proizvodnje.....	4
4. Dokaz o podrijetlu	4
5. Opis proizvodnje	5
5.1. Dobivanje mlijeka.....	5
5.2. Sirenje mlijeka	5
5.3. Rezanje gruša i obrada sirnog zrna	5
5.4. Soljenje sira	5
5.5. Oblikovanje i prešanje sira	6
5.6. Pakiranje i stavljanje na tržište.....	6
6. Povezanost proizvoda „Lički škripavac“ sa zemljopisnim područjem proizvodnje	6
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	6
6.2. Posebnosti sira „Lički škripavac“	7
6.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i proizvoda	8
7. Podaci o nadležnom tijelu	9
8. Specifična pravila označavanja.....	9

PRILOZI:

PRILOG 1: Zemljopisno područje proizvodnje sira „Lički škripavac“

PRILOG 2: Dokaz o korištenju naziva u svakodnevnom govoru

PRILOG 3: Lički škripavac na tržištu

PRILOG 4: Račun-otpremnica

PRILOG 5: Pregled znanstvenih i stručnih radova

PRILOG 6: Analitička izvješća

1. Naziv proizvoda

„Lički škripavac“

2. Opis proizvoda

2.1. Opća definicija proizvoda

„Lički škripavac“ je meki, masni sir koji se dobiva koagulacijom sirovog ili pasteuriziranog punomasnog kravljeg mlijeka pomoću sirila i mljekarske kulture te odvajanjem sirutke. Sir se proizvodi bez zrenja zbog čega nema kore.

2.2. Opis sirovine

„Lički škripavac“ se proizvodi iz punomasnog sirovog ili pasteuriziranog kravljeg mlijeka. Osim punomasnog mlijeka u proizvodnji „Ličkog škripavca“ koristi se prirodno sirilo ili odgovarajući zamjenski pripravak za grušanje mlijeka te mljekarska kultura.

Mlijeko za proizvodnju sira „Lički škripavac“ sadrži najmanje 3,5% mliječne masti i najmanje 3,2% proteina.

2.3. Opis gotovog proizvoda

„Lički škripavac“ je meki, masni sir cilindričnog ili četvero-uglastog oblika. Masa sira iznosi najmanje 240 g. Sir je po površini mliječno-bijele boje bez kore, a na presjeku zatvoren ili sa manjim brojem mehaničkih otvora nastalih zadržavanjem sirutke tijekom oblikovanja sira. Okus mu je mliječno-slatkast i umjereno slan. Konzistencija sira je karakteristično gumasta te škripi tijekom konzumiranja po čemu je „Lički škripavac“ dobio ime.

Svojstvo škripavosti sir zadržava, ovisno o kvaliteti mlijeka, prvih 5 do 7 dana, a moguće ju je povratiti uranjanjem originalno vakuumski zapakiranog sira u toplu vodu (40-50°C do 2 minute) (Prilog 5. Znanstveno istraživanje S. Kalit, M. Tudor Kalit i A. Rako, 2019.).

3. Zemljopisno područje proizvodnje

„Lički škripavac“ se proizvodi na zemljopisnom području Like. Lika je gorska visoravan okružena lancima planinskih masiva: Velebit na jugu, Velika Kapela na zapadu, Mala Kapela na sjeveru te Lička Plješivica na istoku. Cijelo područje Like može se okarakterizirati kao planinska zaravan raščlanjena manjim planinskim lancima unutar kojih se nalaze mnogobrojna krška polja (Gacko, Ličko i Krbavsko polje) te Ličko Pounje.

Zemljopisno područje proizvodnje sira „Lički škripavac“ nalazi se u tri administrativne regije i to većim dijelom u Ličko-senjskoj županiji, a manjim dijelom u Zadarskoj i Karlovačkoj županiji. Područje proizvodnje „Ličkog škripavca“ u Ličko-senjskoj županiji obuhvaća: gradove Gospić, Otočac i Senj te općine Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Brinje, u Zadarskoj županiji općinu Gračac, a u Karlovačkoj županiji općine Rakovica, Josipdol, Saborsko i Plaški te grad Ogulin (Prilog 1: Zemljopisno područje proizvodnje sira „Lički škripavac“).

4. Dokaz o podrijetlu

Praćenje i nadzor sustava sljedivosti provodi se putem obrazaca dokumentacijskog sustava koje vode svi subjekti u lancu proizvodnje. Proizvođač sira „Lički škripavac“ prilikom zaprimanja mlijeka u objekt vodi obrazac o evidenciji prijema mlijeka za proizvodnju sira „Lički škripavac“ u koji se upisuju sljedeći podaci: naziv sirane/datum/naziv i adresa dobavljača mlijeka/datum zaprimanja mlijeka/količina zaprimljenog mlijeka (kg).

