

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2021/C 400/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Bračko maslinovo ulje“

ЕС №: PDO-HR-02599 — 18 март 2020 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование**

„Bračko maslinovo ulje“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

При предлагането на пазара маслиновото масло „Bračko maslinovo ulje“ има следните физикохимични и органолептични характеристики:

— свободни мастни киселини: $\leq 0,6 \%$

— пероксидно число $\leq 15 \text{ mEq O}_2/\text{kg}$

— K270 $\leq 0,22$

— общо съдържание на феноли $> 300 \text{ mg/kg}$ масло

— аромат на пресни маслини, листа/трева (медиана на плодския аромат ≥ 3)

— вкус на здрави и пресни маслини, с горчиви и пикантни нотки със следната интензивност: медиана на горчивината: ≥ 3 ; медиана на пикантността: ≥ 3 .

— „Bračko maslinovo ulje“ трябва да е без каквито и да било органолептични недостатъци; общата стойност на медианите на положителните органолептични характеристики трябва да бъде ≥ 10 .

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

„Bračko maslinovo ulje“ се произвежда от местния сорт маслини „Oblica“, който трябва да съставлява най-малко 80 % от съдържанието. Могат да се използват и други сортове, но те не могат да съставляват повече от 20 % от „Bračko maslinovo ulje“. Всички маслини, използвани за производството на „Bračko maslinovo ulje“ трябва да са с произход от регистрирани маслинови насаждения, разположени в района на производство, описан в точка 4 от единния документ.

Маслините от сорта „Oblica“ принадлежат към групата на маслините със смесени свойства. Масленото съдържание на плода варира от 17 % до 22 %.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи при производството на „Bračko maslinovo ulje“:

1. отглеждане на маслините,
2. прибиране на реколтата и транспортиране на маслините,
3. преработване на маслините за добиване на масло,
4. съхранение на маслото,

трябва да бъдат осъществени в географския район, посочен в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Bračko maslinovo ulje“ се предлага на пазара в опаковки, изработени от материал, който е инертен към маслото: съдове, изработени от тъмно стъкло, тъмна пластмаса, метал или керамика, облицовани с материал, предназначен за контакт с храни, съгласно приложимото законодателство. Производителите са свободни да избират съоръжение за бутилиране, което според професионалната им преценка най-добре отговаря на нуждите им.

„Bračko maslinovo ulje“ е чувствително към външни влияния (светлина, температура и въздух), следователно трябва да се избягва всеки фактор, който би могъл да окаже отрицателно въздействие върху неговите характеристики преди опаковането.

3.6. Специфични правила за етикетироване на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

При предлагането на „Bračko maslinovo ulje“ на пазара в какъвто и да било вид опаковка наименованието „Bračko maslinovo ulje“ трябва да се откроява по-ясно от всеки друг надпис по размер, шрифт и цвят на буквите (типографските знаци). Размерът на буквите, с които е изписано името на производителя, не трябва да надвишава 70 % от размера на буквите, с които е изписано наименованието на продукта.

4. Кратко определение на географския район

„Bračko maslinovo ulje“ може да се произвежда единствено на остров Брач. За административни цели остров Брач принадлежи към Сплитско-далматинската жупания и включва град Супетар и общините Постира, Пучища, Селка, Бол, Нережища, Милна и Сутиван. На север остров Брач е разделен от континента от Брачкия канал, на запад между него и остров Шолта минава протокът Сплитска врата, а на юг Хварският канал го отделя от остров Хвар.

5. Връзка с географския район

Много фактори оказват влияние върху специфичните химични и органолептични характеристики на „Bračko maslinovo ulje“, например географските и климатичните условия на Брач, който е най-високият остров в Адриатическо море, преобладаващият местен сорт „Oblica“, който вирее успешно в района на производство, както и уменията на маслинопроизводителите на остров Брач за отглеждане на маслинови дървета и превръщане на плода в маслиново масло.

Брач е най-високият остров в Адриатическо море (778 m) и има обща площ от 395 km². На острова има три различни геоморфоложки области: ниско разположен крайбрежен пояс (с максимална надморска височина 170 m), централно плато (до 400 m) и по-високо разположена планинска област. Съгласно климатичната класификация на Кьопен крайбрежният пояс на Брач принадлежи към климата от тип „Csa“ (горещ летен средиземноморски климат), който се характеризира със сухи, топли лета и кратки, меки зими и е известен също като „климата за отглеждане на маслини“. Средната температура е 8-8,4 °C през януари и февруари, а през юли и август е 25,4-25,7 °C. Брач е разположен в най-слънчевата част от Адриатическо море, с около 2 600 часа слънцегреене годишно. Това е благоприятно за отглеждането на маслини, които изискват голямо количество слънце, особено по време на периода на зреене и натрупване на масло в плодовете. Средните валежи между юли и септември са 18,7 mm, 30,4 mm през август и 81.2 mm през септември, което води до увеличаване на общия дял на фенолните съединения, тъй като маслиновите

дървета не получават голямо количество вода по време на узряването на плодовете. Тези климатични фактори, най-вече високата температура, ултравиолетовото лъчение и ниските валежи, които са типични за остров Брач, водят до предизвикан от околната среда стрес, който е благоприятен за вторичния метаболизъм на маслиновите дървета и е определящ за специфичните химични и органолептични характеристики на „Bračko maslinovo ulje“, описани в точка 3.2.

