Ref. Ares(2014)1479068 - 08/05/2014

JEDINSTVENI DOKUMENT

NAZIV PROIZVODA

"Poljički soparnik"/ Poljički zeljanik"/"Poljički uljenjak"

□ ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI

X ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

1. NAZIV ZAŠTIĆENOG POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

"Poljički soparnik"/ "Poljički zeljanik"/ "Poljički uljenjak"

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Kategorija proizvoda

Kategorija 2.3. Kruh, pecivo, kolači, slastice i drugi pekarski proizvodi;

3.2. Opis proizvoda

Poljički soparnik, Poljički zeljanik ili Poljički uljenjak (u daljnjem tekstu soparnik), 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. Soparnik je prehrambeni proizvod, od razvaljenog tijesta ispunjen blitvom i crvenim lukom (*kapulom*), a ispečen na užarenom kominu u žeravi s lugom.
Okrugloga je oblika, promjera od 90 do 110 centimetara (ovisno o promjeru okrugle daske (*sinije*), namazan maslinovim uljem i stučenim ili sitno isjeckanim češnjakom. Ispečen i namazan reže se tako da se dobiju komadi (*fete*) oblika romboida. Veličina izrezanih komada romboidnog izgleda (*pašajice*) ovisi o promjeru soparnika. Izrezani komadi soparnika oblika su romboida, dok se ostali komadi zovu okrajci (rubni komadi). To su krajevi s uvrnutim rubom i nepravilnog su oblika. Boje je svijetložute/rumene do svijetlo zelene, mjestimično nagorjele i popucale 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. Soparnik po sastavu čine ugljikohidrati, masti i proteini.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Soparnik se radi od mekog pšeničnog brašna, blitve, crvenog luka, maslinovog i miješanog (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1) ulja, češnjaka, soli i vode.

3.4**. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)**

–

3.5**. Faze proizvodnje koji se moraju odvijati u određenom zemljopisnom području**

Postupak proizvodnje soparnika, od pripreme tijesta, stavljanja nadjeva (blitva i crveni luk) i pečenja, mora se u cijelosti odvijati na tradicionalni način u zemljopisnom području iz točke 4.

3.6**. Posebna pravila koja se odnose na rezanje, ribanje, pakiranje itd.**

Soparnik se reže na trake, čija širina ovisi o promjeru soparnika (90-110 cm), zatim dijagonalno, iste širine, tako da se dobiju komadi u obliku romboida. Gotovi soparnik, ukoliko se odmah ne konzumira/prodaje, čuva se u hladnjaku. Za potrebe transporta čuva se u adekvatnoj ambalaži (posude ili omoti).

3.7**. Posebna pravila koja se odnose na označavanje**

Prilikom stavljanja na tržište proizvod ili bilo koja vrsta pakovine sadrži i zajednički znak „Poljički soparnik“.



4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zemljopisno područje pečenja soparnika je stara Poljička Republika (Knežija, Župa) u Dalmaciji, 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.
Poljica se sastoje od Donjih, Srednjih i Gornjih Poljica. Čine je mjesta Žrnovnica, Srinjine, Donje i Gornje Sitno, Dubrava, Tugare, Srijane, Naklice, Čišla, Zakučac, Gata, Zvečanje, Podgrađe, Donji Dolac, Trnbusi, Podstrana, Seoca, Ostrvica, Kostanje, Jesenice, Gornji Dolac.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

