

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2022/C 444/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

## DOCUMENTO UNICO

«**Komiški rogač**»

N. UE: PGI-HR-02634 — 18.9.2020

## DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Komiški rogač»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Croazia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il prodotto «Komiški rogač» è commercializzato in due tipologie: «Komiški rogač» (frutto) e «Komiški rogač» (macinato).

Il «Komiški rogač» (frutto) è il frutto commercialmente maturo della varietà autoctona di carrubo dell'isola di Lissa, nota in lingua croata come *Komiški krupni*, *Komiški veliki* o *Komiški tusti* (*Ceratonia Siliqua L.*), e inserita nella banca dati croata delle risorse fitogenetiche con il codice di riferimento FRU00317.

Le caratteristiche organolettiche del frutto commercialmente maturo del «Komiški rogač» sono un colore bruno scuro, un baccello allungato e lievemente ricurvo con le estremità arrotondate, un gusto dolciastro con sentori di cioccolato e cacao e un aroma eccezionalmente forte e intenso che evoca il cioccolato e il cacao.

Le caratteristiche fisiche del frutto commercialmente maturo del «Komiški rogač» sono la superficie lievemente rugosa, dura, liscia e lucida, con una polpa interna di colore marrone chiaro, più morbida della buccia, dalla struttura friabile con semi di colore bruno scuro, sodi, duri, rotondi e lievemente appiattiti. Il baccello ha una lunghezza variabile da 10 a 20 cm e un peso compreso tra 17 e 40 g.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

In termini di composizione chimica il prodotto «Komiški rogač» (frutto) presenta:

- un tenore totale di zuccheri minimo del 40,0 %;
- un tenore di calcio minimo sull'estratto secco pari allo 0,17 % (170 mg); e
- un tenore di proteine minimo sull'estratto secco pari al 3,9 % (3,9 g).

Il prodotto «Komiški rogač» (macinato) è ottenuto dalla macinazione dei baccelli di carrube maturi ed essiccati della varietà Komiški krupni.

Il prodotto «Komiški rogač» (macinato) presenta un colore marrone chiaro e ha una consistenza che può variare da fine a grossolana. Il prodotto macinato di consistenza fine è setoso al tatto, mentre il prodotto macinato di consistenza grossolana si presenta granuloso al tatto. Le carrube macinate hanno un sapore dolciastro e un aroma di cioccolato e di cacao più intenso rispetto al frutto intero commercialmente maturo. Ciò dipende dal fatto che quando la buccia del baccello viene frantumata gli aromi che si sprigionano sono più intensi e più marcati di quelli del frutto intero commercialmente maturo.

In termini di composizione chimica il prodotto «Komiški rogač» (macinato) presenta:

- un tenore totale di zuccheri minimo del 40,0 %;
- un tenore di calcio minimo sull'estratto secco pari allo 0,17 % (170 mg); e
- un tenore di proteine minimo sull'estratto secco pari al 3,9 % (3,9 g).

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

....

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi principali della produzione del prodotto «Komiški rogač», dalla raccolta dei baccelli alla loro conservazione, essiccazione e macinazione, devono aver luogo nell'isola di Lissa.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Quando i baccelli di carrube hanno raggiunto la maturità commerciale sono confezionati in sacchetti di maglie a rete, in scatole di cartone o in cassette in PVC per la conservazione di alimenti che contengono da 1 a 25 kg di prodotto e che recano l'etichetta «Komiški rogač». Le confezioni di prodotto destinato alla commercializzazione nella tipologia di carrube intere commercialmente mature possono contenere fino a un massimo di 60 baccelli per chilogrammo. Quando sono pronti, i baccelli di carrube interi commercialmente maturi possono essere commercializzati sfusi.

Il prodotto «Komiški rogač» (macinato) deve essere confezionato in sacchetti di carta o in scatole di cartone contenenti da 0,1 a 1 kg di prodotto e deve recare l'etichetta «Komiški rogač». Inoltre, quando è pronto, anche il prodotto «Komiški rogač» (macinato) può essere commercializzato sfuso.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

...

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione del prodotto «Komiški rogač» comprende l'intera isola di Lissa, che presenta confini costieri naturali ed è separata dalle isole vicine e dal continente dal mare. L'isola è collocata nell'Adriatico centrale, ad una latitudine da 43°12" a 43°5'6" N e a una longitudine da 16°3' a 16°15'48" E. Dal punto di vista amministrativo, Lissa fa parte della contea di Spalato e Dalmazia. Ha due centri amministrativi, ossia le città di Lissa e Comisa.

## 5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale tra il prodotto «Komiški rogač» e l'isola di Lissa si basa sulle caratteristiche peculiari (derivanti dal carattere tradizionale della coltivazione e della produzione, nonché dalle condizioni geografiche) e sulla reputazione del prodotto «Komiški rogač».