За да се увеличи максимално обработваемата площ, местните жители са култивирали естествено възникващите земни участъци чрез разчистване, прекопаване и торене. Терасирането е основният традиционен метод, чрез който хората са оформили земята, за да създават нови обработваеми площи. Чрез вкопаване в терена и изграждане на тераси човекът е намалил района на производство, но по този начин е съхранил плодородната почва и е създал условия за обработване на земята. Така култивираната почва е най-подходяща за отглеждането на маслини, като маслиновите насаждения на остров Брач са разположени върху тераси.

На остров Брач е имало маслинови дървета в продължение на повече от 2 000 години. Тъй като в исторически план маслините са били най-важната земеделска култура на остров Брач, те са се превърнали в олицетворение на острова, а за неговия най-важен маслинов сорт, „Oblica“, се използва и названието „Bračka“ [брачка маслина] в световния каталог на маслиновите сортове. Хората от Брач са пригодили своята среда за нуждите на отглеждането на маслини и са подбрали „Oblica“ като най-подходящия сорт. Чрез засаждане и присаждане към диви маслинови дървета, той се е превърнал в доминиращия сорт на острова, като съставлява повече от 80 % от маслините, които се използват за производството на „Bračko maslinovo ulje“.

Сортът „Oblica“ е избран като основен сорт на остров Брач заради благоприятния начин, по който реагира на предизвикания от околната среда стрес (високи температури и недостиг на вода), именно защото при тези условия сортът „Oblica“ увеличава общия дял на фенолни съединения по време на зреенето на плода, с което се определят типичните органолептични характеристики на „Bračko maslinovo ulje“.

Високото качество на „Bračko maslinovo ulje“ е негова отличителна черта. Физикохимичните и органолептичните анализи на „Bračko maslinovo ulje“ показват, че то е необработено маслиново масло „Extra virgin“ с нисък дял на свободните мастни киселини ($\leq 0,6$ %) и ниско пероксидно число, аромат на пресни маслини и листа/трева с медиана на плодovия аромат ≥ 3 , баланс между горчивите и пикантните нотки със следните стойности: медиана на горчивината ≥ 3 , медиана на пикантността ≥ 3 . „Bračko maslinovo ulje“ е без каквито и да било органолептични недостатъци; общата стойност на медианите на положителните органолептични характеристики е 10 или повече.

Тези органолептични характеристики на „Bračko maslinovo ulje“ са резултат от високото съдържание на фенолни съединения, които представляват естествени антиоксиданти, оказващи влияние върху качеството на маслиновото масло и неговата устойчивост на окисляване. Делът и съставът на фенолните съединения зависят от агрономични, климатични, почвени и технологични фактори, например от маслиновия сорт, климатичните условия, степента на зрялост на плода и производствения процес. Общото количество на фенолните съединения в „Bračko maslinovo ulje“ надвишава 300 mg/kg масло.

Най-важните човешки фактори, които оказват влияние върху специфичните качества на „Bračko maslinovo ulje“ са изборът на време за прибиране на реколтата, начинът, по който маслините се транспортират и преработват за извличане на масло, както и условията на съхранение. Прибирането на реколтата на остров Брач започва в края на септември или началото на октомври, когато маслиновите плодове са само обагрени в по-тъмни нюанси и все още са твърди, което ги прави по-подходящи за транспортиране до маслобойната. Беритбата на маслините на този етап води до значително намаляване на добива на масло, но така се гарантира високото качество на „Bračko maslinovo ulje“. Краткото време между беритбата и извличането на масло, внимателното транспортиране и утвърденият процес на преработване на маслините, при който температурата на маслиновата паста трябва да бъде под 27 °C, са все фактори, които оказват положително въздействие върху специфичните химични и органолептични характеристики на „Bračko maslinovo ulje“. Благодарение на добрите практики за съхранението на продукцията, маслото запазва тези характеристики до своята продажба и консумация. Според научните изследвания, благодарение на този подход към производството на маслото „Bračko maslinovo ulje“ придобива своите отличителни черти, например ниската стойност на свободните мастни киселини и ниското пероксидно число, високата обща стойност на фенолните съединения, балансът между горчивите и пикантните нотки и изразеният плодов аромат.

Непрекъснатото производство на „Bračko maslinovo ulje“ от шестнадесети век и постоянното усъвършенстване на селскостопанските техники и технологията за превръщане на маслините в масло са довели до широката известност на продукта, отразена и под формата на многобройни награди за качество, които са получени до този момент и продължават да се получават.

В заключение може да се каже, че взаимодействието между гореспоменатите специфични черти на географския район и човешките фактори, произтичащи от тях, генетичните качества и пригаждането на основния маслинов сорт „Oblica“ към условията на околната среда имат решаващо значение за специфичните физикохимични и органолептични характеристики на „Bračko maslinovo ulje“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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