

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 286/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Lumblija”**

**Nr UE: PGI-HR-02809 – 28.10.2020**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Lumblija”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Lumblija” to okrągły słodki chleb produkowany przez wypiekanie ciasta drożdżowego. Z zewnątrz ma barwę ciemnobrązową i jest polany syropem *varenik* (syropem z moszczu winogronowego) lub brandy i posypany cukrem. Charakteryzuje się aromatycznym zapachem dodanych przypraw: cynamonu, goździków, gałki muszkatołowej, kolendry i anyżu. Ma specyficzny, pełny orzechowo-owocowy smak, który zawdzięcza składnikom wykorzystywanym do jego produkcji – migdałom, orzechom włoskim, rodzynek, syropowi *varenik* i owocom cytrusowym – i wyczuwalny aromat dodanych przypraw. Jest harmonijny w smaku.

Wewnątrz jest zwarty, ale miękki, zawiera małe kawałki rodzynek, migdałów i orzechów włoskich widocznych po przekrojeniu, zaś z zewnątrz ma zwartą konsystencję.

Jeden chleb „Lumblija” waży 350–600 g.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Do produkcji chleba „Lumblija” stosuje się następujące surowce: gładka mąka pszenna, cukier, oliwa z oliwek, smalec lub masło, *varenik*, migdały, orzechy włoskie, rodzyнки, zmielone goździki, cynamon, gałka muszkatołowa, kolendra, anyż, skórka cytryny i pomarańczy, cukier waniliowy, brandy (o smaku różanym lub ziołowym (*travarica*)), drożdże piekarskie (świeże lub suszone), mleko, woda i sól do ciasta. Do ciasta można dodać zmielony chleb świętojański.

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym**

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4, to przygotowanie ciasta i pieczenie chleba „Lumblija”.

**3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Chleb „Lumblija” jest sprzedawany w całości, niepokrojony.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Aby zachować specyficzne właściwości organoleptyczne i jakość produktu, który może ulec zniszczeniu podczas transportu, jego pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4. Aby zachować świeżość chleba „Lumblija” i przygotować go do dalszego transportu, umieszcza się go w opakowaniu papierowym lub z tworzywa sztucznego (celofan). W celu jego ochrony przed mechanicznym uszkodzeniem można go umieścić w odpowiednich pudełkach.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wprowadzony do obrotu produkt musi być opatrzony nazwą „Lumblija”, która pod względem wielkości i rodzaju czcionki musi wyróżniać się bardziej niż inne napisy.

## 4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Lumblija”, od przygotowania ciasta do pieczenia, obejmuje całą wyspę Korčula, w tym gminy katastralne Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula i Lumbarda.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy między chlebem „Lumblija” a określonym obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu i metodzie jego przygotowania, w której wykorzystuje się tradycyjny przepis zachowany po dziś dzień.

Dzięki niezwykle obszernym – jak na Dalmację – żyznym gruntom w średniowieczu rolnictwo stało się głównym elementem gospodarki i podstawowym źródłem bogactwa w gminie Korčula. Oprócz upraw winorośli i oliwek, które służyły odpowiednio do produkcji winogron, syropu *varenik* i oliwy z oliwek, mieszkańcy tych terenów zajmowali się także uprawą owoców (fig, migdałów, orzechów włoskich i owoców cytrusowych) oraz produkcją zboża na mąkę – czyli oryginalnych składników „Lumblija”, słodkiego chleba wyrabianego na wyspie Korčula. Ważnym składnikiem w produkcji chleba „Lumblija”, wytwarzanym w oparciu o historyczną tradycję uprawy winorośli, jest *varenik* – zredukowany sok z winogron, który przed pojawieniem się przemysłowego cukru białego służył jako ważna substancja słodząca i był wykorzystywany do produkcji „Lumblija”. Do czasu pojawienia się przemysłowej produkcji rodzynek (maszyny do suszenia) do produkcji „Lumblija” wykorzystywano również rodzyнки produkowane w gospodarstwach domowych, gdzie winnicach znajdowało się kilka odmian winorośli bez pestek.

