

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 183/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců od data jeho zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Brački varenik“

EU č.: PGI-HR-02454 – 8.4.2019

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Brački varenik“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Typ produktu*

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy (koření atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Brački varenik“ je produkt, který se používá jako ochucovadlo. Vyrábí se vařením šťávy z čerstvých nebo sušených hroznů tak dlouho, dokud se její objem nesníží zhruba na třetinu původního objemu. „Brački varenik“ je sladká, lepkavá tekutina s medovými tóny, jemnou chutí a aromatem hroznů a jemnou příchutí karamelu. Může mít tmavě červenou až tmavě hnědou barvu, pokud se pro jeho výrobu použijí tmavě modré hrozny, nebo tmavě až světle žlutou barvu, pokud je vyroben z bílých hroznů. Při uvádění na trh musí být obsah rozpustné sušiny v produktu „Brački varenik“ (určený refraktometrií) nejméně 45 % a hodnota pH (při zředění vodou na 25 % sušiny) se musí pohybovat mezi 3 a 5. „Brački varenik“ se uvádí na trh ve sklenicích o maximálním objemu 0,5 l.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

„Brački varenik“ se vyrábí z místních odrůd vinné révy, tedy z modrých odrůd Babić, Crljenak a Plavac mali a z bílé odrůdy Maraština. Tyto odrůdy musí, ať už samostatně, nebo v kombinaci, tvořit alespoň 80 % produktu, zbytek může být složen z ostatních odrůd vinné révy z ostrova Brač.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při produkci „Brački varenik“, od sklizně, přes lisování a filtrování hroznů až po jejich vaření, musí probíhat v oblasti produkce vymezené v bodě 4.

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při uvádění na trh musí být název „Brački varenik“ na označení produktu výraznější než kterýkoli jiný nápis, pokud jde o velikost, typ a barvu písma (typografie). Velikost názvu producenta nesmí být větší než 70 % velikosti názvu produktu.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

„Brački varenik“ se vyrábí na ostrově Brač, který z administrativního hlediska patří do Splitsko-dalmatské župy a sám je rozdělen na osm místních samosprávných jednotek: město Supetar a obce Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna a Sutivan. Na severu je oddělen od pevniny Bračským průlivem, na západě je oddělen od ostrova Šolta Splitskou úžinou a na jihu je oddělen od ostrova Hvar Hvarským průlivem.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Dobrá pověst, které tento produkt požívá, specifická tradiční výrobní metoda a dodnes dochovaný recept jsou charakteristické pro tuto zeměpisnou oblast a vytvářejí příčinnou souvislost mezi produktem „Brački varenik“ a ostrovem Brač.

Ostrov Brač se skládá ze tří různých geomorfologických oblastí: nízko položeného pobřežního pásu (do nadmořské výšky 170 m), ústřední roviny (do nadmořské výšky 400 m) a hornatější oblasti. Nejčastějšími matečnými horninami na ostrově Brač jsou křídové vápence a dolomity, na nichž se vytvořily kamenité, černé, hnědé, červené a antropogenní půdy. Na těchto půdách se nejlépe daří tradičním středomořským rostlinám, jako jsou olivy, vinná réva, citrusy, fíky, aromatické a léčivé byliny.

Vinařství má na ostrově Brač dlouhou a bohatou tradici a představuje zde nejvýznamnější zemědělské odvětví. Vinná réva se v této oblasti pěstuje nepřetržitě od dávných dob. Vzhledem k tomu, že ostrov Brač má členitý terén, snažili se jeho obyvatelé získat co nejvíce obdělávatelné půdy kácením lesů, budováním teras a hnojením půd. Tím, že na svazích budovali terasy, zadrželi úrodnou půdu a umožnili její obdělávání, nejčastěji osázení vinicemi.

Starodávná tradice pěstování vinné révy na ostrově Brač, vliv znalostí a dovedností při výběru odrůd vinné révy, které by byly nejvhodnější pro přírodní podmínky této zeměpisné oblasti, metody pěstování a výrobní techniky, to vše jsou některé z lidských faktorů, které měly rozhodný vliv na kvalitu hroznů používaných pro výrobu produktu „Brački varenik“.

Hlavními odrůdami, které se pěstují na ostrově Brač a používají k výrobě produktu „Brački varenik“, jsou Babić, Crljenak, Plavac mali a Maraština pěstované na vinicích na jižních svazích. Na ostrově Brač převládá teplé mikroklima, protože ostrov se nachází v jižní Dalmácii, která se vyznačuje teplým středomořským klimatem (typu Csa) s horkými, suchými léty, mírnými zimami a vysokými průměrnými ročními teplotami (21,8 °C během vegetačního období), dostatkem slunečního svitu a vlivem moře. Během teplé části roku vane na jižní svahy ve dne mistrál a v noci burin, což snižuje letní horko. Ostrov Brač se nachází v nejslunnější části Jadranu, s 2 600 hodinami slunečního svitu za rok, což má mimořádný význam pro zrání hroznů.

