

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2021/C 400/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Bračko maslinovo ulje“**EU-Nr.: PDO-HR-02599 – 18. März 2020****g. U. (X) g. g. A. ()****1. Name**

„Bračko maslinovo ulje“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Kroatien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Beim Inverkehrbringen weist das Olivenöl „Bračko maslinovo ulje“ die folgenden physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften auf:

- Freie Fettsäuren: $\leq 0,6\%$
- Peroxidzahl ≤ 15 meq O₂/kg
- K270 $\leq 0,22$
- Gesamtphenolgehalt > 300 mg/kg Öl
- Aroma von frischen Oliven, Blättern/Gräsern (Fruchtigkeitsmedian ≥ 3)
- Geschmack nach gesunden und frischen Oliven; Bitterkeit und Schärfe erreichen die folgenden Werte: Bitterkeitsmedian: ≥ 3 , Schärfemedian: ≥ 3 .
- „Bračko maslinovo ulje“ muss frei von organoleptischen Fehlern sein. Die Summe der Mediane positiver organoleptischer Eigenschaften muss ≥ 10 sein.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Bračko maslinovo ulje“ wird aus der autochthonen Olivensorte Oblica erzeugt, die mindestens 80 % des Inhalts ausmachen muss. Es können auch andere Sorten verwendet werden; diese dürfen aber nicht mehr als 20 % von „Bračko maslinovo ulje“ ausmachen. Alle für die Erzeugung von „Bračko maslinovo ulje“ verwendeten Oliven müssen von eingetragenen und in dem in Abschnitt 4 des Einzigen Dokuments definierten Erzeugungsgebiet gelegenen Olivenhainen stammen.

Oliven der Sorte Oblica gehören zu den Oliven mit gemischten Eigenschaften. Die Ölmenge in der Frucht liegt zwischen 17 % und 22 %.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Bračko maslinovo ulje“

1. der Olivenanbau,
2. die Ernte und der Transport der Oliven,
3. die Verarbeitung der Oliven zu Öl und
4. die Lagerung des Öls

müssen in dem unter Abschnitt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Bračko maslinovo ulje“ wird in einer gegen Öl inertem Verpackung in Verkehr gebracht: Behältnisse aus dunklem Glas, dunklem Plastik, Metall oder Keramik, beschichtet mit Lebensmittelkontaktmaterial, wie gesetzlich vorgeschrieben. Die Erzeuger können eine Abfülleinrichtung wählen, die sie auf der Grundlage ihres fachlichen Urteils für am geeignetsten halten.

„Bračko maslinovo ulje“ ist anfällig für äußere Einwirkungen (Licht, Temperatur und Luft), weshalb alle Einflüsse, die vor der Abfüllung negative Auswirkungen auf seine Eigenschaften haben könnten, vermieden werden müssen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Beim Inverkehrbringen von „Bračko maslinovo ulje“ in einem beliebigen Behältnis muss sich der Name „Bračko maslinovo ulje“ hinsichtlich der Größe, Art und Farbe der Schriftart (Typografie) gegenüber allen anderen Vermerken deutlich abheben. Die Schriftgröße des Namens des Erzeugers darf 70 % der Schriftgröße des Produktnamens nicht überschreiten.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

„Bračko maslinovo ulje“ darf nur auf der Insel Brač erzeugt werden. Verwaltungstechnisch gehört die Insel Brač zur Gespanschaft Split-Dalmatien und umfasst die Stadt Supetar und die Gemeinden Postira, Pučišća, Selca, Bol, Nerežišća, Milna und Sutivan. Sie ist im Norden durch den Kanal von Brač vom Festland, im Westen durch die Meerenge von Split von der Insel Šolta und im Süden durch die Meerenge von Hvar von der Insel Hvar getrennt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die spezifischen chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Bračko maslinovo ulje“ werden von einer Reihe von Faktoren beeinflusst, z. B. durch die geologischen und klimatischen Bedingungen auf Brač, die Insel mit der höchsten Erhebung der Adria, durch die vorherrschende autochthone Sorte Oblica, die gut in dem abgegrenzten Produktionsgebiet gedeiht und durch das Know-how der Olivenbauern der Insel Brač hinsichtlich des Anbaus von Olivenbäumen und der Erzeugung von Olivenöl aus den Früchten.