Za proizvodnju i količinu proizvedenog sira „Lički škripavac“ subjekt koji vrši preradu mlijeka vodi evidenciju kroz Radni nalog za proizvodnju „Ličkog škripavca“ u koji se upisuju sljedeći podaci: naziv proizvođača/adresa/količina „Ličkog škripavca“/sastojci (mlijeko, CaCl_2 , sirilo, kultura, sol) te njihove količine/ deklaracija.

Sljedivost i identificiranje svakog sira omogućit će se putem numerirane samoljepljive vodootporne naljepnice (etikete). Naljepnica će na sebi imati zajednički znak „Lički škripavac“ i progresivni identifikacijski broj sira, a na gotov proizvod se stavlja nakon njegovog pakiranja u vakuum vrećice. Naljepnice s progresivnom numeracijom svakog

proizvođača dodjeljuje Udruga malih sirara Ličko-senjske županije „Lički škripavac“ svim korisnicima zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Lički škripavac“ koji su evidentirani pri nadležnom tijelu.

5. Opis proizvodnje

5.1. Priprema sirovine

Za proizvodnju „Ličkog škripavca“ koristi se mlijeko dobiveno od krava uzgajanih na području iz točke 3. Za proizvodnju „Ličkog škripavca“ može se koristiti sirovo ili pasterizirano kravlje mlijeko.

5.2. Sirenje mlijeka

Mlijeko za sirenje podvrgava se postupku niske ili srednje pasterizacije, ili se ono prerađuje u sirovom stanju. Mlijeko za sirenje se zagrijava na 32-34 °C. U zagrijano mlijeko dodaje se mljekarska kultura i sirilo 30 minuta po dodatku mljekarske kulture. Sirilo se prethodno aktivira sukladno uputama proizvođača sirila. Sirilo se dodaje postepeno uz stalno miješanje u trajanju od najmanje 3 minute. Nakon toga sirarski kotao ili posuda za sirenje mlijeka se poklapa da se ne ohladi gornji površinski sloj i mlijeko se ostavlja mirovati. Sirenje traje do stvaranja gruša.

5.3. Rezanje gruša i obrada sirnog zrna

Kakvoća gruša, odnosno svršetak sirenja, provjerava se „prstnom probom“ ili uranjanjem štapa ili kuhače (drvene žlice za miješanje) u grušu i dizanjem gruša prema gore pri čemu gruša puca, a izdvojena sirutka je žuto-zelene boje. Zatim se sirni gruša reže na veličinu zrna manjeg oraha do lješnjaka. Zrna se ostavljaju u sirutci do 10 minuta pri čemu se lagano miješaju uz podizanje temperature iznad 41 °C do najviše 45°C.

5.4. Soljenje sira

Postupak soljenja provodi se soljenjem sirnog zrna. Količina dodane soli je od 1,5% do 3% od količine prerađenog mlijeka.

5.5. Oblikovanje i prešanje sira

„Lički škripavac“ oblikuje se na perforiranom sirarskom stolu, u pred-preši ili u perforiranim kalupima. Oblikovani sir umjereno se preša do jednog sata režimom pritiska do jednog bara. Ako se sir ne preša pod pritiskom, ostavlja se na cijedenju u kalupu do najviše tri sata.

5.6. Pakiranje i stavljanje na tržište

Nakon prešanja sir se pakira u vakuum pakiranje i čuva na temperaturama od 4 °C do 8 °C do prodaje i konzumacije.

6. Povezanost proizvoda „Lički škripavac“ sa zemljopisnim područjem proizvodnje

Zaštita naziva proizvoda „Lički škripavac“ temelji se na ugledu kojeg je proizvod stekao dugogodišnjom tradicionalnom proizvodnjom na definiranom zemljopisnom području iz točke 3. specifikacije.

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sira „Lički škripavac“ je gorska visoravan okružena lancima planinskih masiva. Cijelo područje Like može se okarakterizirati kao planinska zaravan raščlanjena manjim planinskim lancima unutar kojih se nalaze mnogobrojna krška polja. Na tom području prevladava tipična planinska klima s mnogo vjetrova i snježnih oborina tijekom zimskog perioda. Stoga ovo područje karakterizira kratka vegetacija i duge zime što klimatski ograničava prinose u proizvodnji krepkih krmiva (žitarica) za hranidbu mliječnih krava. To je razlog da su krave na ovom području oduvijek ograničeno hranjene krepkim krmivima te se njihova prehrana u najvećem djelu bazira na voluminoznim krmivima zbog čega takvo mlijeko sadrži najmanje 3,5% mliječne masti i najmanje 3,2% proteina i prikladno je za sirenje, a najpoznatiji sir zasigurno je „Lički škripavac“ koji se desetljećima proizvodi na ovom zemljopisnom području. Stanovnici u snijegom izoliranim selima Like tijekom zime prehranjivali su se namirnicama koje su imali spremljene u domaćinstvu za taj period godine. U prošlosti, vladala je oskudica namirnica životinjskog podrijetla, a „Lički škripavac“ je predstavljao vrlo kvalitetnu, svježiju i ukusniju dnevnu namirnicu, bogatu hranjivim sastojcima,

prije svega mliječnom masti i mliječnim proteinima. Krave su se svakodnevno muzle, a njihovo mlijeko se koristilo u domaćinstvu isključivo za vlastitu potrošnju i pravljenje „Ličkog škripavca“, mekog sira koji je odmah bio spreman za konzumaciju.