Obyvatelé ostrova Brač nepoužívají hrozny jen k výrobě vína, ale také k přípravě speciality „Brački varenik“, která se vyrábí vařením hroznové šťávy a je nezbytným ochucovadlem tradičních bračských pokrmů.

Důkaz o tom, že se „Brački varenik“ přidával do pokrmů již v dobách Římanů, poskytl Marcus Gavius Apicius, který popsal způsob jeho výroby (V. Vodanović Kukec, 1997, *Iz pijata i žmula, Korijeni bračke kuhinje*). V historických záznamech z roku 1885 autor S. Bulimbašić uvádí, že „*Brački varenik*“ se připravuje podle tradičního receptu rodiny Didolićových z ostrova Brač pro nejlepší vídeňské kuchyně, kde je zvláště ceněn a vyhledáván jako ochucovadlo.“ (S. Bulimbašić, *Brački varenik*, zveřejněno 30. září 2011).

„Varenik“ se vyráběl od nepaměti a na konci 18. století se obyvatelé ostrova Brač pokusili o to, aby toto ochucovalo z vinné révy s výrazným medovým aromatem, chutí a vůní připravované podle receptu, který si na ostrově po staletí předávaly staré rodiny, neupadlo v zapomnění. Tradiční metoda přípravy tohoto produktu se stala zvláštní společenskou událostí, která byla součástí vinobraní, tzv. „*jematva*“, v září a říjnu. Místní producenti při ní využívali své rozsáhlé znalosti a zkušenosti k výběru nejlepších hroznů z místních modrých odrůd Babić, Crljenak a Plavac nebo bílé odrůdy Maraština. Hrozny se skládaly do zvláštních košů a na konci vinobraní byly ručně vylisovány, aby se z nich získala čerstvá šťáva. Šťáva se pak pomalu vařila (v některých případech déle než 10 hodin) na mírném ohni ve velkých hrncích zvaných „*kotlenka*“. „Brački varenik“ se pod dohledem především žen vařil pozdě do noci, obvykle až do dalšího rána, až do zhoustnutí. Místní modré a bílé odrůdy – Babić, Crljenak, Plavac mali a Maraština – mají vysoký obsah cukru, což má zásadní význam pro výsledný produkt. Tato starodávná tradice přípravy produktu „Brački varenik“ se zachovala až do současnosti a je stále nedílnou součástí života obyvatel ostrova Brač.

Mezi další příklady dobré pověsti produktu „Brački varenik“ patří to, že se na ostrově Brač znovu objevil na jídelníčku restaurací, které ho používají jako základní ochucovadlo při přípravě řady tradičních ostrovních pokrmů (*Slobodna Dalmacija*, článek s názvem „*Tajni recepti bračkih nona*“, 2014, a *Slobodna Dalmacija*, článek s názvem „*Supetar pjati puni kuharskih čudesa*“, 2015)

Pěstování vinné révy, produkce hroznů a souvisejících produktů po staletí tvořilo páteř ostrovního hospodářství.

Odrůdy (Babić, Crljenak, Plavac mali a Maraština), které se používají k produkci ochucovadla „Brački varenik“, vysoký počet slunných dnů, kdy mohou hrozny zrát, vhodné klima, úrodná půda, terasy a umístění vinic, to vše zvyšuje obsah cukru v hroznech, který má zásadní význam pro produkci „Brački varenik“, protože zkracuje dobu jeho přípravy.

Dobrou pověst produktu „Brački varenik“ a jeho tradiční výrobní metody lze připsat skutečnosti, že se jedná o regionální produkt z ostrova Brač s dlouhou historií. Recept pro přípravu tohoto produktu vychází z rozsáhlých zkušeností místních obyvatel ostrova Brač, které si předávali z generace na generaci, a úzce souvisí s vymezenou zeměpisnou oblastí.

O dobré pověsti produktu „Brački varenik“ svědčí i to, že je každoročně představován na různých festivalech, vyhrál řadu cen a byla o něm napsána řada článků (*Dani varenika na otoku Braču*, 2015, Supetar Producer Group, *Brački varenik na Markovom trgu*, 2017, a GAST Fair, *Izvorni brački varenik otrgnut od zaborava*, 2017).

Souvislost mezi názvem „Brački varenik“ a zeměpisnou oblastí ostrova Brač je také jasná při podpoře cestovního ruchu: rada pro cestovní ruch města Supetar prohlásila, že „Brački varenik“ je nepostradatelnou přísadou kulinařských specialit ostrova Brač a patří na seznam produktů, které turisté musí při pobytu na ostrově Brač ochutnat (Supetar Tourist Board, *Croatian Hot Spots*, březen 2017).

Aby tradiční výroba produktu „Brački varenik“ neupadla do zapomnění, pořádají se na ostrově Brač kurzy, na nichž se mladším generacím předávají tradiční dovednosti nezbytné k přípravě produktu. Jeden z takových kurzů přípravy produktu „Brački varenik“ se konal v základní škole města Supetar (*ZŠ Supetar, Eko kutak*, 2016).

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokument/hrana/zoi-zozp-zts/lzmijenjena_Specifikacija_Proizvoda_Brac-ki_Varenik.pdf