

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 400/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Bračko maslinovo ulje”**Nr UE: PDO-HR-02599 – 18 marca 2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa**

„Bračko maslinovo ulje”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

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

Oliwa „Bračko maslinovo ulje” posiada następujące właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne przy wprowadzaniu do obrotu:

- wolne kwasy tłuszczowe: $\leq 0,6 \%$
- liczba nadtlenkowa $\leq 15 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$
- $K_{270} \leq 0,22$
- całkowita zawartość fenoli $> 300 \text{ mg/kg}$ oliwy
- zapach świeżych oliwek, liści/trawy (mediana owocowości ≥ 3)
- smak zdrowej i świeżej oliwki z nutą goryczy i cierpkości, o następującej intensywności: mediana goryczy: ≥ 3 ; mediana cierpkości: ≥ 3
- oliwa „Bračko maslinovo ulje” musi być wolna od wszelkich wad organoleptycznych; suma median pozytywnych właściwości organoleptycznych musi wynosić ≥ 10 .

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Oliwa „Bračko maslinovo ulje” jest wytwarzana z rodzimej odmiany oliwek Oblica, która musi stanowić co najmniej 80 % zawartości oliwy. Można również stosować inne odmiany, ale nie mogą one stanowić więcej niż 20 % oliwy „Bračko maslinovo ulje”. Wszystkie oliwki wykorzystywane do produkcji oliwy „Bračko maslinovo ulje” muszą pochodzić z zarejestrowanych gajów oliwnych znajdujących się na obszarze produkcji określonym w pkt 4 jednolitego dokumentu.

Oliwki odmiany Oblica należą do grupy oliwek o właściwościach mieszanych. Ilość oliwy w owocach waha się od 17 % do 22 %.

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

Wszystkie etapy produkcji oliwy „Bračko maslinovo ulje”:

1. uprawa oliwek,
2. zbiór i transport oliwek,
3. przetwarzanie oliwek na oliwę,
4. przechowywanie oliwy

muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

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

Oliwę „Bračko maslinovo ulje” wprowadza się do obrotu w opakowaniach wykonanych z materiału obojętnego dla oliwy: pojemnikach wykonanych z ciemnego szkła, ciemnego tworzywa sztucznego, metalu lub ceramiki, pokrytych materiałem przeznaczonym do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Producenci mają swobodę wyboru zakładu butelkującego, który uważają za najlepszy w oparciu o swój profesjonalny osąd.

Oliwa „Bračko maslinovo ulje” jest wrażliwa na wpływy zewnętrzne (światło, temperaturę i powietrze), w związku z czym należy unikać wszelkich czynników, które mogłyby mieć negatywny wpływ na jej właściwości przed pakowaniem.

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

Podczas wprowadzania do obrotu oliwy „Bračko maslinovo ulje” we wszystkich rodzajach opakowań, nazwa „Bračko maslinovo ulje” musi zostać wyróżniona na tle wszelkich innych napisów poprzez zastosowanie czcionki innego rozmiaru, rodzaju i koloru (typografia). Wielkość znaku towarowego producenta nie może przekraczać 70 % rozmiaru nazwy produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Oliwa „Bračko maslinovo ulje” może być produkowana wyłącznie na wyspie Brač. Do celów administracyjnych wyspa Brač należy do żupanii splicko-dalmatyńskiej i obejmuje miasto Supetar oraz gminy Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna i Sutivan. Na północy jest ona oddzielona od stałego lądu przez Brački kanał, od zachodu oddzielona jest od wyspy Šolta cieśniną splitską, a od południa od wyspy Hvar przez Hvarski kanał.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Na szczególne właściwości chemiczne i organoleptyczne oliwy „Bračko maslinovo ulje” wpływa szereg czynników, takich jak warunki geologiczne i klimatyczne na wyspie Brač, która jest wyspą o najwyższych wzniesieniach nad poziomem morza na Adriatyku, przewaga rodzimej odmiany Oblica, która dobrze rośnie na określonym obszarze produkcji, oraz umiejętności producentów oliwek na wyspie Brač w zakresie uprawy drzew oliwnych i przetwarzania owoców w oliwę z oliwek.

Brač jest wyspą o najwyższych wzniesieniach nad poziomem morza na Adriatyku (778 m), a jej całkowita powierzchnia wynosi 395 km². Na wyspie wyróżnić można trzy różne obszary geomorfologiczne: pas nadmorski (maksymalna wysokość 170 m n.p.m.), płaskowyż centralny (do 400 m n.p.m.) i najwyższy obszar górski. Zgodnie z klasyfikacją klimatów Köppena pas wybrzeża wyspy Brač należy do klimatu typu Csa, charakteryzującego się suchym, ciepłym latem i krótkimi, łagodnymi zimami, a także znanego jako klimat sprzyjający uprawie oliwek. Średnia temperatura wynosi 8–8,4 °C w styczniu i lutym oraz 25,4–25,7 °C w lipcu i sierpniu. Brač znajduje się w najsłoneczniejszej części Adriatyku, gdzie odnotowuje się ok. 2 600 godzin nasłonecznienia rocznie. Sprzyja to uprawie oliwek, które wymagają dużego nasłonecznienia, zwłaszcza w okresie dojrzewania i gromadzenia się oliwy w owocach. Średnie

opady deszczu między lipcem a wrześniem wynoszą 18,7 mm w lipcu, 30,4 mm w sierpniu i 81,2 mm we wrześniu, co zwiększa udział związków fenolowych, ponieważ drzewa oliwne nie otrzymują dużej ilości wody w czasie dojrzewania owoców. Te czynniki klimatyczne, przede wszystkim wysoka temperatura, promieniowanie UV i niskie opady, typowe dla wyspy Brač, są przyczyną stresu środowiskowego sprzyjającego wtórnemu metabolizmowi drzew oliwnych oraz określają szczególne właściwości chemiczne i organoleptyczne oliwy „Bračko maslinovo ulje” opisane w pkt 3.2.