Govoreći o povijesti i tradiciji „Ličkog škripavca“, radi se o mekom siru koji je nastao prije svega kao težnja lokalnog stanovništva da se prehrani, posebno tijekom dugih snježnih, zimskih mjeseci kada se zbog vremenskih neprilika nije moglo često odlaziti sa imanja. Ovaj sir rezultat je nastojanja da se mlijeko u takvim prilikama što prije i bolje iskoristi, a način njegove proizvodnje i današnje tehnologije prenosio se s koljena na koljeno.

„Lički škripavac“ spominje se priručniku Ovčje mljekarstvo, sveučilišnog profesora Nikole Zdanovskog iz 1947. godine. Autor navodi „...da se „Lički škripavac“ siri podjednako i od ovčjeg i od kravljeg mlijeka te da je u Lici veoma popularan, dok je u to doba bio, kako navodi autor, u predjelima izvan Like gotovo nepoznat.“ Nadalje, autor navodi: „„Lički škripavac“ sira u gotovo svakom domaćinstvu, a zovu ga škripavcem zato jer škripa pod zubima tijekom konzumacije“ (Prilog 5. N. Zdanovski, 1947, Ovčje mljekarstvo, Proizvodnja i prerada ovčjeg mlijeka, str. 98).

6.2. Posebnosti proizvoda

Posebnost proizvoda „Lički škripavac“ upravo je u njegovom tradicionalnom postupku proizvodnje kod obrade sirnog gruša, pri čemu se sirna zrna dogrijavaju na temperaturi od 41°C do 45°C (što je tipično za tvrde sireve) uslijed čega gotov proizvod „Lički škripavac“ postiže gumastu konzistenciju odnosno specifičnu škripavost pri konzumiranju, a po čemu je taj sir i poznat. Ukoliko se sirna zrna dogrijavaju na temperaturama nižim od 41°C gotov proizvod neće postići gumastu konzistenciju odnosno izostat će škripavost gotovog proizvoda. Kako se inače meki sirevi proizvode bez dogrižavanja sirnog zrna, a u proizvodnji „Ličkog škripavca“ koji također pripada mekim sirevima, sirna zrna se dogrijavaju, to ovaj sir izdvaja od ostalih mekih sireva. Isto tako posebnost „Ličkog škripavca“ je u tome da se proizvodi iz punomasnog mlijeka koje sadrži najmanje 3,5% mliječne masti i najmanje 3,2% proteina. Da bi se postigla specifična škripavost tijekom konzumacije sira „Lički škripavac“ vrijednosti mliječne masti i proteina koje sadrži mlijeko od kojeg se dobiva „Lički škripavac“ ne smiju biti manje od navedenih vrijednosti. Sirenje mlijeka s nižim sadržajem mliječne

masti i proteina od navedenih vrijednosti rezultira izostankom specifične škripavosti sira proizvedenog iz takvog mlijeka. Nadalje, sir „Lički škripavac“ prikladan je za konzumaciju odmah nakon što je oblikovan, mliječno-slatkastog okusa je, a slanost mu je umjerena i ne prevladava nad mliječnim notama sira.

U stručnom časopisu „Mljekarstvo“ iz 1974. godine autor Dimitrije Sabadoš u svojem članku „Prilog razvoju izučavanja vrsta i kvalitete autohtonih planinskih i nekih drugih mliječnih proizvoda Jugoslavije“ pored ostalih autohtonih sireva opisuje i sir „Lički škripavac“ (Prilog 5. časopis Mljekarstvo, D. Sabadoš, 1974, članak „Prilog razvoju izučavanja vrsta i kvalitete autohtonih planinskih i nekih drugih mliječnih proizvoda Jugoslavije“, str. 248-250). Tehnologiju proizvodnje sira „Lički škripavac“ opisala je Jasmina Lukač Havranek u znanstvenom radu „Autohtoni sirevi Hrvatske“ iz 1995. godine koji je objavljen u stručnom časopisu Mljekarstvo (Prilog 5. časopis Mljekarstvo br. 45, J. Lukač Havranek, 1995., str. 24-25). Naziv „Lički škripavac“ i danas se koristi u svakodnevnom govoru i na tržištu (Prilog 4. Račun br. 566, 2018.)