Brač ist die Insel mit der höchsten Erhebung der Adria (778 m) und hat eine Gesamtfläche von 395 km². Die Insel verfügt über drei verschiedene geomorphologische Regionen: einen tiefer gelegenen Küstenstreifen (max. Höhe 170 m), eine zentrale Hochebene (bis zu 400 m) und ein höher gelegenes Berggebiet. Gemäß der Klimaklassifikation nach Köppen herrscht am Küstenstreifen von Brač ein Klima vom Typ Csa, das sich durch trockene, heiße Sommer und kurze, milde Winter auszeichnet. Dies wird auch als das Olivenanbauklima bezeichnet. Die Durchschnittstemperatur liegt im Januar und Februar bei 8–8,4 °C und um Juli und August bei 25,4–25,7 °C. Brač liegt im mit knapp 2 600 Sonnenstunden pro Jahr sonnigsten Teil der Adria. Dies begünstigt den Anbau von Oliven, die

insbesondere während der Reifezeit und dem Zeitraum der Anreicherung von Öl in der Frucht viel Sonnenschein benötigen. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge zwischen Juli und September liegt bei 18,7 mm im Juli, 30,4 mm im August und 81,2 mm im September. Da den Olivenbäumen während der Reifung der Früchte keine große Wassermenge zur Verfügung steht, steigt der Anteil der Gesamtphenolverbindungen. Diese klimatischen Bedingungen, vor allem die hohen Temperaturen, die UV-Strahlung und der geringe Niederschlag, die für die Insel Brač typisch sind, stellen eine Umweltbelastung dar, die den Sekundärmetabolismus der Olivenbäume fördert und spezifische, in Abschnitt 3.2 beschriebene chemische und organoleptische Eigenschaften des „Bračko maslinovo ulje“ bestimmt.

Um die Anbaufläche so weit wie möglich zu vergrößern, bewirtschaftete die lokale Bevölkerung die natürlich bestehenden Flächen durch Roden, Umgraben und Düngen. Traditionell wurde die Landschaft vom Menschen zur Schaffung neuer Anbauflächen in erster Linie durch Terrassierung geformt. Durch das Einschneiden des Geländes und das Anlegen von Terrassen hat der Mensch das Produktionsgebiet verkleinert, aber den fruchtbaren Boden erhalten und so ermöglicht, dass das Land bewirtschaftet werden kann. Auf diese Weise bewirtschafteter Boden ist für den Anbau von Oliven am geeignetsten, sodass sich die Olivenhaine auf der Insel Brač auf Terrassen befinden.

Seit über 2 000 Jahren gibt es auf der Insel Brač Olivenbäume. Da Oliven traditionell die wichtigste Kulturpflanze der Insel Brač sind, wurden sie zum Inbegriff der Insel, dessen wichtigste Olivensorte (Oblica) im Weltkatalog der Olivensorten als „Bračka“ [die Olive aus Brač] aufgeführt wird. Die Einwohner von Brač haben ihre Umgebung an die Bedürfnisse des Olivenanbaus angepasst und Oblica als die beste Sorte ausgewählt. Durch die Anpflanzung und Veredelung wilder Olivenbäume wurde sie zur auf der Insel dominierenden Sorte und macht nun mehr als 80 % der Oliven aus, die für „Bračko maslinovo ulje“ verwendet werden.

Die Sorte Oblica wurde als Hauptsorte auf der Insel Brač ausgewählt, da sie gut mit Umweltbelastungen (hohe Temperaturen und Wassermangel) umgehen kann, und der Anteil der Gesamtphenolverbindungen der Sorte Oblica unter solchen Bedingungen während der Reifung sogar steigt und somit die typischen organoleptischen Eigenschaften von „Bračko maslinovo ulje“ entstehen.