### *Specificità della zona geografica*

L'isola di Lissa si trova nella fascia climatica di tipo mediterraneo e pertanto gode di un clima mediterraneo (clima Csa secondo la classificazione climatica di Köppen) caratterizzato da estati calde. La sua posizione geografica, ossia la distanza tra l'isola di Lissa, le isole circostanti e il continente, ne determina le caratteristiche climatiche, che sono fortemente influenzate dal mare, il che spiega una temperatura media annua e un'esposizione alla luce solare più elevate. Grazie a una temperatura media annua di 17 °C e a circa 2 800 ore di soleggiamento all'anno, nei baccelli di carrube si formano e si accumulano quantità elevate di zuccheri.

Nel metodo tradizionale di produzione della carruba «Komiški rogač» sull'isola di Lissa è custodita l'abilità di riconoscere le condizioni meteorologiche ottimali per la brucatura e la raccolta dei baccelli. È fondamentale che i baccelli siano raccolti prima dell'inizio delle piogge che cadono a fine estate e a inizio autunno, alla fine di agosto e ai primi di settembre, per evitare che i frutti assorbano l'acqua e diventino facilmente deperibili, con conseguenze negative sull'aspetto, la qualità, la conservazione e la lavorazione (macinazione).

I baccelli di carrube «Komiški rogač» sono raccolti completamente maturi, quando diventano di colore bruno scuro e, grazie all'accumulo di zuccheri, diventano dolci e sviluppano un aroma che evoca il cioccolato e il cacao. La raccolta dipende essenzialmente dalla capacità di valutazione del raccoglitore, che possiede un'abilità trasmessa di generazione in generazione e la cui esperienza e conoscenza sono necessarie per valutare la maturazione dei baccelli di carrube. Egli ne sceglie una manciata da alberi diversi, li osserva e li esamina al tatto, li spezza, li apre e ne assaggia la polpa. Spetta al raccoglitore decidere se, in base all'aspetto, alla struttura della polpa e al sapore, un baccello di carruba è adatto alla raccolta, alla conservazione e alla lavorazione (macinazione). Nel valutare la maturazione commerciale delle carrube in termini di aspetto e struttura della polpa, il raccoglitore esamina la lunghezza media dei baccelli, il colore bruno scuro e la consistenza della buccia al tatto; spezzando il baccello in senso trasversale, esamina il colore marrone chiaro e la friabilità della polpa; assaggiando e annusando il baccello, ne valuta il caratteristico sapore dolciastro e l'aroma di cioccolato e cacao.

Il giardino di carrubi di Comisa, dove crescono alberi che hanno più di 500 anni, testimonia la tradizione della coltivazione del carrubo nell'isola di Lissa (J. Božanić, *Carob Tree in the Mediterranean Landscape Imaginary*, 2008). La tradizione della coltivazione e della produzione di «Komiški rogač» nell'isola e, in particolare, il significato storico ed economico della coltura sono attestati in una pubblicazione dal titolo *Spasimo rogače* di J. Božanić, apparsa nel giornale locale *Viška ric* il 1° dicembre 1986, nella quale si propone di proteggere una zona di Comisa, denominata Norpina, in quanto terreno agricolo di eccezionale valore con i suoi carrubeti straordinariamente fitti e antichi.

Inoltre la tradizione della coltura del prodotto è evidenziata dal fatto che a Comisa la macinazione delle carrube ebbe inizio nel 1980, quando la cooperativa agricola locale prese in affitto un mulino a martelli. Nel 1997 fu costruito un impianto per l'essiccazione (cfr. Z. Demaria, *Mogućnosti uzgoja rogača na otoku Visu*, tesi di laurea, Facoltà di Agronomia dell'Università di Zagabria – Università di Spalato e Istituto per le colture della regione adriatica e la valorizzazione del Carso, Spalato, 2011, pag. 11). Il metodo di lavorazione, che è in linea con i principi della produzione tradizionale, è stato preservato fino ad oggi.

### *Specificità del prodotto*

Il «Komiški rogač» è noto per i suoi caratteristici frutti, ossia i baccelli che maturano quando raggiungono una lunghezza compresa tra 10 e 20 cm e un peso compreso tra 17 e 40 g, con il loro gusto dolciastro e l'aroma di cioccolato e cacao che sono tipicamente più marcati rispetto a prodotti simili. L'elevato tenore di zuccheri (minimo 40 %) conferisce al prodotto «Komiški rogač» il suo peculiare sapore dolciastro marcato e il suo profilo aromatico.

Il prodotto «Komiški rogač» è un condimento apprezzato, utilizzato come ingrediente per la preparazione di una varietà di pietanze dolci, bevande e prodotti di pasticceria (*Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija: «Komiški rogač»: Dugovječni stanovnik Mediterana koji je othranio generacije otočana*, 2019).