Aby w jak największym stopniu zwiększyć powierzchnię gruntów pod uprawę, mieszkańcy wyspy uprawiali naturalnie występujące grunty poprzez oczyszczanie, kopanie i nawożenie. Głównym tradycyjnym sposobem, w jaki ludzie kształtowali grunt pod nowe obszary uprawy, było tarasowanie. Wcinając się w teren i budując tarasy, człowiek zmniejszył obszar produkcji, zachowując jednak żyzną glebę i umożliwiając uprawę ziemi. Gleba uprawiana w ten sposób najlepiej nadaje się do uprawy oliwek, a gaje oliwne na wyspie Brač znajdują się na tarasach.

Drzewa oliwne obecne są na wyspie Brač od ponad 2 000 lat. Z uwagi na to, że oliwki były w przeszłości najważniejszą uprawą na wyspie Brač, stały się one symbolem wyspy, której najważniejsza odmiana oliwek – Oblica – w światowym katalogu odmian oliwek jest nazywana Bračką. Mieszkańcy wyspy Brač przystosowali swoje środowisko do potrzeb uprawy oliwek i wybrali Oblicę jako najlepszą odmianę. Przez sadzenie i szczepienie drzew oliwnych stała się ona dominującą odmianą na wyspie, stanowiąc ponad 80 % oliwek wykorzystywanych do produkcji oliwy „Bračko maslinovo ulje”.

Odmiana Oblica przeważa na wyspie Brač ze względu na jej pozytywną reakcję na stres środowiskowy (wysokie temperatury i brak wody), właśnie dlatego, że w tych warunkach zwiększa się udział związków fenolowych ogółem w oliwkach odmiany Oblica w okresie dojrzewania owoców. W ten sposób wykształcają się typowe cechy organoleptyczne oliwy „Bračko maslinovo ulje”.

Cechą wyróżniającą oliwy „Bračko maslinovo ulje” jest jej wysoka jakość. Z fizykochemicznych i organoleptycznych analiz oliwy „Bračko maslinovo ulje” wynika, że jest to oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o niskiej zawartości wolnych kwasów tłuszczowych ($\leq 0,6\%$) i niskiej liczbie nadtlenkowej, aromacie świeżych oliwek i liści/trawy, o medianie owocowości ≥ 3 , a także zrównoważonej goryczy i cierpkości o następujących wartościach: mediana goryczy ≥ 3 , mediana cierpkości ≥ 3 . Oliwa „Bračko maslinovo ulje” jest wolna od wszelkich wad organoleptycznych; suma median pozytywnych właściwości organoleptycznych wynosi co najmniej ≥ 10 .

Te właściwości organoleptyczne oliwy „Bračko maslinovo ulje” wynikają z wysokiej zawartości związków fenolowych, które są naturalnymi przeciwutleniaczami, wpływającymi na jakość oliwy z oliwek i jej stabilność utleniania. Proporcja i skład związków fenolowych zależą od czynników agronomicznych, klimatycznych, glebowych i technologicznych, takich jak odmiana oliwek, warunki klimatyczne, stopień dojrzałości owoców i proces produkcji. Całkowita ilość związków fenolowych w oliwie „Bračko maslinovo ulje” przekracza 300 mg/kg oliwy.

Najważniejsze czynniki ludzkie wpływające na specyfikę oliwy „Bračko maslinovo ulje” to wybór czasu zbiorów, sposób transportu i przetwarzania oliwek na oliwę oraz warunki przechowywania. Zbiory na wyspie Brač rozpoczynają się pod koniec września lub na początku października, kiedy owoce oliwek mają ciemniejszy odcień i są nadal twarde, a zatem lepiej przystosowane do transportu do olejarni. Zbiory na tym etapie dojrzewania oliwki znacznie zmniejszają ilość oliwy w plonach, gwarantując za to wysoką jakość oliwy „Bračko maslinovo ulje”. Krótki okres między zbiorem a przetwarzaniem, staranny transport oraz szczególnie proces przetwarzania oliwek, w którym temperatura pasty z oliwek musi być niższa niż 27 °C, mają pozytywny wpływ na szczególne właściwości chemiczne i organoleptyczne oliwy „Bračko maslinovo ulje”. Dzięki dobrej praktyce przechowywania oliwa zachowuje te właściwości aż do momentu jej sprzedaży i spożycia. Badania wykazały, że takie podejście do produkcji nadaje oliwie „Bračko maslinovo ulje” jej cechy wyróżniające, takie jak niska wartość wolnych kwasów tłuszczowych i niska liczba nadtlenkowa, wysoka wartość związków fenolowych ogółem, zrównoważona gorycz i cierpkość oraz wyraźna owocowość.

Oliwa „Bračko maslinovo ulje” zawdzięcza swoją renomę nieprzerwanej produkcji od XVI wieku oraz ciągłemu udoskonalaniu technik rolniczych i technologii przetwarzania oliwek na oliwę. Renomę tę potwierdzają liczne nagrody za jakość, które produkt otrzymywał w przeszłości i nadal otrzymuje.

Podsumowując, interakcja między wyżej wymienionymi cechami charakterystycznymi obszaru geograficznego a wynikającymi z nich czynnikami ludzkimi, właściwościami genetycznymi i dostosowaniem dominującej odmiany oliwek Oblica do warunków środowiskowych mają decydujący wpływ na szczególne właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne oliwy „Bračko maslinovo ulje”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_BRACKO_MASLINOVO_ULJE.pdf