Zgodnie z tradycją słodki chleb „Lumblija” przygotowuje się w wigilię Dnia Wszystkich Świętych, wyłącznie na wyspie Korčula, szczególnie w okolicy miast Vela Luka, Blato i Smokvica, ale od niedawna także w innych częściach wyspy. Obchody Dnia Wszystkich Świętych wywodzą się z IV wieku, z czasów Imperium Rzymskiego. Na wyspie Korčula zachowano jeden ze sposobów uczczenia tego święta: zwyczaj obdarowywania się prezentami znany jako *kol(e)inde*. Dawniej gospodynie przygotowywały specjalne podarunki w postaci słodkiego chleba „Lumblija” oraz owoców i orzechów jesiennych, takich jak suszone figi, migdały, owoce cytrusowe i winogrona, które dzieci wręczały swoim rodzicom chrzestnym i dalszym członkom rodziny. Od XIV wieku w miejscowości Blato na wyspie Korčula działa kościół parafialny Wszystkich Świętych, za sprawą którego wiekowa tradycja i zwyczaj przygotowywania chleba „Lumblija” z okazji Dnia Wszystkich Świętych zostały zachowane aż do dziś. Tradycyjna metoda produkcji i przepis na „Lumblija” również przetrwały do obecnych czasów.

Od niepamiętnych czasów gospodynie z wyspy Korčula wypiekają chleb „Lumblija” według tradycyjnego przepisu. Sam przepis jednak nie wystarczył – w przygotowywaniu tego słodkiego chleba równie ważne były umiejętności i doświadczenie, a także tajniki określenia i dobrania idealnych proporcji niezbędnych składników. Podobnie w czasach, gdy w piecach rozpalano ogień, trzeba było wiedzieć, jak uzyskać odpowiednią temperaturę pieczenia. Ręczne wyrabianie ciasta oraz oszacowanie czasu potrzebnego do jego wyrośnięcia i czasu pieczenia także wymagało wprawy i doświadczenia. Sztuka wytwarzania chleba „Lumblija” polega na wypiekaniu chleba aż będzie dobrze upieczony, ale soczysty, a nie suchy. Tradycyjny przepis na „Lumblija” stosowany przez kobiety na wyspie Korčula przekazywano z pokolenia na pokolenie, dzięki czemu został zachowany do dziś. W zależności od części wyspy chleb „Lumblija” przygotowuje się za pomocą jednej z dwóch dobrze znanych metod.

„Lumblija” produkuje się w sposób tradycyjny, zgodnie z tradycyjnym przepisem przekazywanym ustnie z pokolenia na pokolenie na wyspie Korčula.

Istnieją dwie ugruntowane, tradycyjne metody przygotowania i pieczenia chleba „Lumblija”. Pierwsza z nich polega na przygotowaniu ciasta ze składników na 1 kg mąki, a druga – na przygotowaniu ciasta z 3 kg mąki. Podobnie przy mieszaniu i kształtowaniu ciasta zgodnie z pierwszą metodą tradycyjną (1 kg mąki) do ciasta od razu dodaje się całą ilość drożdży (jako składnik), a następnie odstawia się ciasto do wyrośnięcia, aż osiągnie dwukrotną wielkość, natomiast zgodnie z drugą tradycyjną metodą (3 kg mąki) część drożdży dodaje się na późniejszym etapie, już po tym, jak po dodaniu pierwszej części drożdży ciasto urośnie dwukrotnie. Ponadto w pierwszej tradycyjnej metodzie nie stosuje się zmielonego chleba świętojańskiego, zaś w drugiej metodzie dodaje się go jako jeden ze składników. Wresz-

cie w pierwszej z opisywanych metod ziarna anyżu dodaje się bezpośrednio jako składnik ciasta, a w drugiej – rozpuszcza się je w letniej wodzie.