Per il suo caratteristico sapore dolciastro e il suo aroma di cioccolato e cacao, il prodotto «Komiški rogač» è particolarmente apprezzato nell'industria dolciaria, dove è usato come ingrediente per numerosi dessert e per farciture, torte e bevande dolci. Compare nelle ricette di molti ricettari contemporanei e trova generalmente impiego

come sostituto dello zucchero e di altri dolcificanti d'uso comune, oppure come ingrediente che conferisce un aroma e un sapore distintivi ai prodotti finiti (*BioandBio recepti: Komiški rogač na vruće; Coolinarika by Podravka, Torta od rogača; BioandBio recepti, Rogačnjača koju ćeš voljeti do zadnjeg komadića; Slatka tvornica Medenko; Sladoled od rogača*).

Per il suo profumo e il suo aroma il prodotto «Komiški rogač» (macinato) è spesso utilizzato come ingrediente per la preparazione di pietanze dolci, a cui conferisce il suo sapore e il suo aroma peculiari, come nel caso della torta di carrube e mele con copertura di cioccolato e caramello salato (*Bake me by Nina Mrvica, Kolač od rogača i jabuke s krem*).

#### *Legame causale*

Le condizioni climatiche dell'isola, caratterizzate da temperature medie ambientali elevate e una notevole esposizione alla luce solare, favoriscono la crescita e la maturazione della carruba «Komiški rogač», i cui baccelli maturi si riconoscono per la loro dimensione, vale a dire la lunghezza e il peso, e il loro gusto dolciastro e aroma particolarmente marcati.

La tradizione della coltura e della produzione della carruba «Komiški rogač» nell'isola di Lissa, che risale all'antichità, ha dato vita a pratiche di produzione locali uniche sviluppatesi in secoli di attività di coltivazione e produzione del «Komiški rogač» nell'isola.

Da tempi immemorabili gli abitanti dell'isola di Lissa sono in grado di riconoscere e sfruttare l'interazione dei fattori naturali, quali la temperatura media annua e l'esposizione alla luce solare, che esercitano un'azione positiva sulle caratteristiche del prodotto finale. L'influenza reciproca di tali fattori ha generato un prodotto specifico dal caratteristico gusto dolciastro marcato e dall'aroma che evoca il cioccolato e il cacao.

La reputazione del prodotto «Komiški rogač» e il suo legame con l'isola di Lissa sono altresì confermati da un'indagine effettuata presso i consumatori, che ha coinvolto 1 000 partecipanti, di cui l'82 % ha dichiarato di conoscere il prodotto e il nome «Komiški rogač», mentre l'88 % lo ritiene un prodotto autoctono dell'isola di Lissa. La percentuale di partecipanti che ha assaggiato il prodotto almeno una volta è stata pari al 69 %. I partecipanti inoltre hanno menzionato esattamente le due tipologie esistenti del prodotto, ossia «Komiški rogač» (frutto) e «Komiški rogač» (macinato), come le modalità di consumo più comuni del prodotto. Il 74 % dei partecipanti all'indagine ha mangiato i baccelli, mentre l'84 % ha gustato il prodotto «Komiški rogač» (macinato) (CEDRA Split, Risultati dell'indagine sul prodotto «Komiški rogač», 2017).

Il legame tra il nome «Komiški rogač» e la zona geografica dell'isola di Lissa si rispecchia altresì nel settore della promozione turistica. Per anni l'Ente Turismo di Comisa ha inserito le *Dani rogača* (Giornate della carruba), una festa locale dedicata al frutto del carrubo, nel programma degli eventi della *Ljeto u Komiži* (Estate a Comisa) in cui è presentata l'offerta turistica e culturale dell'isola. Le *Dani rogača* si svolgono nella città di Comisa in settembre e comprendono incontri di tipo formativo sul frutto del carrubo, una visita al mulino dove si macinano le carrube e degustazioni di vari piatti locali a base di carrube. Anche i proprietari di alloggi privati sull'isola apprezzano l'opportunità di trarre profitto dalla reputazione del prodotto «Komiški rogač» e promuovono la loro ospitalità in concomitanza con lo svolgimento delle *Dani rogača*.

Il legame tra il nome e la zona geografica emerge altresì dall'antico detto locale «*Zoc? Za rogoč!*» che si usa ancora oggi a Comisa, tanto che l'associazione scolastica Bravura di Lissa usa questo detto per l'etichettatura di due prodotti locali dell'isola, ossia lo sciroppo e la marmellata di carrube.

L'elevato profilo e l'alta reputazione di cui gode il prodotto «Komiški rogač», così come il suo legame con la zona geografica, sono stati ulteriormente riconosciuti nel 2016 allorché il ministro dello Sviluppo regionale e dei Fondi dell'UE ha conferito al prodotto «Komiški rogač» il marchio nazionale di *Hrvatski otočni proizvod* (HOP - Prodotto dell'isola croata), il cui scopo è incoraggiare la produzione di prodotti autoctoni originali dell'isola (*Katalog HOP*, 2016, pagg. 41 e 263).

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_proizvoda\\_Komiški\\_rogač\\_18052022.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Komiški_rogač_18052022.pdf)

---