Ref. Ares(2020)1649836 - 19/03/2020

JEDINSTVENI DOKUMENT

„LIČKI ŠKRIPAVAC”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI ( ) **ZOZP (**X**)**

1. NAZIV (NAZIVI)

„Lički škripavac”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3 Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Lički škripavac“ je meki, masni sir koji se dobiva koagulacijom sirovog ili pasteriziranog punomasnog kravljeg mlijeka te odvajanjem sirutke. Za proizvodnju „Ličkog škripavca“ osim punomasnog kravljeg mlijeka koristi se sirilo te mljekarska kultura. Sir se proizvodi bez zrenja zbog čega nema kore. Mlijeko za proizvodnju sira „Lički Škripavac“ sadrži najmanje 3,5% mliječne masti i najmanje 3,2% proteina. Cilindričnog je ili četvero-uglastog oblika, čija masa iznosi najmanje 240 grama. Površina sira je mliječno-bijele boje bez kore, a na presjeku je 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, a tijekom konzumiranja škripi, po čemu je i „Lički škripavac“ dobio ime. Svojstvo škripavosti zadržava prvih 5 do 7 dana, a moguće ju je povratiti uranjanjem vakuumski zapakiranog sira u toplu vodu.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sir “Lički škripavac” proizvodi se od sirovog ili pasteriziranog kravljeg mlijeka uz dodatak sirila te mljekarske kulture.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Svi postupci proizvodnje „Ličkog škripavca“, od proizvodnje mlijeka, sirenja mlijeka do soljenja te oblikovanja i prešanja sira moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

“Lički škripavac” pakira se u vakuum pakiranje i čuva na temperaturi od 4ºC do 8ºC do prodaje.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na gotov proizvod 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“. Znak 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. Pravo na uporabu zajedničkog znaka „Lički škripavac“, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici zaštićene oznake izvornosti „Lički škripavac“ koji proizvode sukladno specifikaciji proizvoda.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zemljopisno područje proizvodnje sira „Lički škripavac“ nalazi se u tri administrativne regije: veći dio Ličko-senjske županije, a manji dio Zadarske i Karlovačke županije. 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 grad Ogulin te općine Rakovica, Josipdol, Saborsko i Plaški.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Zaštita naziva proizvoda „Lički škripavac“ temelji se na ugledu kojeg je proizvod stekao dugogodišnjom tradicionalnom proizvodnjom na definiranom zemljopisnom području iz točke 4.

Područje proizvodnje sira „Lički škripavac“ je gorska visoravan Like koja je 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, Krbavsko polje). 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 proizvodnju krepkih krmiva (žitarica) za hranidbu mliječnih krava. To je razlog što su se krave na ovom području oduvijek ograničeno hranile krepkim krmivima, pa se radi toga njihova prehrana u najvećem djelu bazira na voluminoznim krmivima zbog čega takvo mlijeko od kojeg se proizvodi sir „Lički škripavac“ sadrži najmanje 3,5% mliječne masti i najmanje 3,2% proteina i prikladno je za sirenje.

Stanovništvo se tijekom zime u snijegom izoliranim selima Like prehranjivalo namirnicama koje su spremali u vlastitim domaćinstvima za taj period godine. U prošlosti, vladala je oskudica namirnica životinjskog podrijetla, a „Lički škripavac“ je predstavljao vrlo kvalitetnu, svježu i ukusnu 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 izradu „Ličkog škripavca“, mekog sira koji je odmah bio spreman za konzumaciju.

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 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 izostati će škripavost gotovog proizvoda. Kako bi se postigla specifična škripavost tijekom konzumacije „Ličkog škripavca“, vrijednosti mliječne masti i proteina koje sadrži mlijeko od kojeg se dobiva „Lički škripavac“ ne smiju biti manje od navedenih vrijednosti. Kako se inače meki sirevi proizvode bez dogrijavanja sirnog zrna, a u proizvodnji „Ličkog škripavca“ koji također pripada mekim sirevima, sirna zrna se dogrijavaju, to ovaj sir izdvaja od ostalih mekih sireva. 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.

Vještina proizvodnje sireva 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 proizvedu sir koji bi podnio vremenski dug 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 područja 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 kada se zbog vremenskih neprilika nije moglo često odlaziti sa imanja. Ovaj sir rezultat je nastojanja da se kravlje mlijeko u takvim prilikama što prije i bolje iskoristi, a način njegove proizvodnje prenosio se s koljena na koljeno.

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 navedenoj manifestaciji proizvođači autohtonih proizvoda izlažu svoje proizvode među kojima je najpoznatiji „Lički škripavac“ te prezentiraju tradicijski način izrade takvih proizvoda.

„Lički škripavac“ uveden je 2008. godine na Listu zaštićenih kulturnih dobara Ministarstva kulture Republike Hrvatske (Rješenje Ministarstva kulture za uspostavljanje svojstva nematerijalnog kulturnog dobra, Zagreb, 2008.)

O značaju „Ličkog škripavca“ 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 (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 (Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska eno-gastronomija, 2008.).

Proizvodnja sira „Lički škripavac“ je osim svoje upotrebne vrijednosti u svakodnevnom životu žitelja Like, prepoznatljivi simbol regionalnog identiteta njezinih nositelja.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Lički%20škripavac.pdf