Die hohe Qualität von „Bračko maslinovo ulje“ ist sein Erkennungszeichen. Physikalisch-chemische und organoleptische Analysen von „Bračko maslinovo ulje“ ergeben, dass es sich um ein natives Olivenöl extra mit einem geringen Gehalt an freien Fettsäuren ($\leq 0,6\%$) und einer niedrigen Peroxidzahl, einem Aroma von frischen Oliven und Blättern/Gräsern mit einem Fruchtigkeitsmedian von > 3 und einer ausgewogenen Bitterkeit und Schärfe mit folgenden Werten handelt: Bitterkeitsmedian > 3 , Schärfemedian > 3 . „Bračko maslinovo ulje“ ist frei von organoleptischen Fehlern; die Summe der Mediane positiver organoleptischer Eigenschaften muss 10 oder mehr sein.

Diese organoleptischen Eigenschaften von „Bračko maslinovo ulje“ ergeben sich aus dem hohen Gehalt an Phenolverbindungen, natürlichen Antioxidantien, die die Qualität des Olivenöls und seine oxidative Stabilität beeinflussen. Der Anteil und die Zusammensetzung der Phenolverbindungen hängt von den agronomischen und klimatischen Faktoren sowie dem Boden und technologischen Faktoren wie der Olivensorte, den klimatischen Bedingungen, dem Reifegrad der Früchte und dem Produktionsprozess ab. Die Gesamtmenge an Phenolverbindungen in „Bračko maslinovo ulje“ liegt bei über 300 mg/kg Öl.

Die wichtigsten menschlichen Faktoren, die zur Besonderheit von „Bračko maslinovo ulje“ beitragen, sind die Wahl der Erntezeit, die Art, wie die Oliven transportiert und zu Öl verarbeitet werden, und die Lagerbedingungen. Die Ernte auf Brač beginnt Ende September oder Anfang Oktober, wenn die Früchte erst leicht dunkel gefärbt und noch fest und daher besser für den Transport zur Ölmühle geeignet sind. Die Ernte der Oliven in diesem Reifestadium führt zu einem deutlich geringeren Öltertrag, garantiert aber die hohe Qualität von „Bračko maslinovo ulje“. Der kurze Zeitraum zwischen der Ernte und der Verarbeitung, der behutsame Transport und das besondere Verfahren zur Verarbeitung der Oliven, während dessen die Temperatur der Olivenpaste unter 27 °C liegen muss, wirken sich positiv auf die spezifischen chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Bračko maslinovo ulje“ aus. Dank guter Lagerpraxis behält das Öl diese Eigenschaften bis es verkauft und verbraucht wird. Untersuchungen haben ergeben, dass dieser Ansatz bei der Ölherstellung „Bračko maslinovo ulje“ seine besonderen Merkmale wie den geringen Gehalt an freien Fettsäuren und einer niedrigen Peroxidzahl, einen hohen Gehalt an Gesamtphenolverbindungen, ausgewogene Bitterkeit und Schärfe sowie ausgeprägte Fruchtigkeit verleiht.

Die seit dem 16. Jahrhundert ununterbrochen praktizierte Herstellung von „Bračko maslinovo ulje“ und die ständige Verbesserung der landwirtschaftlichen Verfahren und der Technologie zur Verarbeitung der Oliven zu Öl sind für sein Ansehen verantwortlich, das sich in den zahlreichen Qualitätsauszeichnungen widerspiegelt, die das Erzeugnis in der Vergangenheit erhalten hat und auch noch heute erhält.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass das Zusammenspiel der genannten Besonderheiten des geografischen Gebiets und den sich daraus ergebenden menschlichen Faktoren, den genetischen Eigenschaften und der Anpassung der vorherrschenden Olivensorte Oblica an die Umweltbedingungen einen entscheidenden Einfluss auf die spezifischen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften von „Bračko maslinovo ulje“ haben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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