„Lumblija” to wyjątkowy produkt nie tylko pod względem dużej ilości produktów potrzebnych do jego wytworzenia, ale również ekstensywnej metody uprzedniego przygotowania wielu ze składników dodawanych do ciasta, a także przygotowania samego ciasta. Właśnie to wyróżnia proces przygotowywania chleba „Lumblija” od typowych etapów przygotowania podobnych produktów. Różnorodność, pełnia i bogactwo składników oraz masa wszystkich tych składników w całym procesie przygotowania (np. rodzynki moczone w syropie *varenik*, określona ilość tłuszczu, zwłaszcza oliwy z oliwek, określona ilość orzechów, określona ilość cukru i sam *varenik*, który ma wyraźną strukturę i gęstość) sprawiają, że wyrośnięcie ciasta nie jest tak łatwe i szybkie. Ze względu na masę dodanych składników wyrastanie ciasta następuje kilkakrotnie i trwa znacznie dłużej niż w przypadku podobnych produktów (zaleca się pozostawienie ciasta do wyrośnięcia od wieczora do rana). W rezultacie do wytworzenia chleba „Lumblija” potrzeba dużo czasu, ale właśnie to nadaje produktowi końcowemu jego charakterystyczne właściwości: chleb jest zwarty, ale miękki w przekroju, wzbogacony dużą ilością orzechów i rodzynek, ma charakterystyczny orzechowo-owocowy smak oraz bogaty i pełen aromat uzyskany dzięki ostrożnemu połączeniu przypraw dodawanych w odpowiednich proporcjach. „Lumblija” jest produktem bogactwa gospodarczego i różnorodności wysokiej jakości surowców wyspy Korčula i wyróżnia się recepturą oraz mnogością składników, z których jest przygotowywany. To właśnie te składniki nadają chlebowi „Lumblija” jego charakterystyczny aromat, orzechowo-owocowy smak i zapach, a sztuka przygotowania produktu zapewnia mu specyficzną zwartą konsystencję wewnętrzną.

Wielu mieszkańców wyspy opublikowało różne wersje tradycyjnego przepisu i tradycyjnej metody przygotowania „Lumblija” w książkach kucharskich (F. Mandić, „Luškajica i pića”, 2009, s. 244–245; Kaštropil-Culić, 1995, „Blatska trpeza”, s. 134). Nierozzerwalny związek między przygotowaniem „Lumblija” a tradycjami wyspy Korčula wykazano także w publikacji z 2012 r. pt. „Zapisi Danijela Kneževića” oraz w książce Franka Miroševića z 2016 r. zatytułowanej „Povjerenje ili zaborav”, w której autor opisuje, jak trudne jest przygotowanie chleba „Lumblija” (F. Mirošević Dubaj, 2016, „Povjerenje ili zaborav”, s. 11).

Pierwsze pisemne dowody na istnienie nazwy „Lumblija” pojawiły się w 1881 r. w dzienniku *Slovinac* – w artykule zatytułowanym „Nekoliko riječi u čakavštini” autor S. Castrapelli opisuje „Lumblija” jako „słodki chleb z mąki, syropu *varenik*, szafranu i cynamonu, pieczony w okolicy Dnia Wszystkich Świętych” (S. Castrapelli, 9 *Slovinac* nr 20, 1881, „Nekoliko riječi u čakavštini”, s. 418–419).

Bieg historii przyniósł dodatkowy powód do podtrzymywania tradycji przygotowywania chleba „Lumblija”: Liczni emigranci, którzy zostali zmuszeni do opuszczenia wyspy, spożywali chleb podczas długich podróży statkiem, dzięki czemu chleb „Lumblija” stał się nie tylko codzienną przekąską, ale także łącznikiem z ojczyzną – produkt zachowywał swój świeży smak i zapach jeszcze długo po wyjściu z pieca przez gospodynie mieszkające na wyspie. W związku z falą emigracji, jaka miała miejsce na początku XX wieku, opracowano projekt „4 wyspy/4 miejsca/4 przepisy”. Połączono i przedstawiono w nim cztery tradycyjne dania z czterech miejsc borykających się w tym czasie z problemem masowej emigracji. W projekcie uwzględniono wyspę Korčula i chleb „Lumblija”, o czym opowiedziano w październiku 2018 r. w materiale emitowanym na kanale HRT (Hrvatska radiotelevizija – chorwacki nadawca radiowo-telewizyjny) w programie „Priče iz Hrvatske”.