6.3. Uzročna veza između zemljopisnog područja i proizvoda

Vještina proizvodnje sira razvijala se stoljećima s ciljem što kvalitetnije prehrane ljudi, ali i konzerviranja i čuvanja mlijeka na što duže razdoblje. Većina sireva kroz povijest nastala je kao posljedica želje sirara da proizvede sir koji može podnijeti dugi prijevoz iz sela u grad, dok je „Lički škripavac“ nastao upravo zbog nemogućnosti prijevoza iz udaljenih i snijegom izoliranih sela u obližnje gradove, zbog dugih zima i zatrpanosti prometnica snijegom i snježnim zapusima. Naime, nositelji tradicije izrade sira „Lički škripavac“ žitelji su planinskih krajeva Velike Kapele i Velebita s primorske strane i Like. Riječ je o specifičnom regionalnom proizvodu stanovništva koje se bavilo stočarstvom, te je ovaj sir proizvodilo isključivo za vlastite potrebe. Govoreći o povijesti i tradiciji „Ličkog škripavca“, radi se o mekom siru koji je nastao prije svega kao težnja lokalnog stanovništva da se prehrani, posebno tijekom dugih snježnih, zimskih mjeseci, karakterističnih za zemljopisno područje iz točke 3. specifikacije kada se zbog vremenskih neprilika nije moglo često odlaziti sa imanja. Još jedna poveznica sa definiranim zemljopisnim područjem je i samo svojstvo škripavosti, koje se javlja zbog visokog udjela mliječne masti i proteina u mlijeku, a koje je pak posljedica specifičnog načina ishrane krava na ovom području. Tako je nastao „Lički škripavac“ koji je bio bogat hranjivim

sastojcima, prije svega mliječnom masti i mliječnim proteinima, a time je postao i namirnica koja je zadovoljavala osnovne prehrambene potrebe stanovnika Like.

Kao dokaz o ugledu proizvoda „Lički škripavac“ govore i razne tradicionalne gospodarske i kulturno-umjetničke manifestacije, a kojima se prenosi tradicija, običaji i kulturna baština ličkog kraja. Među te manifestacije spada i Izložba tradicijskih proizvoda „Jesen u Lici“ koja se održava svake godine, a svojim sadržajem potiče razvoj autohtone proizvodnje na ruralnom području Hrvatske kao i razvoj turizma na ovom području. Na manifestaciji proizvođači autohtonih proizvoda izlažu svoje proizvode te održavaju prezentacije tradicijskoga načina izrade takvih proizvoda, a među njima je i sir „Lički škripavac“ (Prilog 2. Izložba Jesen u Lici, 2018.).

Proizvodnja sira „Lički škripavac“ je osim svoje upotrebne vrijednosti u svakodnevnom životu žitelja planinskog dijela Primorja i Like, prepoznatljivi simbol regionalnog identiteta njezinih nositelja. „Lički škripavac“ uveden je 2008. godine na Listu zaštićenih kulturnih dobara Ministarstva kulture Republike Hrvatske (Prilog 2. Rješenje Ministarstva kulture za uspostavljanje svojstva nematerijalnog kulturnog dobra, Zagreb, 22. siječnja 2008.)

O značaju sira „Lički škripavac“ kao obilježja Like, svjedoči i činjenica da je ovaj sir uvršten u knjigu „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“ gdje je predstavljen kao specifičan proizvod Like (Prilog 2. Vodič kroz hrvatske gastro ikone, 2007.). Također, uvršten je i u brošuru „Hrvatska eno-gastronomija“ u izdanju Hrvatske turističke zajednice, kao dio autohtone gastronomije Like (Prilog 2. Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska eno-gastronomija, str 34.).

7. Podaci o nadležnom tijelu

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica grada Vukovara 78
10 000 Zagreb

8. Specifična pravila označavanja

Na pretpakovinu gotovog proizvoda navodi se datum pakiranja s napomenom za potrošače „Nakon 7 dana od pakiranja proizvoda, pretpakovinu je potrebno uroniti u toplu vodu 40-50°

C u trajanju od 2 minute neposredno prije vađenja iz ambalaže kako bi se vratilo svojstvo škripavosti“. Pri stavljanju na tržište gotov proizvod mora na sebi imati zajednički znak „Lički škripavac“. Grafički prikaz znaka je okruglog oblika čiju pozadinu čine svijetlo plava boja pri vrhu, plava boja u sredini i zelena boja pri dnu. Unutar svijetlo plave boje nalazi se riječ „LIČKI“ bijele boje, a unutar zelene boje nalazi se riječ „ŠKRIPAVAC“ također bijele boje. U sredini kruga je stilizirana lička kapa.



Slika 1. Zajednički znak „Lički škripavac“