5.1**. Specifičnosti zemljopisnog područja**

Na predmetnom području nalaze se automorfna tla koja karakterizira vlaženje isključivo oborinskom vodom pri čemu se kod tala na tom području ne javlja prekomjerno vlaženje. Od tipova tla dominiraju koluvijalna tla, crnice vapnenačko dolomitne, rendzine pretežno na flišu i

laporu, zatim smeđa tla na vapnencu i dolomitu, crvenice i antropogena tla. Pogodna tla za poljoprivrednu proizvodnju su prije svega antropogena tla, zatim koluvijalna tla, crvenice i rendzina na zaravnjenijim dijelovima reljefa. Antropogena tla na području Poljica su odraz bivših teških uvjeta života i borbe čovjeka za samoodržanje u mediteranskom području, a o čemu danas naročito svjedoče brojne suhozidine i terase. Zbog navedenog antropogena tla predstavljaju vrlo vrijedne zemljišne resurse pogodne za poljoprivrednu proizvodnju.
Klima priobalja karakterizirana je većim oborinama u hladno doba godine, te vrućim, suhim i izrazito vedrim ljetom.
Geografska izoliranost i brdoviti reljef kojim dominira planina Mosor pogodovale su osobitom razvoju ovog kraja, čiji stanovnici ponosno i danas čuvaju tradiciju Poljičke Republike. To je krško područje s oskudnim vegetacijskim pokrivačem, s više tipova reljefnih oblika i intenzivnim antropogenim utjecajem u krškim poljima, odnosno naseljenim mjestima. Tlo je u navedenim poljima pretrpjelo izražene antropogene utjecaje u vidu mehaničke obrade i korištenja u poljoprivredne svrhe. Na okolnim izdignutim terenima proces nastanka tla teče sporo radi čega se i vegetacija sporo razvija, a na području krša upravo bi vegetacija bila presudni čimbenik u zaštiti i relativnoj akumulaciji tla.
Povrće je u povijesti bilo jedan od osnovnih izvora prehrane pučanstva Dalmacije i u velikoj je mjeri ostalo i danas. Predmetno područje, sa stanovišta okolišnih uvjeta prikladnih za uzgoj povrća, ima dvije različite agroekološke zone. Prva od njih su nizinska obalna područja oblikovana vodenim nanosima potoka i rijeka gdje je zbog kvalitete tla i mogućnosti navodnjavanja moguća i dijelom je razvijena intenzivna povrćarska proizvodnja prvenstveno na otvorenom, a isto tako i u zaštićenim prostorima. Klimatski to područje izuzetno je pogodno za razvoj proizvodnje kupusnjača i korjenastog i lisnatog povrća tijekom hladnijeg dijela godine kao i prema toplini zahtjevnog plodovitog povrća tijekom toplog dijela godine. Drugo proizvodno područje je zaleđe u kojem uz pretežiti utjecaj mediteranske klime značajan utjecaj na izbor povrtnih vrsta za uzgoj ima ovisno o položaju i nadmorskoj visini i utjecaj planinske klime. Tu se povrće uzgaja na zaravnima, te manjim i većim poljima.

5.2. **Specifičnost proizvoda**

Soparnik je obredno i svečano jelo s područja stare Poljičke republike, a datira još iz doba prije turskih pohoda na priobalje i Dalmatinsku zagoru (Šimunović-Petrić Z. 1992. Soparnik kao obredno i svetačko jelo u Poljicama Ethnologica Dalmatica str. 95-98). Po skromnosti korištenih namirnica soparnik se savršeno uklapa u popis pučkih dalmatinskih jela, a osebujnošću okusa trajno zadržava krug ljubitelja.
Tradicionalno se priprema na okruglim drvenim pločama (*sinijama*) i peče na otvorenom ognjištu (*kominu*) (Ivanišević F. Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, 1903., str 290-291). Narodna predaja kaže da ga je francuski vojskovođa Napoleon volio i recept za pripravu soparnika prenio u Francusku.

U Poljicima se priča kako je soparnik nastao sam od sebe. Žitelji Poljica tradicionalno su imali domaće brašno, imali su, uz ostale povrtlarske biljke, i posebno ukusnu blitvu. Uzgajali su i češnjak (*luk*) i crveni luk (*kapulu*). Bilo je i maslina u izobilju. U Podstrani je bilo 16 solana. Svaka kuća imala je otvoreno ognjište (*komin*), na kojemu se i oko kojega se praktično sve u nekomu domaćinstvu događalo. Slažući pripravke hrane koje su sami (i samo) imali, a koristeći vječni boravak na otvorenom ognjištu, onda kada nije bilo krušne peći, kad nije bilo poklopca (*cripanj, peka, saća*), domaćice (*stopanjice*) su iznašle soparnik (zeljanik, uljenjak) (Ivanišević F. 2006, POLJICA, Narodni život i običaji, pretisak izdanja iz 1903 – 1906, str. 88, 101 i 344).