Na wyspie Korčula odbywa się kilka wydarzeń, które wyraźnie wskazują, jak dużą renomą cieszy się „Lumblija”, a także mają za zadanie kultywowanie tradycji i zwyczajów związanych z przygotowaniem tego tradycyjnego słodkiego chleba, począwszy od słynnej „Kućna zabava” (domówka) organizowanej przez Towarzystwo Rycerzy Kumpanija w Blato. W akcie założycielskim Towarzystwa Rycerzy Kumpanija założonego w 1927 r. wspomniano o jego „misji kultywowania tradycji i produkowania „Lumblija”. Towarzystwo regularnie organizuje „domówki”, czyli wydarzenia wieczorne, podczas których wystawiane są jedzenie (znane lokalnie jako *spiza*) i desery typowe dla Blato, a goście pomagają w ich organizacji, przynosząc typowe dla Blato potrawy. Wydarzenia te tradycyjnie odbywają się w pierwszy piątek lutego, a w dokumentach upamiętniających te wydarzenia regularnie wspomina się o chlebie „Lumblija” jako daniu, które każdy przynosi ze sobą (Archiwum Towarzystwa Rycerzy Kumpanija, 1956, 1972, 1974, 1985). Tradycja wypieku „Lumblija” przetrwała do dziś nie tylko w gospodarstwach domowych na wyspie – na Korčuli, zwłaszcza na zachodzie wyspy, odbywają się nawet konkursy pieczenia chleba „Lumblija”, a także jego degustacje. Chleb jest wprowadzany do tradycyjnej gastronomii na tym obszarze. Z kolei w przedszkolach, szkołach podstawowych i średnich oraz w domach seniorów i domach opieki dla dorosłych odbywają się warsztaty, jak zrobić „Lumblija”. Organizowane są także warsztaty dla członków różnych stowarzyszeń działających na wyspie. Świecenie i degustacja chleba „Lumblija” to wydarzenie sięgające 25 lat wstecz, organizowane w ostatnią niedzielę października. Uczniowie szkół średnich w Blato przygotowują z pomocą nauczycieli i rodziców chleb, który jest następnie święcony i degustowany na placu Plokata w Blato.

O renomie chleba „Lumblija” świadczą też rozmaite wydarzenia organizowane poza wyspą Korčula. Produkt przedstawiano na przykład wielu pochodzącym z Chorwacji i zagranicy uczestnikom Good Food Festival organizowanego przez radę turystyczną miasta Dubrownik w 2016 r.

W tym samym roku, podczas międzynarodowego wydarzenia Noćnjak organizowanego w miejscowości Bol na wyspie Brač, przyciągającego producentów oliwy i oleju, „Lumblija” wyróżniono nagrodą za najlepszy produkt spożywczy.

Chleb „Lumblija” bywa także często prezentowany przedstawicielom chorwackich i zagranicznych mediów podczas różnych wydarzeń i specjalnych prezentacji, targów gastronomicznych i konferencji prasowych.

„Lumblija” i jego szczególna metoda produkcji są często tematem różnych stron internetowych poświęconych kulinariom, na których podkreśla się jego nierozwalną więź z wyspą Korčula (Vilicom kroz Hrvatsku, „Lumblija: Imamo recept za mirisan kolač s otoka Korčule koji se sprema za blagdan Svih Svetih”, 29.10.2021; Dobra hrana, „Korčulanska lumblija recept star 200 godina: Kolač vezan uz ljubavnu priču Korčulanke i francuskog vojnika!”, 20.10.2018).

Ten wyspiarski rarytas często oferuje się gościom podczas rozmaitych wydarzeń publicznych organizowanych przez cały rok lub wręcza w prezencie jako typowy przysmak kulinarny wyspy Korčula.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Lumblija\\_specifikacija\\_proizvoda10032022.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Lumblija_specifikacija_proizvoda10032022.pdf)

---