Poljičanima soparnik oduvijek znači nešto posebno: nema masnoće, pa se jede na Veliki Petak, na Badnjak, u Korizmi, u sve velike posne dane; težacima se pekao za večeru nakon napornog dana (List poljičkog dekanata, Gata 1976., str. 41-43).

5.3. **Za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla uzročna veza između zemljopisnog područja i kakvoće, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda**

Poljica su nekada bila upravno-politički a danas su samo geografsko-povijesni pojam. Svako se poljičko selo isticalo svojom posebnošću, a prehrana stanovništva ovisila je o dostupnim sirovinama, uglavnom biljnog podrijetla. Kako navode povijesni izvori u donjim i srednjim Poljicima uspijevale su različite kulture (loza, maslina, smokva, i druge plodne voćke, sočivo i povrće), dok su gornja Poljica obilovala bijelim i žutim sjemenom i povrćem. Područje je naročito bilo poznato po višnjama, trešnjama, smokvama, oskorušama i orasima. Srinjin se naročito isticao vrtlarstvom, Gata kukuruzom, Sitno masnim sirom, Dubrava pšenicom i prosom, a sva gornja Poljica duhanom. Poljičani su se hranili jednostavno. Pri tome je dominirao kruh ispod peke (*crijepnje*), varivo od povrća, zelja i leće (*sočivo*).

Soparnik se od davnina povezuje uz Poljica pa tako i kod samog opisa pripreme soparnika i danas se koriste tradicionalni nazivi za sirovine i pribor za pripravu soparnika. Tako npr. *sinija* je okrugla drvena ploča, *lazanjur* je valjak za valjanje tijesta, *lukotuc* je naprava za gnječenje luka. Od sirovina crveni luk se naziva *kapula*, a češnjak je *luk*.
Način na koji se priređuje soparnik danas, sastojci i pribor koji se koristi pri izradi, podudara se s opisom kojega je objavio Ivanišević u svojoj knjizi „Poljica, narodni život i običaji“ iz 1906. U istoj knjizi u poglavlju „Priređivanje hrane“ str. 72 daje se i detaljni opis pripreme soparnika. Autor pri tome ističe i samu povezanost soparnika sa Poljicima: „*To je najmilija jizbina u Poljicin i ne zna se, ima li 'di u kojem drugom mistu podalje Poljica*“ (Ivanišević F., Poljica narodni život i običaji, Društvo Poljičana „Sveti Jure“ , 2006. str. 72, str. 93-94, str. 101).

Iako Poljička Republika danas više ne postoji, njen duh se može osjetiti na svakom koraku. Osim brojnih kulturno-povijesnih vrijednosti, to je kraj iznimnih prirodnih ljepota, od kanjona rijeke Cetine, preko plodnih polja Srednjih Poljica, sve do tajni krševitog Mosora. Soparnik je postao opće poznati i traženi specijalitet, a zahvaljujući članovima Udruge „Poljički soparnik“ i Društva poljičana „Sv.Jure“ već tradicionalno se prezentira na svim značajnim kulturnim i gastronomskim manifestacijama uz revitalizaciju poljičke baštine gdje se nastoji prikazati svako poljičko mjesto sa svojim tradicijskim običajima ne samo u pripremi hrane već i biranju Velikog poljičkog kneza kao podsjetnik na povijesni značaj Poljičke Republike.

MJESTO OBJAVE SPECIFIKACIJE

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/2011_SPECIFIKACIJA_PoljickiSoparnik.pdf